

とんかつ専門店 かつかつとんとん



御飯・味噌汁・キャベツが お替りし放題!?

なんといってもこのお店のすごいところは、ご飯・味噌汁・キャベツがどれもお替り自由なところですよ。

子供のころから人に自分の料理を食べてもらうのが好きだったという店長の佐々さんに食べ放題の理由を尋ねたところ「若い人たちにたくさん食べてほしいという気持ちから、お替り自由にしました。そのおかげでみなさん、よくお替りしてくれますよ。とんかつが来る前にご飯がなくなっている人もいて、びっくりします」とのことです。

こだわりは?

店長：「とんかつのお肉は国産のものを使っています。またソースにはゴマをたくさん使っており、健康によいものとなっています。もちろんとんかつとの相性にも気を遣っていますよ。また置かれている漬物も『京都のしば漬け』なので、そちらのほうもぜひご飯やとんかつと一緒に食べてくださいね。うちのご飯は麦ご飯なので、ぜひ食べてみてください。なんといってもお替り自由ですしね」。



◀とんかつ(八十g) ￥750
学生にとって値段 量ともに大満足のメニュー。

お店の名前の由来は?

店長：「私の名前が佐々なので、とんかつを『とん』と『かつ』にわけて、佐々みたいな感じで『とんとん』と『かつかつ』にして、順番を入れ替えたら『かつかつとんとん』になったという感じですね。よく『とんとんかつかつ』と間違われますね」。

左の話についても聞いてみたところ、お客さんに言われて初めて気付いたとのこと。しかしユーモアがあっておもしろいので、後付けだけれど名前の由来ということにしているそうです。

最後に京大生へメッセージをお願いします

店長：「ぜひうちの店に来てお腹いっぱい食べて、楽しい思い出に残る学生生活を送ってください。」

———ありがとうございました。



▶大海老かつ(二本)
¥1850
一番高い定食。お金に余裕がある人はぜひ。

ある客の話

僕は友達3人でかつかつとんとんに行ったんですよ。

3人で何杯もお替りしたんですけど、「こんなにおかわりされてお店は儲けが出るのかなあ?」と思ったので店員のの人に聞いてみました。

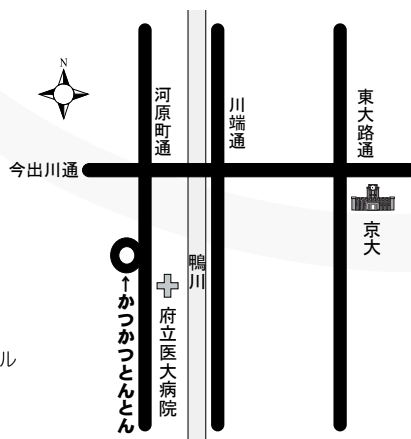
「あの一、3人でこんなに何回もお替りしてお店って儲かってるんですか?」

「……かつかつでとんとんです……」。

INFORMATION



TEL. 075-231-5139
所在地 京都市上京区河原町今出川下ル
営業時間 11:00~21:00
定休日 無休
席数 26席



はみだし
すてーじ

暇つぶしに講義に出る。
→暇つぶしに履修登録していない講義の試験を受けた僕。

(農・2 じゅけん)
(勉強熱心!?!;編)