

「とんかつの入口」

銀座とんかつ齊藤へお越しいただき、誠にありがとうございます。

Thank you for visiting Ginza Tonkatsu Saito.

2024年3月の開店以来、日本国内はもとより、

Since our opening in March 2024,

世界各地から多くのお客様にご来店いただき、心より感謝申し上げます。

We have been truly grateful to welcome guests from across Japan and around the world.

当社でご提供している豚肉は、熊本県産の希少な品種を使用しております。

We proudly serve a rare breed of pork from Kumamoto Prefecture.

天然由来の無添加飼料で丁寧に育てられたこの豚は、一般的な豚肉に比べて、

Raised on natural, additive-free feed, this pork is healthier than conventional pork—

低カロリー（−52%）、高たんぱく（+17%）、脂質（−84%）と

with 52% fewer calories, 17% more protein, and 84% less fat—

ヘルシーで、特に豚特有の臭みが非常に少ないことが特長です。

and is especially low in the distinctive odor often associated with pork.

軽やかでやわらかく、あふれる肉汁とともに、

Light, tender, and juicy—our goal is to offer a tonkatsu experience that makes you wonder,

「とんかつって、こんなに美味しかったっけ？」と

“Was tonkatsu always this delicious?”

感じていただけるような一皿を目指しています。

また、ロースやヒレはもちろん、一般的なとんかつ屋ではあまり見かけない部位も

In addition to loin and fillet, we also serve lesser-known cuts in a petite course style—freshly fried.

揚げたてでお楽しみいただけるよう、“ぷちコーススタイル”でご提供しております。

とんかつ好き（とんかティスト）の皆さまにとっては、

For tonkatsu lovers,

物足りなさを感じるかもしれません。

the mildness of the flavor may feel a little underwhelming.

そんな方には、国内流通量わずか0.05%の

For those guests, we recommend the purebred Watanabe Berkshire pork—

プレミアムポークの頂点、純粋黒豚「渡辺バークシャー」をぜひお試しください。

regarded as the pinnacle of premium pork in Japan, accounting for only 0.05% of national distribution.

すべてのとんかつを低温でじっくりと揚げております。

Each tonkatsu is fried slowly at a low temperature.

少々お時間を頂戴いたしますが、最高の状態でお届けできるよう努めております。

Thank you for your patience—we hope you enjoy it at its best.

どうぞごゆっくりとお楽しみください。

Please enjoy your stay.

