

【とんかつ かつさい】
～サクサク衣にやわらかお肉 自家製ソースでいただくとんかつのお店～

	質問項目	インタビュー内容
店舗紹介	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗名 ・住所 ・アクセス ・電話 ・営業時間 ランチ ディナー ・定休日 ・URL ・席数 ・タバコ ・駐車台数 	<p>とんかつ かつさい 神戸市須磨区行幸町 3-7-24 山陽電鉄「月見山駅」徒歩 4 分 JR 山陽本線「須磨海浜公園駅」徒歩 7 分 078-737-3211</p> <p>11:30～15:00 (LO 14:30) 17:00～22:00 (LO 21:00)</p> <p>水曜日 年末年始 無 42 席 喫煙可 6 台</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・主なメニュー、料金 	<ul style="list-style-type: none"> ・エビ・ヒレ定食 1,480 円 ・ロースカツ定食 1,100 円 ・ヒレカツ定食 1,200 円 ・みそカツ定食 1,250 円 など(いずれも税別)

開放的な店内で、気軽にいただけるとんかつのお店。お肉は柔らかく、お年寄りにも好評です。

ロースカツ定食やヒレカツ定食のほか、エビフライが付いた定食も人気です。関西では珍しいみそカツ定食など、種類も豊富です。カツにかけるソースは「甘口ソース」と「スタミナソース」の2種類があり、いずれも自家製のオリジナル。定食のごはん、味噌汁、キャベツは、お代わり自由なのもうれしいところ。

店主の葛西さんのお父さんは、高松市塩江町のご出身。店主ご自身は、大学卒業後にサラリーマンとなるも、神戸の震災を機に、「好きな道に進みたい。街づくりにも協力したい。」との思いから、料理の道を志し、2011年に開店されました。

サクサクに揚がったとんかつを食したくなったら、ぜひ立ち寄りたいお店です。



オレンジの看板が目印。
 駐車場も完備されています



明るい店内は、家族連れのお客さんにも好評です



すったゴマに自家製のソースをかけていただきます。食が進みます



「ドリンクの種類も豊富。気軽にお立ち寄りください」とおっしゃる店主