

東京グルメレポート

とん久

立地：東京都新宿区高田馬場1-26-5 F・IビルB1F

料理：とんかつ

予算：2000～2999

食べログ：3.57

<とん久>

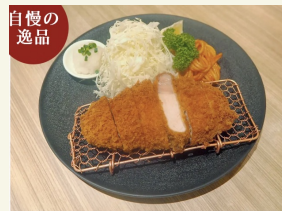
1971年の創業以来、とん久は「毎日でも食べられるようなとんかつ」を目指し、日々とんかつと向き合っています。とん久が厳選した『プレミアムポーク』特選銘柄豚 林SPF（都知事賞受賞）を使用している。生まれがよく、育ちもよく。肉、脂肪ともに極上な豚肉で、肉のキメ細かさ、柔らかさが特徴です。むっちりとした目のつんだロース芯(赤肉)は美しい鮮紅色。真っ白で適度に締め、粘りのある脂肪身。

使用されている『林SPF(無菌豚)』は旨味が濃厚で、もちもちとした食感と豚本来の香り豊かで上品な甘みが味わえるのが特徴です。毎朝、品川食肉市場で競り落とされています。



おしながき	
黒豚ロース定食 <small>【2000】</small> <small>黒島高純種黒豚を使用した「とん久の逸品」。肉の弾力、詰みが堪能された最高の高級銘柄豚です。</small>	3,000円(税込) 単品2,450円
特選ヒレかつ定食 <small>【1600】</small> <small>【唐揚げ】</small> <small>黒島高純種黒豚のキメの細かい部分のみを使用し、しっとりとした柔らかく上品な味を追求してきました。ヒレならではの持ち味を存分に生かすため、練揚げにこだわりました。牛丼で言うところのシトロアブソンの部位です。</small>	2,400円(税込) 単品1,850円
特選ロース定食 <small>【1700】</small> <small>自慢の選りすぐる豊洲に産切り、肉の弾みと程よい弾力とあふれる肉汁を引き出し、ロース本来の濃厚な味わいを堪能してください。</small>	2,400円(税込) 単品1,850円
ヒレかつ定食 <small>【1450】</small> <small>【唐揚げ】</small> <small>ふっくら、しっとり、柔らかく唐揚げに産切りがけのヒレかつ。当店の看板メニューです。</small>	2,100円(税込) 単品1,550円
ロース定食 <small>【1500】</small> <small>食べ易く定番メニュー。</small>	1,950円(税込) 単品1,400円
ミックスフライ定食 <small>ヒレかつ・大鶏さ、自慢のフライに自家製ケチャップソースがけの贅沢な組み合わせ。</small>	2,500円(税込) 単品1,950円
海老フライ定食 <small>フワッとした食感と海老の旨みをご堪能いただけます。</small>	1,950円(税込) 単品1,400円
お子様メニュー 桃定食 <small>とん久の好きなお菓子をご用意した特別メニュー。※12歳以下の女子様に限りさせていただきます。</small>	1,000円(税込)
特選特大ロース定食 <small>【2500】</small> <small>【個数限定】</small> <small>黒豚ロースの濃厚な味わい、より大きくカット、厚みボリューム別に充分ご堪能いただけます。</small>	2,600円(税込) 単品2,050円

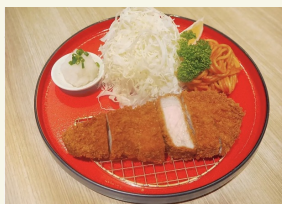
■定食には全て、ごはん・みそ汁、お新香がついております。
■ごはんとキャベツは1度おかわりできますので、お気軽に声をかけてください。(3杯目より150円になります)



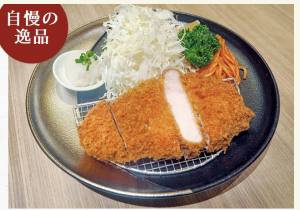
黒豚ロース定食



特選ヒレかつ定食



ロース定食



特選ロース定食

店内は20人ほどのお客さんで20分ほど待つから入ることができました。

今回頼んだのは特選コース定食とヒレカツ定食です。特選コース定食は銘柄豚の林SFPを使用しています。

特選コース定食は脂の乗りがとても良く、柔らかさもあり、パクパク食べられてしまうくらい美味しいです。分厚くもあるので食べ応えもあり、良かったです！特製ブレンドソースの味付けもあり、ご飯がめっちゃ進みました！

ご飯とキャベツはそれぞれ一回ずつおかわりが無料になっていました！

〈総評〉

個人的に林SFPを使用したトンカツが脂も厚みもあって美味しかった。

値段はちょっと高めなのでちょっと良いとんかつを食べたい時などに食べると最高だと思いました！



2023.10.31

佐藤晋大朗レポート