
**都内唯一、池袋“サーロイン専門”牛カツ店で新キャンペーン
女性限定、新定番『噂のメレンゲ玉子』を無料トッピング！**



2015年2月に池袋にオープンした都内唯一の“サーロイン専門”の牛カツ店「サーロイン牛かつ池田」は、7月7日から10日間、ご来店いただきサーロイン牛カツをご注文いただいた女性客限定で、当店オリジナルの新定番「噂のメレンゲ玉子」を無料でトッピングさせていただきます！

カツと言えば、まだ「トンカツ」が一般的の中、「牛カツ」は若い層を中心に徐々に人気が高まっており、近年、都内でも牛カツ専門店が増加中、現在10店舗ほどあります。

そんな中、当店は肉問屋との独自ルートを活かして、肉の中でも最高級とされる部位“サーロイン”を100%使った牛カツをご提供していることが他店には無い特徴です。

“サーロイン専門”の牛カツ店は、都内では当店のみです。



女子ウケ狙い！オリジナル開発『噂のメレンゲ玉子』をトッピングの新定番に

通常、牛カツの“つけだれ”には、ワサビ、塩、醤油が定番。

当店ではそれ意外に、オリジナルでトッピングを開発。玉子をふわふわのメレンゲ上に泡立て熱々の牛カツと合わせて食べる『噂のメレンゲ玉子』です。

元々、大手外食チェーンの開発担当として活躍していた店主が独自に開発。

まるで高級なすき焼きを味わうような食感で、若い男性を中心にリピーターが増え始めておりますが、当店では女性のお客様にも気軽にご来店いただける店を目指しております。

そこで、今回の“女性のお客様限定”の「噂のメレンゲ玉子」無料トッピングキャンペーンをきっかけに「サーロイン牛カツ」の魅力を知っていただけたらと思っております。

最高級部位サーロイン100%使用 揚げ時間わずか1分！赤く輝く超レア・ジューシー

当店の美味しさのヒミツは何とんでもサーロイン 100%使用であること。

ジューシーで旨みがあり、やわらかい肉であることが特徴です。油がほどよく、パサ付きが少ないため、厚切りの牛かつを味わうのにぴったりな部位なのです。

コスト面や調理の難しさで、サーロインの牛かつを提供することは稀。当店では、独自の仕入れルートと研究を重ねた調理法により、それを可能にしております。

また、赤く輝く超レア・ジューシーな仕上がりにするため、揚げ時間はこだわりの1分に。

そして薄くサクサクした衣の秘密は、つなぎとしての卵を使わないことです。さらに、米粉を使ったオリジナルのパン粉をまぶしているため、衣が油を吸わず、サクッとした口当たりを実現させました。

店内はカウンター席が9席。目の前でシェフの調理を楽しめます。

〈主なメニュー〉

■ グランドメニュー

- サーロイン牛かつセット（並100g）1,200円
- サーロイン牛かつセット（大150g）1,600円
- サーロイン牛かつセット（特200g）1,900円

■ ランチセット

- <A>牛かつ-half・メンチカツ 880円
- 牛かつ-half・煮込みハンバーグ 980円

■ サイドメニュー

噂のメレンゲ玉子 100円

【キャンペーン期間中（2015年7月7日～7月16日）は女性限定で無料】
など。

〈店舗概要〉

店名：サーロイン牛かつ 池田

住所：東京都豊島区南池袋2-13-10東海キャッスル小林1階

電話：03-5957-0429

URL：<http://gyuukatuikeda.on.omisenomikata.jp/>

営業時間

ランチ 11:00～16:00

※ランチは希少部位の為なくなり次第終了になります。

ディナー17:00～20:00

日曜・祝日定休