

とんかつの作法



新宿
とんかつ

さぼてん

Japanese Cutlet
Saboten

心支度

こころじたく

幕開け

まくあけ

一、潤しのお茶

温かいお茶で
喉を潤し、深呼吸、
肩の力を抜きます。
さぼてんのお茶は
お食事によく合う烏龍茶。



烏龍茶

二、香るすり胡麻ソース

すり胡麻ソースは
さぼてん発祥の食文化。
白胡麻を
山椒(さんしょう)のすり棒で
七割程すり、
広がる香りを楽しみます。
北海道 富良野産
十二種の野菜とハーブを
使った秘伝のソースを注ぎ、
想いを馳せるは
ご褒美のどんかつ。



すり胡麻

秘伝のソース

三、いただきます

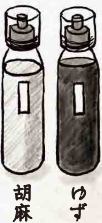
手を合わせ、食材に感謝。
“いただきます”の合掌。



いただきます

四、シャキシャキのキャベツ

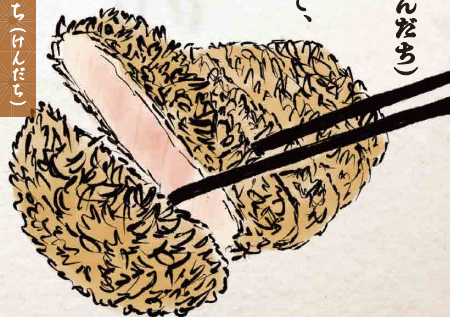
まずは
食物繊維が含まれた
キャベツを二種類の
特製ドレッシングで
ご賞味ください。
キャベツを最初に
召し上がることで
油の吸収を抑える効果が
あるといわれます。



特製ドレッシング

五、さぼてんの剣立ち(けんだち)

どんかつが到着したら、
食べたい気持ちをぐっとこらえて、
まずは愛でましょう。
剣のごとく美しく立った
黄金(こがね)色の衣を
“剣立ち(けんだち)”と呼びます。
それこそが、
良い“揚げ上がり”の証。



剣立ち(けんだち)

六、楽しむ術(すべ)

まずは何も付けずに
ひとくち。



お愉しみは
まだまだこれから。

肉の旨み引き出す“アンデスの岩塩”
旨み溢れる“すり胡麻ソース”
さっぱり爽やか“おろしポン酢”
“どろろ”にくぐらせるは上級者。



アンデスの岩塩

すり胡麻ソース

おろしポン酢

どろろ

七、満腹

ひとめばれ米のご飯。温かい味噌汁。
シャキシャキのキャベツ。
どれもお代わり自由。
どうぞすべてを忘れ、
満腹になるまでお愉しみください。
温かい烏龍茶を味わいながら、
食後の余韻をゆっくりと堪能します。



お代わり自由

八、ごちそうさま

感謝の気持ちで目を瞑り、
“ご馳走様”の合掌。



ごちそうさま