

【とんかつ神楽坂さくら】
天然ぶりを味わう、春待ちフライ
脂のり豊かな九州産の旨みを衣で閉じ込めた
「天然ぶりのフライ」が期間限定で登場

【期間限定】2026年2月4日(水)～2026年3月31日(火)

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナルが展開する「とんかつ神楽坂さくら」では、冬から春へと移ろう季節に合わせ、旬の味覚を楽しむ期間限定メニュー『ぶりフライ』を、2026年2月4日(水)から3月31日(火)までの期間でご提供いたします。寒い季節に脂がのり、旨みを増す「九州産の天然ぶり」を主役に、とんかつ専門店ならではの揚げの技で仕立てた一品です。



本商品には「九州産の天然ぶり」を使用し、身はしっかりとやわらかく、噛むほどに広がる濃厚な旨みと、上質な脂の甘みが特長です。素材の持ち味を引き立てるよう、衣は軽やかに仕上げ、揚げることで外はさくっと、中はふっくらとした食感に。魚の美味しさを存分に味わえる、満足感のあるフライに仕上げました。

ぶりフライは、『ぶりフライ&ロースかつ定食』『ぶりフライ&ヒレかつ定食』としてお楽しみいただけるほか、単品でのご注文も可能です。銘柄豚を使用したとんかつと、天然ぶりを一度に味わえる組み合わせはもちろん、もう一品としての追加注文にもおすすめです。

冬から春へと向かう、この時季ならではの味わいをお楽しみください。



【期間限定】ぶりフライ 商品概要

■販売期間

2026年2月4日(水)～2026年3月31日(火)

※無くなり次第終了

■商品概要

- ・ぶりフライ & ロースかつ定食
—税込1,980円
- ・ぶりフライ & ヒレカツ定食
—税込2,080円
- ・ぶりフライ1個 (タルタルソース付き)
—税込650円

ごはん・キャベツ・お味噌汁の
お替わり無料

天然
とんかつ 神楽坂 さくら
ぶり
期間限定メニュー

美味しい脂の乗った天然ぶりを贅沢に使用
ふっくらとした食感、ぶり本来の香りと旨みを存分にお楽しみください

ぶりフライ & ロースかつ定食
タルタルソース付き
1,980円(税込)

ぶりフライ & ヒレかつ定食
タルタルソース付き
2,080円(税込)

単品 ぶりフライ (ぶりフライ1個) 650円(税込)
単品 タルタルソース 200円(税込)

※このメニューは期間限定メニューです。商品内容は予告なく変更される場合があります。2026年4月1日より、このメニューはなくなり次第終了となります。



・ぶりフライ & ロースかつ定食 一税込1,980円



・ぶりフライ & ヒレカツ定食 一税込2,080円



飼料からこだわり、管理された良質な厳選豚は、肉質がきめが細かく脂は甘く、肉本来の旨みがあります。ご注文いただいてから一枚一枚衣をつけ、低温でじっくりと揚げたとんかつは、厚切りでもやわらかくジューシーな味わいです。

油は不飽和脂肪酸含有の植物性100%を使用。さくっと軽い仕上がりで、素材の美味しさを際立たせ、飽きのこない美味しさを引き出します。

お米は銘柄米にこだわり、味と香り、つやが特徴です。お米の粒ひとつひとつがしっかりと粘り気が少なく、とんかつの旨みを引き立てる縁の下力持ちです。

さらに、とんかつの名脇役であるキャベツは、葉が柔らかくて甘い収穫適期を目安に収穫された国産キャベツのみを使用。毎日お店でスライスをして鮮度を保っています。繊細な千切りのキャベツは空気を含んでふわっと軽く、ソースやドレッシングがよく絡みます。

厳選した銘柄豚を心ゆくまでお楽しみください。

【会社概要】

株式会社レイズインターナショナル

代表取締役社長：澄川 浩太

牛角、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒屋 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開

