

東京グルメレポート

とんかつ成蔵

立地：東京都杉並区成田東4-33-9

予算：5,500～8,800円 予約のみ

料理：とんかつ 食べログ：4.22 百名店・BRONZE

とんかつジャンル全国1位

<とんかつ成蔵>

とんかつ成蔵は食べログにおいて4.22という高い評価で百名店やブロンズに選ばれています。

<成蔵の魅力>

豚肉の魅力を極限まで引き出すことを目指し、試行錯誤の末に辿り着いた白いとんかつ。一見、揚げる前の状態と見間違ふような白いとんかつだが、衣はサクッと香ばしく、肉の旨みや脂の甘みも最上級。

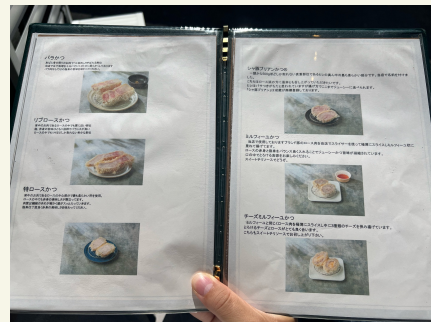
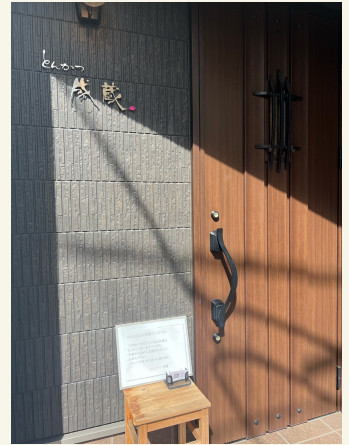
<メニュー>

- ・とんかつ2品 5,500円
- ・とんかつ3品 6,800円
- ・2人でとんかつ3品 9,800円 (2人分)

<とんかつの種類>

- ・バラかつ ・リブローズかつ
- ・特ロースかつ ・シャ豚ブリアンかつ®
- ・ミルフィーユかつ ・チーズミルフィーユかつ

上二つは売り切れでした (泣)



今回頼んだのは特ロースかつとシャ豚ブリアン
かつとミルフィーユかつとチーズミルフィーユ
かつ。

コースで最初にサラダや前菜のようなものが
3品きました。とんかつはまず右からシャ豚
ブリアンかつと特ロースかつが来ました。

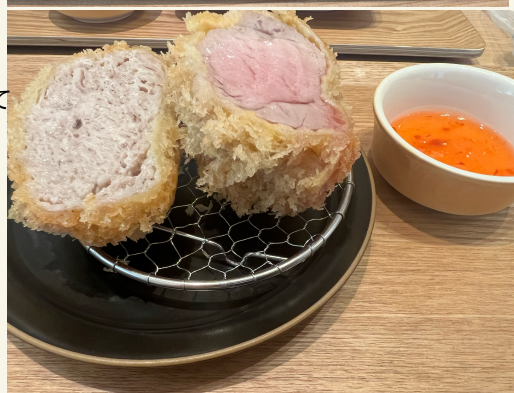
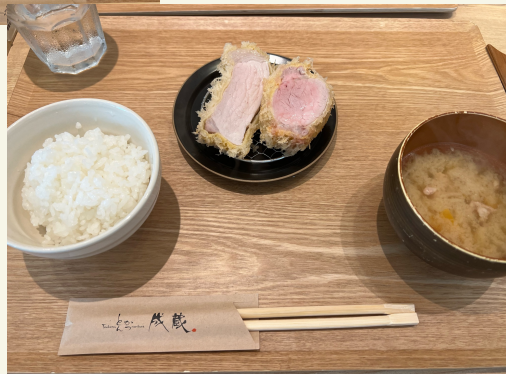
シャ豚ブリアンは赤身柄残ったレア感のある見た
目で一頭から500gしか取れないヒレの真ん中の最
も柔らかい部位を使用している。ロースのような
ジューシーさで言葉にできないくらい柔らかい
この舌にとろける感じはとんかつでは味わった
ことが無い！！目を閉じるとステーキ！

2枚目の左のミルフィーユかつは何重にも重なって
おりふわっふわ！！柔らかすぎて一瞬で口の中で
とろけます！春巻きのタレみたいなのにつけても
美味しい！ソースもありましたが、どれも塩が一番
美味しかったです。

デザートはフードロス削減のためとんかつを揚げた
時に出る揚げ衣を使い、野菜は皮を、肉はとんかつ
にならない部分を出汁や豚汁に使っている。

<総評>

従来のとんかつのイメージを覆す料理。あまりの
美味しさに新たな世界への扉が開きそうである。



2023.9.6

佐藤晋大朗レポート