御食事

おひとり様、必ず「コース定食」または、「定食」をご注文いただくようお願いいたします。



ひとつずつ揚げたてでお出しします。とんかつの“出来たて”をお楽しみください。

ご飯・キャベツ・味噌汁(orスープ)・小鉢・自家製ミニカレールーがセット



特上とんかつ三種コース定食

3,850円

リブロース、上フィレ、赤身部位または白身部位一種



特選おまかせコース定食

4,950円

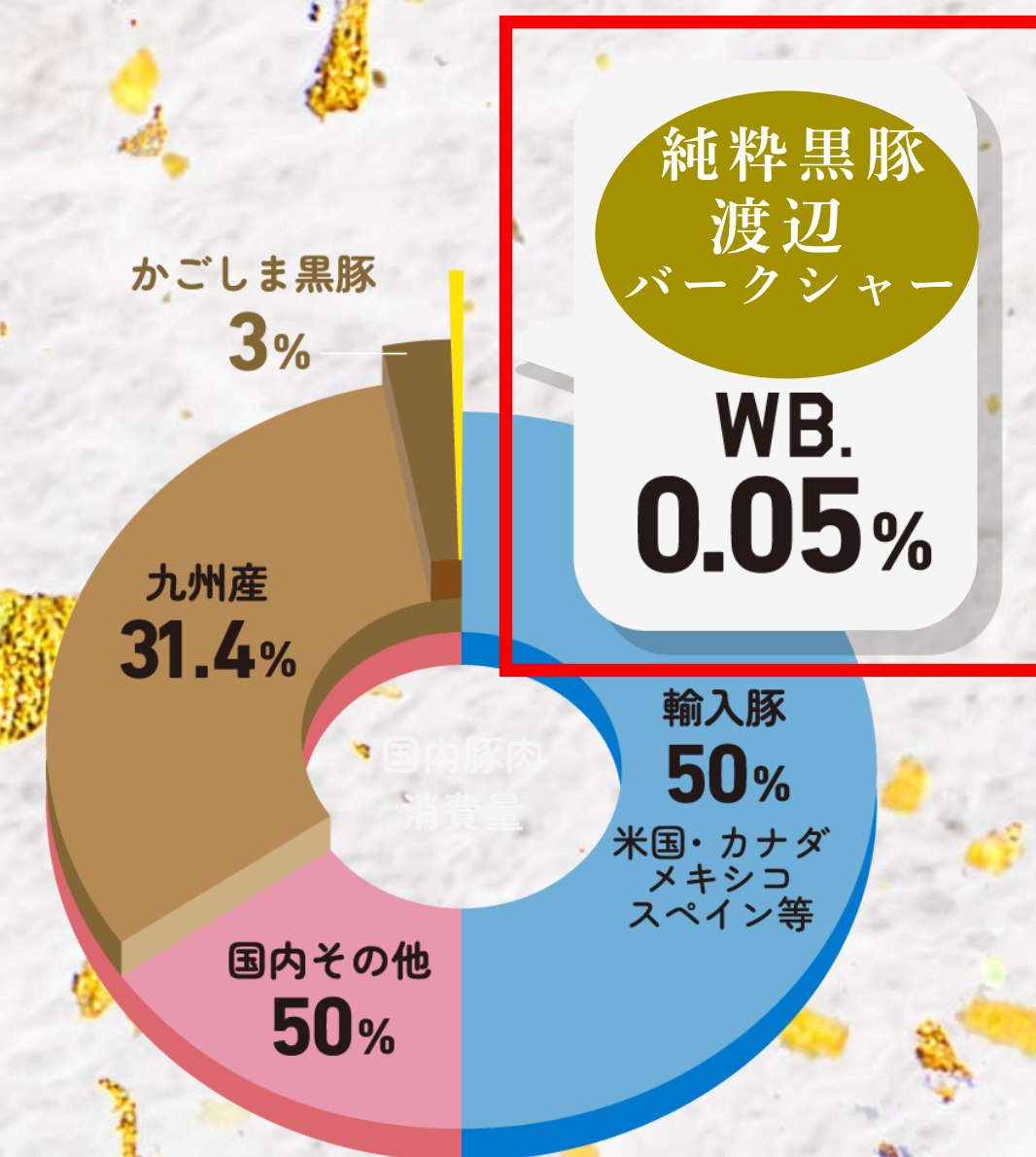
リブロース、上フィレ、赤身部位または白身部位一種、メンチカツ、野菜揚げ二種



純粋黒豚 渡辺バークシャー WBとんかつコース定食

6,600円

WBリブロース、WBロース、希少赤身部位



2022年度 独立行政法人の畜産業復興機構 HPより抜粋

とんかつ二種コース定食メンチ付

2,750円

本日の赤身一種、本日の白身一種、メンチカツ

※「コース定食」をご注文の方は、ご飯、キャベツのおかわりは、一回まで無料!

※「コース定食」の自家製ミニカレールーは、サービスです。不要な方は事前にお伝えください。

- Food menu -

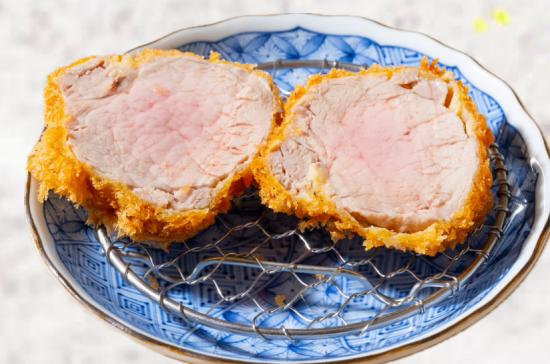
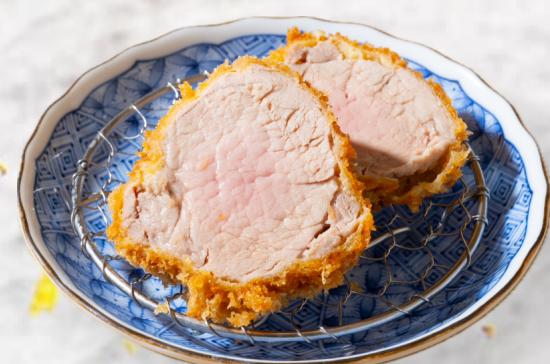
Plz mention us!
@ginzatonkatsusaito

Please be sure to order a set meal for one person.

All meals come with rice, shredded cabbage, miso soup, a small side dish, and our signature curry sauce to finish.

모든 메뉴에는 밥, 양배추, 된장국, 소반찬, 마무리용 카레 소스가 포함되어 있습니다!

所有套餐均附白饭、卷心菜、味噌汤、小菜及结尾用咖喱酱!



Each piece is served freshly fried. Enjoy our tonkatsu at its best – hot and just made!

