

ちよつと

上級な

お昼ごはん

撮影：宇野浩規、スチル：横山 了

第21回

MENU 例

- 1 香川県が育てた三州豚のコースかつ
- 2 くみ上げ豆腐
- 3 瀬川産生ガキのサラダ仕立て
- 4 温かいアップルパイとカシスのシャーベット
- 5 梅酒
- 6 フランス産白インゲン豆のポタージュ
- 7 パン
- 8 赤だし
- 9 ご飯
- 10 サラダ

※メニューは月程度で変更



純粋な和風のとんかつ懐石に
フレンチのエッセンスがキラリ

今月の おすすめ

とんかつ懐石 こさくらの

ソレイユランチ
1,500円

「おいしいだけでなく、作り手の顔の見える安心な安全な料理をお出ししたい」と言うご主人。とんかつに使う豚肉は、知り合いのトヨタファーム農場から直接仕入れる三州豚を使い、小妻を主体にした飼育で育てた肉はとんかつにしても脂部分にくどさを感じない。ご主人はフレンチの修行を積んでいただけに、ランチのメニューもフレンチの要素を取り入れ、豆乳とにがりを使った温めて食べる湯揚げ豆腐とトンカツをメインに、ほぼ1ヶ月ごとにオードブルやスープ、デザートなどのメニューが替わるなど、何度訪れても新しい発見がある。地元のいみじい農場から仕入れる朝つみのブリトマトをはじめ、野菜をタッパリ使ったメニューが多いので、全10品とボリュームがありながら驚くほどあっさりヘルシーなコースになっている。

ランチ DATA 日曜日・祝日・年末年始は予約のみ
ランチタイム/11:00~13:30
料金/1,500円~



地図 t-map 2-A-5

ランチDATAの表示
■ ランチあり □ ランチなし ● 定休日



①店内は大小3つの個室は茶室・書斎、カンターとあり、お子様連れの方には特に個室の人数が高いので予約して利用したい
②竹や簾などを使った和風趣きの店、コースや懐石料理のほか、ランチタイムは定食も1,300円~1,800円で各種あり



【高須市】
とんかつ懐石
こさくら

自慢のとんかつを中心にした「とんかつ懐石」という新しいスタイルは現在の3代目のご主人が作り上げた。とんかつのソースは多量のやわらか味増をベースにした味噌ダレ、とんかつソース、ハーブ塩、大根おろしの4種類から選べる。