
**都内唯一のサーロイン牛カツ専門店、夏限定『牛かつカレーフェア』開催！
夏バテに効く 12 種スパイス & たっぷりコラーゲンで女性客狙う**



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”の牛かつ店「サーロイン牛かつ池田」は、8 月 1 日から 8 月 31 日までの 1 ヶ月間、「牛かつカレーフェア」を期間限定で開催いたします。牛すじをふんだんに入れて煮込んだ特製カレールーに、サーロイン 100% 使用のジューシーな牛かつをまるごとトッピングしました。肉にこだわる牛かつ店ならではの贅沢な味わいです。

「牛かつ」は赤く輝く超レア・ジューシー
厳選 12 種のスパイス×牛肉でスタミナ回復

当店の牛かつはサーロイン 100% 使用で、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です。しかも、12 種類のスパイスを独自に調合したカレールーは、一目でわかるほどに牛すじがたっぷり。牛かつの風味を引き立てるほどよい辛味と、牛すじのだしが溶け込んだ芳醇な旨みが特徴です。食欲をそそるスパイスと、スタミナ食材牛肉の組み合わせは、暑い夏を乗り切るための一品としてオススメです。

乾燥する夏バテ肌にも効く！

女性客が歓声を上げる「お玉 10 杯のコラーゲン」

通常時間を置いて固まったカレーをのばすのは、「水」「ブイヨン」「牛乳」などが一般的ですが当店では、それらの代わりに「お玉 10 杯分のコラーゲン」を使用。

ですので、当店のカレールーは他では味わえない“濃厚なとろみ”が味わえます。

このように惜しみなく投入できるのは、コラーゲンが当店にとって「副産物」だから。

実は、牛すじを煮込む際にだしとコラーゲンが分離し、きれいにコラーゲンだけを取り出せるのです。

コラーゲンはお肌の潤いと弾力に効き目があると言われており、乾燥による夏バテ対策として効果を期待しています。食欲増進のスパイスと合わせて、夏バテ防止にぴったりのメニューなのです。



〈牛かつカレーフェアメニュー〉

牛かつカレー	1,580 円
牛すじカレー	690 円
メンチカツカレー	890 円
煮込みハンバーグカレー	940 円

フェアメニュー全品 ミニサラダ付き・ご飯大盛無料

8月1日～8月31日までの1ヶ月限定

フェア中は通常のランチメニューをお休みさせていただきます

営業時間

ランチ 11:00～16:00（木曜日は 11 時～15 時で終了）

※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

日曜定休

〈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

U R L : <http://gyuukatuikeda.on.omisenomikata.jp/>