하나씩 갓 튀겨서 제공합니다. 돈카츠의 ‘갓 만든 맛’ 을 즐겨보세요! / 每块现炸现上, 敬请享用炸猪排的“刚出锅美味”!



Special 3 Kinds of Tonkatsu Course Set Meal

-Special Tenderloin,Special Loin,Today's recommended meat part.

¥3,850

특별 돈까스 3종 코스 정식 - 리블로스, 윗필레, 오늘 추천 1종

特上三種炸豬排套餐 - 上等菲力(腰內肉) · 肋眼豬里肌肉 · 今日推薦一種部位



Special OMAKASE Tonkatsu Course Set Meal

-Type of Pork : Special Tenderloin,Special Loin,

¥4,950

Today's recommended meat part,mince cutlet,2 types of fried vegetables

특별 돈까스 3종 코스 정식 - 리블로스, 윗필레, 오늘 추천 1종,민스 커틀릿,야채튀김 2종

主廚特選炸豬排套餐

-上等菲力(腰內肉) / 肋眼豬里肌肉 / 今日推薦一種部位 / 炸肉餅 / 主廚精選炸蔬菜2種

PREMIUM
数量
限定
LIMITED
QUANTITY

Premium KUROBUTA Pork Watanabe Berkshire(WB) Tonkatsu Course Set Meal

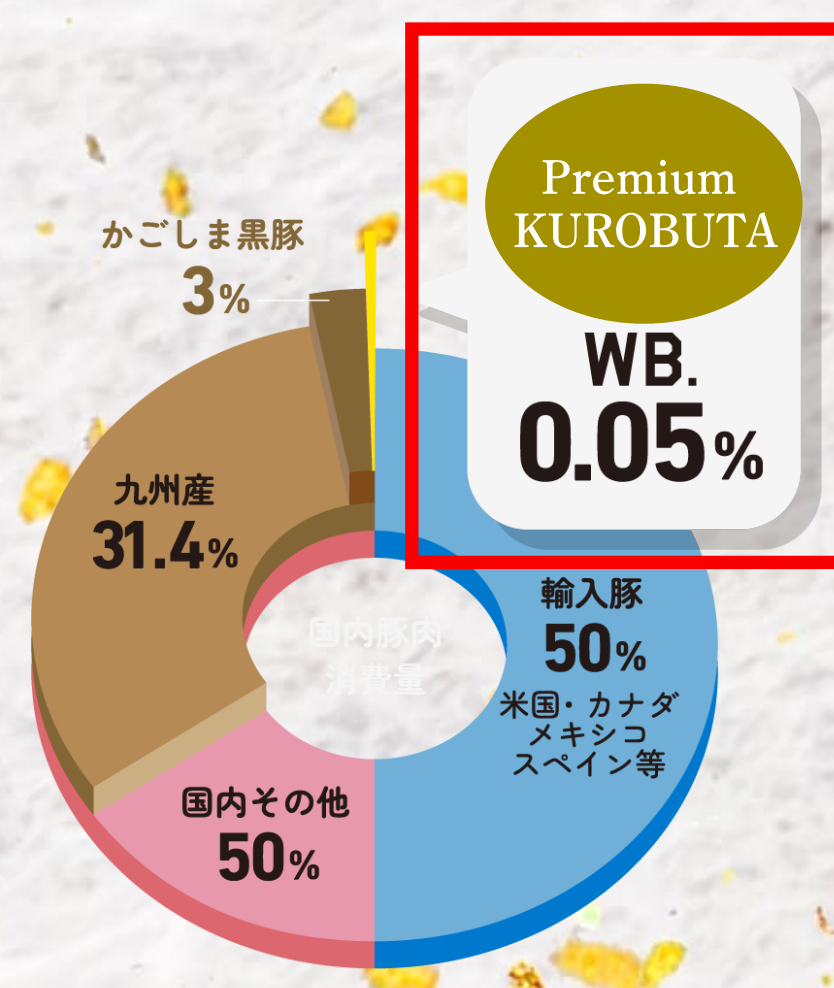
¥6,600

-Type of Pork : WB Special Loin(lib),WB Loin , WB foot,

순수 흑돼지 와타나베 버크셔 돈까스 코스 정식 - WB리브 로스, / WB등심 / WB다리살

純黑豬渡邊伯克希爾炸豬排套餐

- WB肋眼豬里肌肉 / WB豬里肌肉 / WB後腿肉



2 Kinds of Tonkatsu course set meal with mince cutlet

- Type of Pork : Today's recommended 2 meat parts and mince cutlet

¥2,750

돈까스 2종 코스 정식 - 오늘의 추천 살코기 부위 / 오늘의 추천 흰살 부위 / 민스 커틀릿

二種炸豬排套餐 - 今日推薦二種瘦肉部位 / 炸肉餅

Refills of rice and cabbage are free once for customers ordering a course set meal.

