

東京グルメレポート

Katsuプリポー

立地：東京都新宿区歌舞伎町1-10-3

予算：6,000～7,000

料理：とんかつ、カツ丼

食べログ：3.94 2024百名店

↑東京とんかつNo.3



<Katsuプリポー>

Pretty pork factory の新業態<KATSUプリポー>。全国の銘柄豚を150種以上試食し、12～13種しか使わない厳しい選定が特徴です。そこに豚肉本来のポテンシャルがあると店主は考えているので一切の妥協はありません。パン粉や油の質までこだわり、丁寧に二度揚げしたとんかつは情熱の結晶で『とんかつを根底から変える』という信念が詰まったとんかつを味わうことができます。

<メニュー>

天城黒豚リブコース	8,000円
サドルバック	7,200円
ダイヤモンドポーク	5,800円
米沢豚	4,500円
十和田ガーリックポーク	4,300円
霜降りハーブポーク	4,300円



今回行ったのは新宿歌舞伎町にあるとんかつ
百名店のKatsuプリボーに行ってきました。

ト口豚の角煮は舌に乗せただけで溶けていくような
豚の甘みが最高です。

噛んだ瞬間に口に広がる上質な黒豚の脂。
味付け無しで黒豚本来の甘い脂に味が
ついています。さっぱりしていますが、
弾力はある印象。

キャベツにかけるドレッシングも醤油ハニー
マスタードのような味でキャベツが止まらないです。
さらに、お米はミルククイーンという品種でお客さん
ごとに土鍋で炊き上げるこだわり。味噌汁は蛤から
丁寧に出汁を引いた上品な味わい。

これで東京の評価No.1のとんかつの名店成蔵程ではありませんでしたが、
超えられるポテンシャルを感じました。やはり東京のとんかつ評価No.1とNo.3の差を感じら
れました。

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

