

会議でのお弁当、手土産にオススメです。

持ち帰り『専門店のカツサンド』

TEL:079-441-1510

HP:<http://tonkatsu-kirishima.co.jp/>

ジューシーで旨みたっぷりのブランド豚のカツとたっぷり野菜をきりしま特製ソースで絡め、少し厚めのこだわりハードトーストでサンドした、味プラスボリュームも自慢の専門店のカツサンドです。

薩摩(鹿児島産 無菌もち豚使用) ¥1,100(税込み)

開店以来、絶大な人気を誇る、もちもちとした食感の「鹿児島産もち豚」。天然的に豚肉が保有する菌などを全てなくした「クリーンポーク」といわれる特別な豚です。柔らかくジューシーで濃い旨みが特長です。

雪姫ミルフィーユ(兵庫県産 ひょうご雪姫ポーク使用) ¥1,200(税込み)

エコ飼料を使いながらも、霜降り牛のような美味しい豚を目指して開発された、新聞やテレビも注目する“エコ美味しい豚”。脂身の融点が低く、あっさりとした上品な食感が特長です。当店を代表する新たなブランド豚として人気急上昇中。ミルフィーユ状に何層にも重ね揚げ、お時間が経っても柔らかい食感を大切にしました。

一日限定

10食

(店内販売の場合)

※大量の場合はご予約にてご注文をお願い申し上げます。出来る限り対応させていただきます。

料理長のおすすめポイント

一番のこだわりは、シャキシャキのたっぷりキャベツです。たっぷりソースに絡めたボリューム感のあるカツを、あっさりお召し上がりいただけると思います。

当商品は、会議などのお弁当として人気の高い商品です。サンドウィッチ=軽食のイメージを覆し、お召し上がりいただいたお客様にはきっとご満足していただけたと思います。

お肉へのこだわり

鹿児島産もち豚と、兵庫県産ひょうご雪姫ポークの二種類のブランド豚を使用しております。

ソースのこだわり

特定業者のこだわりの無添加ソースを独自にブレンドしており、カツをより一層引き立てるお味にしております。

揚げ油へのこだわり

カツサンドの味を大きく左右する揚げ油は、香りを引き立てる綿実油、旨みを引き出す米油、さらに油のコシを強くする菜種油をバランスよく配合した100%植物のこだわりのサラダ油を使用しており、さらっと胸焼けしません。

パンへのこだわり

メニュー企画の段階から、当店自慢のカツに負けない、味と食感にこだわり、選び抜いた指定業者の自慢のパンになります。

お肉とのバランスを考え、外側はさっくり、中はもっちり、5枚切ハード食パンを使用しております。

旨いとんかつ きりしま

〒675-0131兵庫県加古川市別府町新野辺1150-11

電話番号:079-441-1510

昼の部 11:30~15:30 (L.O 15:00)夜の部 17:00~21:30 (L.O 21:00)

定休日 祝日以外の月曜日 / 火曜日の夜の部 ※日曜日のみ 12:00~



旨いとんかつ きりしま
料理長

お客様の声



36歳 加古川市 主婦

「ジューシーなカツも美味しいですが、パンも美味しいのでお気に入りです。」



32歳 神戸市 会社員

「会議の時によく利用させてもらっています。皆さんから“きりしまさんのカツサンド”とご指名があるんですよ。」



38歳 大阪市 自営業

「時間がかかり経ってから夜遅くにいただいたのですが、美味しかったです。胸焼けも全くありません」



メディア掲載



2010年3月号「まるはりエクスプレス」で当社のカツサンドが紹介されました。

持ち帰り用への配慮



手土産に最適な手提げ袋をご用意しています。また、会議などの弁当でご利用場合は、手提げ袋をご用意しています。

開発秘話！『専門店のカツサンド』が出来るまで。

テイクアウトメニューで、定番的人気を誇るカツサンド・・・

このメニュー誕生のきっかけは、一人のお客様の熱い思いからでした。“この最高のとんかつを使ったカツサンドなら、きっと絶品！どうしても食べてみたい！”

そんな思いのなか、以前から無類のパン好きだったお客様は厨房に乗り込みます。きりしまの特製とんかつに合う特製パンを自ら持参して・・・

カツとパンの相性は驚くほどピッタリ！強いリクエストのもと誕生した待望のメニューは、今や店を代表する大人気メニューとなりました。



旨いとんかつ きりしま
代表取締役 小野田 りえ

