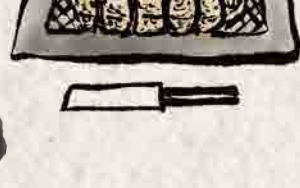




新 宿 とんかつ さぼてん

Japanese Cutlet Saboten

# とんかつの作法



## 心支度 こころじたく

### 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、ご褒美のとんかつ。



すり胡麻



秘伝のソース

### 三、いただきます

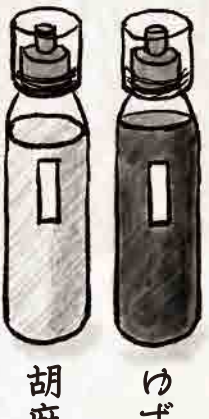
手を合わせ、食材に感謝。「頂きます」の合掌。



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。



胡麻

ゆず

特製ドレッシング

## 幕開け まくあけ

### 五、さぼてんの剣立ち(けんだち)

とんかつが到着したら、食べたい気持ちをもぐっとこらえて、まずは愛でましょう。剣のごとく美しく立った黄金(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。



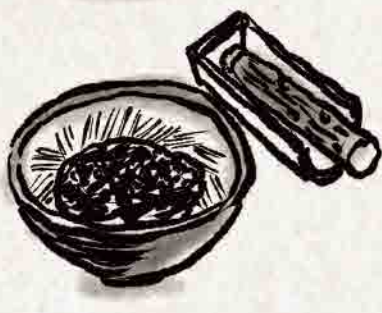
剣立ち(けんだち)

### 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」



アンデスの岩塩



すり胡麻ソース



おろしポン酢



とろろ

### 七、満腹

ひとめぼれ米のご飯。温かい味噌汁。シャキシャキのキャベツ。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