

美味しさを追求し続ける 「かつ工房和幸」のこだわり

お客様にとんかつの本当の美味しさを伝えたい。
かつ工房和幸では素材と技術にこだわり続けています。

厳選した豚肉と特別製造したパン粉、
油は上質の純正植物油。

伝統の技術をスパイスに、頑固なまでにこだわった
自信作のとんかつをご家庭でもどうぞ。

美味しさの秘密は

厳選した素材と

洗練された伝統の技術

とんかつの美味しい召し上がり方

1. とんかつを切ります。

POINT とんかつは包丁を前へすべらせるようにして切ると、
衣がはがれずにきれいに切れます。



2. アルミホイルで包みます。

POINT 水分を逃すために、完全には包まず、
上部2cm位の幅をあけておきます。



とんかつ
専門店の味を
ご家庭で

3. オーブンで温めます。

POINT 予熱をしておいたオーブンに入れ、
右記の加熱時間を目安に温めます。
上下加熱設定にすることで、
熱伝導が良くなります。



【加熱時間】
オーブントースター
1000Wで約7分
オーブレンジ
220℃で約10分

※温め時間は目安です。
※調理器により異なりますのでご注意ください。

揚げたての商品をすぐにお召めする途中が蒸れて衣がふやけてしまい、揚げ物本来の美味しさを損なうため、和幸ではある程度粗熱をとった状態の商品をお召めしております。揚げたての商品をご要望のお客様はお申し付けください。

かつ工房

和幸

お持ち帰り弁当

- 和豚もちぶたロースかつ弁当 -----1,439円
- 棒ひれかつ弁当 -----1,089円
- 特ロースかつ弁当 -----1,039円
- 一口ひれかつ弁当----- 997円
- ひれ海老弁当-----1,687円
- 和牛と黒豚のメンチかつ弁当 -----1,278円
- 和豚もちぶた煮かつ重(ロース) -----1,619円
- ひれかつ丼 ----- 888円
- 特ロースかつ丼 -----1,150円
- 味噌かつ丼(ひれ) -----1,050円

お持ち帰り総菜

- 和豚もちぶたロースかつ -----1,100円
- 棒ひれかつ ----- 750円
- 特ロースかつ ----- 700円
- 一口ひれかつ ----- 220円
- 海老フライ(大) ----- 910円
- 小海老フライ ----- 320円
- 和牛と黒豚のメンチかつ ----- 400円
- 長崎県産アジフライ ----- 360円
- 蟹クリームコロッケ ----- 330円
- 北あかりのコロッケ----- 210円

ひれかつサンド

- ひれかつサンド(レギュラー) ----- 600円
- ひれかつサンド(ハーフ) ----- 320円

●表示価格は全て税込みです。●食物アレルギーにつきましては従業員へおたずねください。●当店は、国産米を使用しております。●ご予約いただければお待たせしません。ただし20日前以上になる場合は、前日までにお願いいたします。●メニュー内容、価格は季節により変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。

※その他季節商品等取り揃えてございます。



かつ工房和幸伊勢丹新宿売店

住所 東京都新宿区新宿3-1-4-1 伊勢丹新宿店内 B1F

営業時間 10:00~20:00

TEL:03-3359-4317