

# おいしい豚は塩で食す

- とんかつのおいしい召し上がり方 -

## 壹・ごまを擦る

ごまはよく擦り潰すことで、香りが際立ち  
栄養を効率よく摂取出来ます。  
まずはごまをよく擦って  
とんかつの出来上がりを、お待ち下さい。



## 貳・一口目は塩で

まずは最初の一口目。  
とんかつの甘みと旨味を味わうために  
必ず塩でお召し上がり下さい。



## 参・次はソースで

数十種類の素材をブレンドしたソースは  
擦ったごまの器に入れて混ぜ合わせて下さい。  
薫り高いごまと混ざり合うことで  
とんかつの旨味がさらに引き立ちます。  
お好みで辛子をつけてお召し上がり下さい。



# ごはん・キャベツ・お味噌汁 おかわり自由



## ぶんぷくの「お福分け」

---

当店では、石川県内の提携農家様のお米を使用しております。

季節や気温に合わせて、水分量や炊き加減、  
蒸らし時間など、当店のとんかつに合うごはんをご提供。

ごはん、キャベツ、お味噌汁はおかわり無料です。

お気軽にスタッフまでお声がけ下さい。