全流通量の0.03%!
幻の豚TOKYO Xを味わう

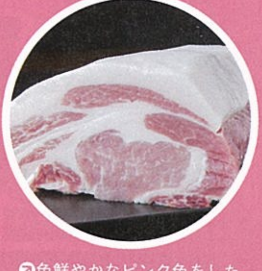
全国で年間約2,700万頭が流通する食用豚の中で、年にわずか8,000頭程度しか市場に出回らない貴重な銘柄豚〝TOKYO X〟の実力に迫る!

1997(平成9)年、旧東京都畜産試験場で開発に約7年の歳月をかけて誕生したTOKYO X。外国産輸入豚肉との差別化を目指し、東京都民の食生活を豊かにするために生み出された銘柄豚だが、一度に生まれる頭数が少なく、飼育も難しいため、供給販売されている頭数はわずか。現在では〝幻の豚〟と化しているが、風味・味わいに優れたその肉質は、とにかく評価が高い。現在、レストランなどで食べられるのは、「Grill Dining CRESCENT」ほか、都内の数店のみという貴重な豚肉。一度味わわずにはいられない。

愛情を持って育てています!

TOKYO Xはストレスに弱いところがあり、のびのび育つよう愛情を注いで育てています。(JA東京養豚 TOKYO X生産者グループ)

私たちが育てています



➚色鮮やかなピンク色をしたTOKYO Xの肉塊。臭みがなく、きめ細かなサシが入り、脂肪は甘味が強く良質

シェアして食べてもOK

店長の田中茂人さん

TOKYO X肩ロース1ポンドグリル ¥2,890

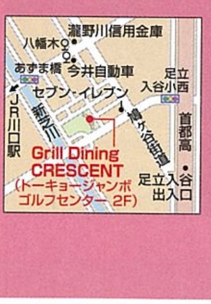
約450gを香ばしく焼き上げた豪快な一品。柔らかく、脂の甘味豊かな肉質を石垣島の塩など3種で堪能!

Grill Dining CRESCENT

●川口駅

自社の養豚場から直送なので新鮮!

オールナイト営業のゴルフ練習場内にある、豚肉のグリル料理が自慢のレストラン。写真の1ポンドグリル、季節ごとに変わる限定メニューで、TOKYO Xを味わうことができる。



住足立区入谷9-26-1 トーキョージャンボゴルフセンター内2F ☎03・3896・3839 営11:30～15:00(LO14:30)、17:00～21:00(LO20:00) 休なし 席68席+個室1室(14席)禁煙 交Ⓙ川口駅東口より草加駅方面行バス約15分、八幡木から徒歩10分、首都高速足立入谷出入口から車で約2分

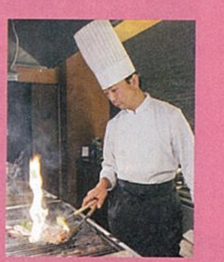
11月末までの限定メニューも!

TOKYO X ロースカツ～特製3種のソース ¥1,680

➘カリカリの衣とジューシーな肉質が相性抜群のロースカツ。キノコたっぷりのカレーソースなど3種のソース、スープ、ライス(パン)付き

TOKYO X自家製ベーコン&栗とマッシュルームのレモン風味クリームスパゲッティ ¥1,180

⬆TOKYO Xで作るベーコンが入ったスパゲティ。旨味の強いベーコンに秋の味覚である栗とキノコと加え、レモン風味でさっぱり味に



⬆⬆店内からは、調理の様子を見ることができる⬆ゴルフ練習場内とは思えない落ち着いた空間