코스 정식 주문 시, 밥과 양배추는 1회까지 무료 리필이 가능합니다.

“套餐定食”의顾客, 白饭和卷心菜可免费续一次。

御食事

- Food Menu -

PREMIUM
数量
限定
LIMITED
QUANTITY

渡辺バークシャーWBロースかつ定食 5,500円

ご飯・キャベツ・味噌汁・小鉢がセット

※ご飯、キャベツのおかわりは、一回まで無料！

Premium KUROBUTA Pork

Watanabe Berkshire(WB) Tonkatsu Loin Set Meal

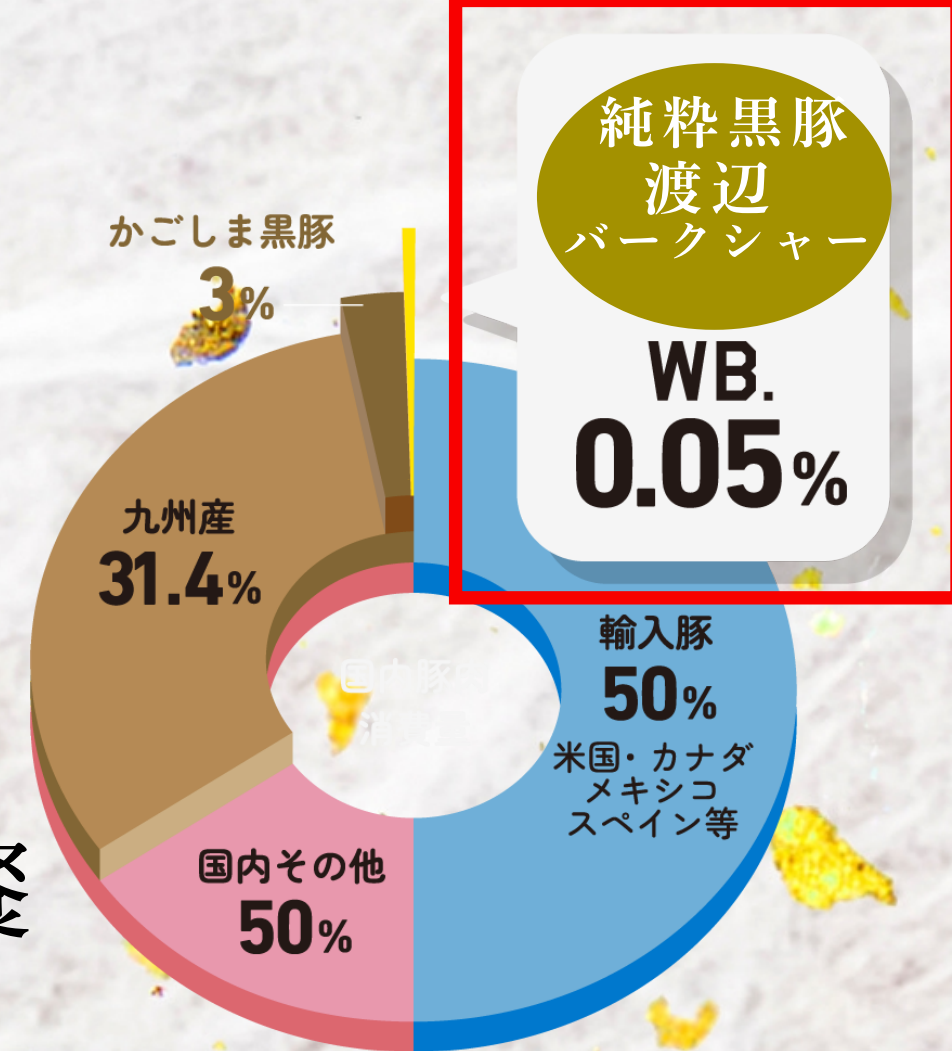
와타나베 버크셔 WB 로스카츠 정식 / 渡辺伯克希尔WB猪里脊炸猪排套餐

Comes with rice, cabbage, miso soup, and a small side dish.

밥, 양배추, 된장국, 소반찬이 함께 제공됩니다. / 附带白饭、卷心菜、味噌汤和小菜。

※One free refill of rice and cabbage! / 밥과 양배추는 1회까지 무료 리필 가능합니다!

