

隠れ家すぎる  
レストラン  
下丸子駅  
徒歩2分

# とんかつカンティーン ゆめみるこぶた



今日はちょっとレストラン気分、  
とんかつ。



ここはもはや、  
「とんかつ屋」  
ではない。

とんかつカンティーン  
ゆめみるこぶた



今日はちょっとレストラン気分、  
とんかつ。

今日はちょっとレストラン気分、とんかつ。

とんかつ屋と言えばガッツリ、男性の食事処というイメージ。でも、そういう「ザ・とんかつ屋」は、ちょっと苦手...という方は、世代性別に関係なく、きっといるはず、と思っています。

肉の量は控えめ、色とりどりの季節野菜がたっぷり、心地よい空間と時間の流れの中で、お食事をゆったりと楽しみたい...そんな全く新しいスタイルのとんかつ店の形態が、「とんかつカンティーン」です。

パンデミック、戦争、その他様々な世界の危機による影響を経て変容する、我々の社会意識、日常生活のサイクル、金銭感覚、人生の価値観... 今、わざわざ外食をすることの意味（価値）とは、なんなのか？

当店が提供するの、我々の生活を、精神的、文化的に、豊かにするための食。「食い、飲み、騒ぐ」という、快楽主義、享楽主義のための食では、ありません。

日常の中に、ちょっとだけ上質な非日常を、お届けいたします。

「『とんかつ屋』ではない」とは？  
フランス料理の世界で修行し、経験を積んできた店主が、「この知見と技術を活かしてとんかつを作れば、今までになかった、全く新しいとんかつの世界が拓けるはず」と考えて創った店ですが... とんかつを中心とはしながらも、その周辺に、様々な料理、素材、季節感、エンターテインメント、審美的な要素、などを少しずつ拡張してきた結果...もう、今では「とんかつ屋ではない」と、言い切ってしまうことになりました。そう、このすべてが調和する世界観を持った店こそが、唯一無二の、「とんかつカンティーン」なのです。

←「カンティーン」とは？裏面もぜひご覧ください。



ハロウィンシーズンには  
店内とHPで謎解きゲームの  
イベントが始まるぞ...



ほしいのは、胃もたれするような「量」じゃない。  
「厚み」と、「旨み」。



「千切りキャベツ」という画一性、もう、やめにしたい。  
めいっぱいの、野菜。



提供したいのは「とんかつ」ではなく、「体験」です。  
より美しく、より楽しい、  
お食事の空間と時間。

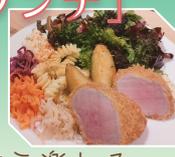


「とんかつ」は、実はとんかつカンティーンの、ほんの一部。  
旬の素材が躍動する、  
季節を彩る逸品の数々。

カフェご飯気分で見られる、  
少しリッチな

「日常のご褒美ランチ」  
1600円

ひとロスターター、スープ、パン、  
食後のお飲み物がつく、ちょっとだけ  
コース気分のプレートランチ



夜の外出とは、また違う楽しみ。  
たまのゆったり

「とっておきの、優雅ランチ」  
3600円

夜の3500円のお食事内容で、昼は  
サービスのデザート付き。リッチな  
ゆったりコース



ご気分、状況にあわせて！  
ひとつの店なのに



5種類

のご利用シーン！  
日常のいろいろな場面で、  
使い分けをお楽しみください。

プラス  
+

テイクアウトの  
サンドイッチ類、デリ商品も  
充実しています！

今日の夕飯は、外で済ませたい。  
なるべくサクッと、がいい。

「カフェの気軽さ、夜の満足」  
2000円

ランチプレートとはほぼ同内容  
ですが、夜はさらに季節の  
突き出しの一皿がつけます



せっかく、たまに外食するなら、  
ちゃんとしたもの、しっかりと。

「上質な食堂」  
3500円

定食感覚なのに、コースな気分。これこそが、  
「レストラン未満な、食堂以上」とんかつカン  
ティーンの、唯一無二のとんかつディナー体験



この日には！記念日などのための、

「普段着の、特別体験」  
6600円

ほとんどフレンチ。特別な日のための、コース料理です



東急多摩川線下丸子駅徒歩2分  
ランチ 11:30～最終入店13:30

ディナー 18:00～最終入店19:30

電話番号：非公開

定休日：  
月曜終日 & 木曜の夜  
(週休1.5日)



カフェと野菜が好きで、呑み屋の雰囲気が苦手なフレンチの  
料理人が考えた、全く新しい形のとんかつのお店です。

「カンティーン」とは、フランス語で「食堂」のこと。  
「レストラン」と呼ぶほど敷居高くなく、日本語で「食堂」と  
表現するほどありふれた日常感でもない、「レストラン未満な、  
食堂以上」...店主の提案する、完全オリジナルな、  
「全く新しい飲食店のカテゴリー」です。

「呑み」の場ではなく、「ちゃんとした食事」の場。  
社会には、これが不足していると思っています。  
ちゃんとした食事には、人間にとって大切な、あらゆるものが  
含まれていると考えています。

食を通じて、社会を豊かにする。世界の問題を、考える。

「食」に携わる者の立場から、社会のために、世界のために、  
できることはもっとあるはず。店主

「脱タバコ社会」を目指しています  
衣類にタバコの匂いが付着している状態では、  
入店することができません。

※すべてを一人だけで運営している、カウンター6席のみの店であるため、制約もいろいろとございます。ご来店前に、ホームページの「ご利用案内」をご参照いただけますと大変幸いです。運営体制の理由上、電話番号は非公開としております。

