

【毎日行列！】テレビ雑誌で連日話題！

"行列のできる牛カツ専門店"「京都勝牛」が、2016年4月12日（火）名古屋伏見にグランドオープン！
話題の牛カツが500円で食べられる行列必至のプレイベントも開催！

京都発、行列のできる牛カツ専門店「京都勝牛」（運営：株式会社ゴリップ、京都本社、代表取締役 勝山昭）は、2016年4月12日（火）名古屋2店舗目となる「京都勝牛 名古屋伏見」をグランドオープン致します。オープン前の4/10（日）～11（月）にかけて、2日間限定でシークレットイベントを開催！看板メニューである「牛ロースカツ膳」を500円（+税）で提供いたします。また、「京都勝牛」初の試みとして生ビール・ハイボールを常時150円で提供するなど、名古屋伏見店だけのお得なメニューも提供！「京都勝牛」は、京の割烹をコンセプトに「和の牛カツ」という新たな価値を提案。京都の名店がひしめく先斗町に本店を構え京都・東京・神奈川・名古屋・大阪に展開。今後は、牛カツを「新たな日本食のスタンダード」にすべく、直営・FCともに店舗展開を加速します。

【LOCATION】

《伏見エリア初の牛カツ専門店誕生！》

「京都勝牛 名古屋伏見」は、地下鉄東山線「伏見」駅より徒歩5分の好立地。周辺のオフィス街から多くのビジネスマンの利用が見込まれるほか、週末は美術館やプラネタリウムなどの観光施設の利用者でにぎわっています。また、栄の繁華街エリアにも徒歩5分程度とアクセス抜群。京都勝牛の牛カツは"60秒で揚げる"から、スピード提供が可能。忙しい合間のお食事でもお待たせする事なくご提供致します。

【FOOD】

《焼肉でもなく、ステーキでもない「牛肉の新たな価値」》

京都発、誰もが惚れ込む絶品牛カツ。京都勝牛が提案するのは、肉の旨みにこだわった厳選部位にキメ細やかな衣を薄くまとわせ、わさび醤油で食す「和の牛カツ」。牛肉だからこそできる「中はミディアムレア、外はサクサク」の牛カツはまさに絶品です。

《60秒で揚げられます。》

専門店ならではの味を追及し、牛肉は赤身の旨味にこだわった厳選ロースを使用。揚げ方や時間にこだわり60秒で揚げるのも特徴。忙しいお客様にもお待たせすることなくご提供いたします。



《一口目から締めの一粒まで。"和風味たっぷり"豊富な楽しみ方を提案》

京都勝牛では、肉質や調理方法といった牛カツそのもののクオリティはもちろんのこと、一食に対する食べ方・ストーリーにもこだわります。一口目はわさび醤油で、二口目からは山椒塩、特製ソース、和風カレーつけ汁と4通りの味わい方を提案。

また、京割烹の基本にならない、出汁の旨み香りへのこだわりも京都勝牛の特徴。

和風カレーつけ汁は、スパイスと鰹だしがふわっと香る常連様に最も人気の高い自慢の逸品。だし醤油の効いたとろとろの半熟玉子「京玉」は、黄身に牛カツをくぐらせてまろやかなコク楽しんでいただけます。

締めは、おかわり自由の麦飯でカツカレーにしてもよし、贅沢卵かけご飯にして締めるのもよし！最後の一口まで飽きずに楽しめる食べ方・ストーリーが、他にはない京都勝牛ならではの魅力です。



《生ビール150円！ビジネスマンに嬉しい名古屋伏見店だけの粋な試み！》

名古屋伏見店では、「京都勝牛」初の試みとして生ビール・ハイボールを常時150円で提供致します。もちろん何杯飲んでもずっと150円！ミディアムレアの揚げたて牛カツと相性抜群の生ビールをお得にお楽しみいただけます！

【SPACE】

≪「京の割烹」をイメージした空間づくり≫

店内は、京の割烹をイメージしたシンプルで洗練された和のデザイン。和を感じる洗練された空間に、ゆとりあるカウンターとテーブル席を備え、忙しい合間のお食事でもお気軽にご来店いただけます。また、店頭には誰もが目を惹く肉のショーケースが置かれ、京都勝牛こだわりの厳選部位がお客様をお迎えます。



【TOPIC】

≪2日間限定！行列必死、半額以下のシークレットイベントを開催！≫

「京都勝牛 名古屋伏見」では、オープン前2日間限定でシークレットイベントを開催。これまでも名古屋栄店（15年8/26オープン）、渋谷道玄坂店（3/1オープン）などで開催し、いずれも長蛇の列ができるほどの盛況ぶりが話題に。看板メニューである「牛ロースカツ膳 130g」1,280円（+税）を半額以下の500円（+税）で提供致します。



オープン当初より今も行列の絶えない名古屋栄店。



渋谷道玄坂店シークレットイベントの様子。250名超、距離にして100m超の行列が話題に。

◆新店情報

【2016年4月12日（火）グランドオープン】

店舗名：京都勝牛 名古屋伏見
 住所：愛知県名古屋市中区栄2-8-8 第2松本ビル1F
 アクセス：地下鉄東山線「伏見」駅から徒歩5分
 TEL：052-231-0777
 営業時間：11:00~22:00 (21:30L.O)

◆牛カツ専門店 京都勝牛 <http://kyoto-katsugyu.com>

≪牛カツを「新たな日本食のスタンダード」に≫

京の割烹をコンセプトに「和の牛カツ」を提案。京素材・国産素材にこだわった牛カツ御膳のバリエーションや一食に対する食べ方の楽しみ方・ストーリーが魅力。京都の名店がひしめく先斗町に本店を構え、「行列のできる牛カツ専門店」として話題に。今後は、牛カツを「新たな日本食のスタンダード」にすべく、直営・FCともに店舗展開を加速する。

**** 2日間限定 ****

シークレットオープンイベントを開催！

4/10（日）～12（土）

11:00～14:00 (13:30L.O)

「牛ロースカツ膳」

1,280円（+税）⇒ **500円（+税）**

※200食限定