白饭和卷心菜可免费续添一次！



極みかつカレー

2,500円

※キャベツ、味噌汁、小鉢が付きます。

Pork Curry

※Comes with cabbage, miso soup, and a small side dish.

양배추, 된장국, 소반찬이 함께 제공됩니다. / 附赠卷心菜、味噌汤和小菜。

数量
限定
LIMITED
QUANTITY

平日10食限定ロースかつ定食

1,800円

Limited to 10 meals per weekday

平日 한정 정식 (하루 10개 한정)

工作日特供套餐 - 每日仅限10份

Pork Loin Cutlet / 로스카츠 (등심 돈카츠) / 炸猪排 (里脊肉)

※限定定食は、ご飯のみおかわり一杯無料！

※One free refill of rice only! / 밥 리필 1회 무료! / 白饭仅限免费续添一次！

追加一品

- Additional Menu -



無重力ささみかつ

Chicken Tenderloin Cutlet (Sasami Katsu)

사사미카츠 (닭 안심 돈카츠) / 鸡胸嫩肉炸猪排 风日式炸鸡柳

800円



メンチかつ

Minced Meat Cutlet / 멘치카츠 (다진 고기 커틀릿)/炸肉饼

500円



上フィレ

Special Tenderloin / 상급 히레카츠 (조 히레카츠)/上等猪里脊炸猪排

1,200円



リブローズ

Special Loin / 립로스 (등심과 목심 사이 부위)/肋眼猪里肌肉

1,200円

肩ロース

Shoulder Loin / 립로스 (등심과 목심 사이 부위)/梅花肉 (肩胛肉)

1,000円

ロース

Loin / 립로스 (등심과 목심 사이 부위)/猪里肌肉

800円

PREMIUM

数量
限定

LIMITED
QUANTITY

純粹黒豚 渡辺バークシャーロース

Premium KUROBUTA Loin / WB립로스 (등심과 목심 사이 부위)/ WB猪里肌肉

1400円

ミニカレールー

Small Curry Sauce / 미니 카레 소스 / 迷你咖喱酱

200円

その他 一品料理は、スタッフへ

Ask our staff for today's other small dishes!

ASK

おかわり

ご飯/キャベツ/味噌汁/小鉢

Refills - Rice / Cabbage / Miso Soup / Small Side Dish

리필 - 밥 / 양배추 / 된장국 / 소반찬

续添 - 白饭 / 卷心菜 / 味噌汤 / 小菜

各200円

御飲み物

- Drink menu -

生ビール 800円

Draft Beer / 생맥주 / 生啤酒

生レモンサワー 700円

Shochu Highball with Fresh Lemon / 생레몬 사워 / 鲜柠檬烧酒鸡尾酒

角ハイボール 700円

Kaku Highball - Suntory Japanese whisky with soda water
가쿠 하이볼 / 三得利角瓶威士忌苏打

岩井ハイボール 1000円

Iwai Highball - Japanese whisky & soda (Mars "Iwai Tradition")
이와이 하이볼 / 岩井威士忌苏打 (使用Mars "岩井传统")

あらごしみかん 800円

Aragoshi Mikan - Japanese mandarin liqueur with real orange pulp
아라고시 감귤주 / 粗滤蜜柑酒 (果肉酒)

梅酒 800円

Umeshu - Traditional Japanese plum liqueur / 우메슈 (매실주) / 日式梅子酒

烏龍ハイ / 緑茶ハイ 700円

Oolong Highball / Green Tea Highball
우롱 하이 / 녹차 하이 烧酒加乌龙茶 / 烧酒加绿茶的鸡尾酒

日本酒1合 詳細はスタッフへ 1100円～

Japanese SAKE / 사케 (일본 청주) / 清酒 (日本酒)

芋焼酎 詳細はスタッフへ 鹿児島県出水市、三浦酒屋より仕入れ 800円

Imo Shochu - Sweet potato-based Japanese distilled spirit
이모 쇼추 (고구마 소주) / 芋烧酎 (红薯烧酎)

赤スパークリング ボトル 3,500円

Lambrusco (Medici Ermete) - Italian red sparkling wine (bottle)
람브루스코 메디치가 레드 스파클링 와인 (병) / 兰布鲁斯科 梅迪奇家族 红色起泡酒 (瓶装)

オールフリー 600円

Suntory All-Free - Non-Alcoholic Beer
올프리 (무알콜 맥주) / 三得利All-Free 无酒精啤酒

各種ソフトドリンク 600円

コーラ・ジンジャーエール・オレンジ・烏龍茶・緑茶
Cola / Ginger Ale / Orange Juice / Oolong Tea / Green Tea

