

**【好評につき延長決定！】まるで“ユッケ”!?**

**牛カツ専門店「京都勝牛」の限定メニュー「牛のつけ飯」が大人気！**

牛カツ専門店「京都勝牛」では現在、期間限定で熟成赤身肉をさっぱり味合う新提案「牛のつけ飯」を提供中。「牛のつけ飯」は、著名人のブログで紹介され SNS 上で話題に。「まるでユッケ!?’や「もう最高でした!」「新感覚の肉丼!」と大人気だったため、この度、提供期間を延長することを決定致しました!数量限定につき無くなり次第終了!熟成された赤身肉の旨みと絶妙な塩気とコクのある味わいはクセになる、見た目も爽やかな、夏にぴったりな逸品です。この機会にぜひお召し上がりください。

**【期間限定】「牛のつけ飯」1,280円 (+税)**



京都勝牛こだわりの赤身肉を、生ハム同様の製法で塩味をかきかせて熟成。

珍しい牛の生ハムは、柔らかく、噛めば噛むほど肉の旨みをしっかり感じる味わい。

まるでユッケのように、口の中でとろけるような美味しさをお楽しみ頂けます。

半熟卵を混ぜ合わせると、塩気と卵黄のコクが合わさり、旨みを一層引き立てます。

出汁醤油と半熟卵で頂く贅沢な逸品をぜひご賞味下さい。

牛カツ専門店 勝牛  
牛のつけ飯 1280円+税  
赤だし・つけものつ  
期間限定メニュー

生ハムの製法を使って熟成させてお肉のトロツとした口溶けがたまらない。塩味がついてるのでそのままでも旨いが、ダシ醤油・鯉節・半熟卵でさらに旨く。牛肉はわさびで派なのでたっぷりわさびが嬉しい。



※Twitterより抜粋。

また梅田の勝牛いってきた!こだわりの赤身肉の塊を生ハム同様の製法で塩味をかきかせて熟成させた、柔らかく肉の味がしっかりした新感覚の肉丼、牛のつけ飯。半熟卵のってた!だし醤油でいただきました、お肉おいしかった(^ω^)



※Twitterより抜粋。

◆提供店舗

【大阪】梅田店/堂島地下街店/あべの新宿ごちそうビル/アルデ新大阪店

【東京】渋谷道玄坂店/新宿小滝橋通り店/吉祥寺北口店六本木グランドタワー店/池袋東口店/高田馬場店/四谷三丁目店/ヨドバシ AKIBA 店/秋葉原店/浅草花屋敷店/エキア北千住店/蒲田南口店

【広島】広島駅前店

【福岡】天神西通り店/小倉駅前店

◇牛カツ専門店「京都勝牛」京都発、先斗町に本店を構える牛カツ専門店。

「牛カツを新たな日本食のスタンダードに」を理念として掲げ、直営・FCともに店舗展開を加速中。2018年7月現在、全国に51店舗・海外に10店舗以上を展開し、牛カツ専門店のリーディングブランドとして売上/店舗数ともに日本一/世界一を誇る。8月上旬には東京/大阪に3店舗(三鷹駅前店/晴海トリトン店/難波店)をオープン。

元祖「牛カツ膳」1,280円 (+税)



株式会社ゴリップ [発信元・運営会社]

所在地 〒600-8811 京都市下京区中堂寺坊城町28-5 革命ビル

T E L 075-813-5251 F A X 075-813-5261 H P <http://www.golip-holdings.com>

広報担当 田中咲穂 [s.tanaka@golip-holdings.com](mailto:s.tanaka@golip-holdings.com) 金栄鶴(キム・ヨンハ) 080-4423-0993 [y.kim@golip-holdings.com](mailto:y.kim@golip-holdings.com)