

# ポンチ軒

## 《神田ポンチ軒》事業譲受に関するお知らせ

株式会社 M・R・Sは、2024年9月16日付でミシュランガイド東京で10年連続（2015年～2024年）ビブグルマンに選出されている《神田ポンチ軒》を事業譲受し、運営を開始いたしました。



### ◇《神田ポンチ軒》紹介

洋食のシェフがとんかつを追求するために2012年に暖簾を掲げたのが始まり。瞬く間に他店を凌駕するとんかつを提供することで有名となり、多くのメディアに取り上げられ、注目を浴びる。揚げるのは旨みの異なる2種類の豚肉。肉質を見て、持ち味が引き立つ生パン粉と植物油を用いる。塩やいくつかのソースでお好みの味を見つけて味わえ、豚肉はきめが細かく、口に含むと甘さがこぼれ始める。脂も上質で、噛むと甘い香りを放ちながら、溶けて切れもよい。衣は粗目だが、ふわりと軽やかに揚げられていて、衣が主張しすぎることがない。また、揚げ切もよく、油を感じさせず、下面の網に置かれた部分も蒸れていない。そしてなにより素晴らしいのは、とんかつの切り口。特別な包丁で、脂も肉もスパッと断ち切られて、旨味を残している。とんかつソースは香りがよく濃厚だが、甘すぎないので、肉の旨味を生かす。卓上に置かれた太陽ウスターソースも香りよくその辛さがキャベツの甘みをより一層引き立てる。根菜の香りが溶け込んだ味噌汁、ふんわりと盛られたキャベツも上等。ラードで揚げてコクを足すビーフカツやアジフライもポンチ軒ならではの仕上がりで、名物の「手切り豚しゃぶ」（ディナー限定、前日までにご予約）も絶品。

～ ミシュランガイド東京10年連続掲載・ビブグルマン獲得店舗（2015年～2024年）～

◇ メニュー紹介



ローズ豚かつ定食 1600円 (税込) ~



ヒレ豚かつ定食 1700円 (税込) ~



ビーフカツ定食 2000円 (税込) ~



カツと特製カレー 1450円 (税込) ~



ローズかつ煮 1700円 (税込)



カツサンド 1840円 税込

## ◇ メニュー紹介



名物！「手切り豚しゃぶ」  
(前日までにご予約)

<セット> **3440円 (税込)**  
・ローススライス肉  
・ハリハリ葱  
・水菜・豆腐  
・メの雑炊 or うどん

<単品> **3000円 (税込)**  
・ローススライス肉  
・ハリハリ葱  
・水菜・豆腐

～お酒やおつまみも多数ご用意しております～



焼酎グラス 480円 (税込)



ハムカツ 400円 (税込)



牛すじ煮込み 980円 (税込)



自家製支那竹 520円 (税込)

※その他のお食事メニュー、お飲み物も多数ご用意しております。

※食材手配の都合上、一部メニューが品切れになる場合がございます。予めご了承ください。

## ◇ 店舗情報

【店名】 神田ポンチ軒  
【住所】 東京都千代田区神田小川町2-8 扇ビル1階  
【TEL】 03-3293-2110  
【営業時間】 ランチ 11:15 ~ 14:00 (L.O.13:30)  
ディナー 17:30 ~ 21:00 (L.O.20:30)  
【定休日】 水曜日・日曜日

【本件に関するお問い合わせ先】  
株式会社M・R・S 店舗運営第2事業部：太田 (オオタ)  
【TEL】 03-5368-2450  
【E-mail】 s-ohata@restaurant-mrs.com

