



成田周辺の穴場をガンガン掘り起こすべく突撃! こんな身近にあったんだってという驚きのネタ捜索中。空振り三振しながらも、ヒット&ラン狙っちゃうよみんなからの投稿も待ってるね〜(詳しくは30P)



特ロースかつ (350g) 1,500円 / ロースかつ (250g) 1,000円

親から子へ、子から孫へ… 成田でみんなに愛されて35年のとんかつ専門店

長年、ここ成田で世代を越えて愛されるとんかつ屋がある。脈々と続く味。創業当時から変わらない風情ある店構え。店主の半田さんは、おいしい豚を求めて日々励んでいる。

「肉は生き物」と言う店主。信頼できる仕入れ先の中から、時季によって豚の良しあしを自分の目で見極めて選ぶ。そして、豚ならではの旨味や甘味、そして柔らかな食感を最大限に引き出していく。

薄い衣を焦がさずソフトに仕上げるため、肉厚な豚を低温でじっくり揚げている。サクとした歯触りで、後味もさっぱりと軽やか。肉の繊維は1本1本異なり、火の通し方もそれぞれ。火加減や揚げる時間も1枚ごとに変えているらしい。完全に仕上がる直前で油から上げて、余熱でちょうどよく火が通り、絶妙のタイミングでほうばる。これぞ、ジューシーで旨味のあるとんかつだ。甘みある脂もまた味わい深い。

毎週水曜限定で入荷する貴重な「鹿児島直送の黒豚」は、弾力もあって歯切れよく、やわらかい肉汁がじゅわあっと…噛みしめるたびに確かな甘みを味わえる。こちらは人気メニューで、早めに売り切れてしまうので要注意。

もう一つの変わらない味。ワインや野菜、フルーツなどを使って、手間ひまかけて仕上げたソースも、とんかつとの相性抜群だ。店主が包丁で丁寧に刻んだ付け合せのキャベツとも絡めて食べたい。

こだわりのとんかつのみならず、メンチや、大きな海老フライ、おろしかつなど。様々なバリエーションのかつをいろんな味で、どれもお腹いっぱい食べられる。

この気取らない田舎のような心地良さに、真っすぐな店主の人柄が現れている。



田舎の食堂のような雰囲気落ち着く。2階にはお座敷席があって子連れでもゆっくりと寛げる。

店主の半田さん



- 【定食メニュー】 ※表示は全て税抜
- おろしとんかつ(ロース) 1,100円
 - 1 おろしとんかつ(ヒレ) 1,300円
 - ヒレ梅しそ巻き 1,150円
 - 2 野菜メンチかつ(2枚付き) 800円 他

季節限定メニューあり
(今はカキフライ)の定食もおすすめ

- 【組合せ定食】
- 海老フライ・ヒレかつ 1,400円
 - 野菜メンチ・ヒレかつ 1,050円
 - ヒレ・ピーマン・玉ねぎ 1,000円 他

- 【単品】
- 3 チーズ焼きとんかつ 1,000円
- 2種のチーズをブレンドして焼き上げ、トマトソースで。



とんかつ専門店
とんとん亭
☎ 0476-22-3800
成田市土屋411-1
11:30~22:00(L.O.21:00)
不定休

