



TOKYO SEAFOOD RESTAURANT OYSTER BAR



OPEN

とんかつ ランチメニュー(月~金)

白金老舗

とんかつ



コースとんかつ定食

150g 1,200 円 (税別)

●味噌汁(特性赤だし汁)、御新香、キャベツ、ライス

コースとんかつ定食

200g 1,450 円 (税別)

●味噌汁(特性赤だし汁)、御新香、キャベツ、ライス



チキン

チキン唐揚げ定食

150g 950 円 (税別)

●味噌汁(特性赤だし汁)、御新香、キャベツ、ライス

チキンかつ定食

150g 950 円 (税別)

●味噌汁(特性赤だし汁)、御新香、キャベツ、ライス

調理人のコメント

田中五郎シェフ

1. とんかつの揚げ方

揚げすぎないように。加減が重要。

2. とんかつのころも

特注の糖分を抑えたパン粉を使用。これにより、揚げてもころもが黒くならない。

3. 赤だしの味噌汁

こんぶと干し椎茸、及び 上おかかを加えて出汁をとる。赤だし味噌は、関東の人はそのままだと辛く感じるので、赤と白をブレンドする。

4. 鶏のもも肉 (唐揚げ)

国産の上腿(もも)を使う。

東京オイスターバー&カフェ白金店

●東京都港区白金1丁目29番14号

ご予約
お問い合わせ **03-5422-8711**

E-mail : shirokane@oysterbar.jp



詳しくは HP をご覧ください。

<http://www.oysterbar.jp/shirokane/oyster.html>



ネットからのご予約はこちらから。

**ランチタイム
コーヒー無料**
ランチをご注文の場合、
コーヒーを無料でサービス
しております。



交通のご案内

●東京メトロ南北線、都営三田線でご来店の場合
「白金高輪駅」3番出口の前にある桜田通りを五反田方面に歩いていただきますと歩道橋があります。その脇を渡ってすぐに信号がありますので、その信号を渡らずに右に曲がって3件目が当店でございます。



東京オイスターバー白金店

※信号から3件目です。

至五反田