

東京グルメレポート

とんかつ ひなた

立地：東京都新宿区高田馬場2-13-9 鈴木ビル1階

予算：3,000～3,999円

料理：とんかつ

食べログ：3.73 百名店2024



<とんかつ ひなた>

東京を代表するトンカツ専門店のひとつ「とんかつひなた」。様々なメディアに取り上げられ食べログでは百名店に選出。ランチタイムは尋常でない行列の長さを誇りますが、ディナータイムは場面で並ばずに入店することができます。また、ミシュランガイドでビブグルマンに選出されているためか、外国人のゲストが妙に多かったです。

<メニュー>

ロースかつ定食 (130g)	1,300円
上ロースかつ定食	1,850円
上リブロースかつ定食	2,600円
特選ロースカツ定食	2,900円
特選リブロースかつ定食	3,900円
特選ヒレかつ定食	3,600円



今回行ったのは高田馬場にあるとんかつ百名店
になっているとんかつひなたです。夜19時頃
に行きましたが、30分ほど並んでから
入店することが出来ました。



店内はカウンターのみ14席で、どこか鮨屋や
天ぷら店のような雰囲気があります。コース
料理を予約注文することも可能で、飲み
使いしているサラリーマンも居ました。

特選リブローズカツを注文しました。意外と個体差がある
のか、何個か筋が多く、残念でした。おそらく、外れを
引いてしまったんだと思います。あまみ塩やいんか塩や
トリュフ塩など様々な塩で試すことが出来たのは
塩で食べることが好きな僕からしたら、最高でした。



豚は漢方三元豚でこの豚は脂肪は融点が低く、人肌の温度
で溶ける特徴があります。リブローズはヒレに比べて脂がよくのっけていて1番
おいしいとんかつの部位だと思います。ヒレの切れ方がちょっと雑なのも残念でした。

このレポートは、観光やグルメ情報を通じて、弊社取組へのご理解が拡がり、様々なシーン
で皆さまのお役に立てることを願って作成しています。

佐藤晋大朗 レポート