

拡大する京都の朝食需要に新モデル “作る時間”も価値に変える体験型朝食を導入 「牛カツ京都勝牛 四条烏丸SUINA室町店」 2026年2月3日(火)グランドオープン

牛カツ専門店「牛カツ京都勝牛」を展開する株式会社京都勝牛(本社:京都府京都市)は、2026年2月3日(火)、四条烏丸エリア初出店となる「牛カツ京都勝牛 四条烏丸SUINA室町店」を開店いたします。

朝を急がないという贅沢を——注目の朝食市場に「体験型朝食」という新提案

●ブランド初となる本格的な“朝食メニュー”を導入

近年、京都市内では訪日外国人観光客の宿泊数増加や、ホテル朝食の混雑・外食ニーズの高まりを背景に、朝食市場への参入が相次いでいます。和食・定食スタイルの朝食は「京都らしい体験」として評価が高く、早朝から営業する専門店や飲食店が増加傾向にあります。こうした市場環境を踏まえ、「牛カツ京都勝牛 四条烏丸SUINA室町店」では、**ブランド初となる本格的な朝食メニューの提供を開始**。牛カツ専門店として培ってきた“和食としての完成度”を生かし、**京都らしい出汁・発酵・焼きの技法**を取り入れることで、朝の時間帯においても、上質で満足度の高い食体験を提案します。



●京都名物「ちりめん山椒」を“自ら仕上げる”朝食体験

本店舗では、**朝食限定で全てのメニューに京都名物「ちりめん山椒」をお付けします**。さらにその「ちりめん山椒」は、あらかじめ完成された状態で提供するのではなく、**卓上の鉄板を使ってお客様自身が仕上げる体験型メニュー**としてご提供します。



当該店舗限定の新グランドメニューを展開

当該店舗では、従来の牛カツ膳に加え、店舗限定の新グランドメニューを導入。**初の試みとして全てのお膳を「おひつごはん」で提供します**。さらに「黒毛和牛の西京焼き膳」「カレイの煮つけ膳」「牛タンの煮込み～京風おでん鍋膳」など、牛カツにとどまらない**京都らしい和食の技法を取り入れたバラエティ豊かな和定食を新たにラインアップ**することで、朝食・ランチ・ディナーと時間帯を問わず利用できる店舗設計としました。



【本リリースに関するお問合せ】株式会社京都勝牛 広報:キム

TEL:03-5623-2121(直通) E-mail:y.kim@golip-holdings.com

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

京都名物「ちりめん山椒」を“自ら仕上げる”朝食体験

本店舗では、**朝食限定で全てのメニューに京都名物「ちりめん山椒」をお付けします。**さらにその「ちりめん山椒」は、あらかじめ完成された状態で提供するのではなく、**卓上の鉄板を使ってお客様自身が仕上げる体験型メニュー**としてご提供します。

ご注文後、料理をお待ちいただく間に、ちりめんじゃことお出汁、自家製の山椒だれを鉄板で軽く火入れし、香りを立たせる——そんな“ひと手間”をあえて楽しんでいただく設計です。

「待つ時間」を「贅沢な時間」へ。

スピードや効率が重視されがちな現代において、「わざわざ時間をかけて作る」という行為そのものが、ひとつの贅沢になりつつあります。

朝の慌ただしい時間帯でありながら、

- ・火を入れる音
- ・立ち上る山椒の香り
- ・自分で仕上げるという没入感

こうした要素を通じて、

京都の食文化を“体験として味わう朝食”を提供します。



ちりめん山椒は、京都の家庭や食文化に深く根付いた存在です。本取り組みは、単なる名物提供にとどまらず、**国内外の観光客に京都の食文化や価値観を体験してもらうこと**を目的としています。

「早朝から営業している」「和定食が食べられる」という機能的価値に加え、**“京都で朝を過ごす意味”を感じてもらう体験型朝食**として、四条烏丸という立地から新たな朝の食シーンを創出します。

<本店舗初の試み> 世界に誇る“日本のお米”を心ゆくまで味わう「おひつごはん」

初の試みとして、朝食メニュー・グランドメニューを問わず、全てのお膳を「おひつごはん」で提供いたします。

お米は、単一品種の国産米に限定。季節や収穫時期に合わせ、日本全国からその時期に最も美味しいお米を厳選して使用します。提供量は、通常の約1.5人分。おひつで提供することで、炊き立ての香りや温度を保ちながら、世界に誇る“日本のお米”を心ゆくまで味わっていただきたい——そんな想いを込めています。牛カツをはじめ、京都らしい和定食とともに、主役としてのお米を存分にお楽しみいただけます。



【報道関係者各位】

Gyukatsu Kyoto Katsugyu

2026年2月2日

代表的なお品書き

※記載の価格は、オープン時点のものであり、予告なく変更となる場合がございます。

【朝のお品書き】

- ・本日の焼き魚定食:1,900円(税込2,090円)
- ・銀鮭の熟成塩麹焼き 朝御膳:2,800円(税込3,080円)
- ・黒毛和牛の西京漬け焼き 朝御膳:3,400円(税込3,740円)
- ・京都勝牛 朝御膳:3,600円(税込3,960円)



銀鮭の熟成塩麹焼き 朝御膳



三種の和牛極み牛飯御膳

【和定食のお品書き】

- ・三種の和牛極み牛飯御膳:3,900円(税込4,290円)
- ・黒毛和牛の西京漬け焼き膳:2,690円(税込2,959円)
- ・牛タンの煮込み〜京風おでん鍋膳:1,890円(税込2,079円)
- ・銀鮭の熟成塩麹焼き膳:1,890円(税込2,079円)
- ・黒毛和牛の京風肉うどんと肉海苔おにぎり:1,890円(税込2,079円)



牛タンの煮込み〜京風おでん鍋膳



黒毛和牛の西京漬け焼き膳

【牛カツ膳】

- ・牛サーロインカツ京玉膳:1,990円(税込2,189円)
- ・牛上ロースカツ京玉膳:2,490円(税込2,739円)
- ・牛ヒレカツ京玉膳:3,290円(税込3,619円)
- ・厚切り牛タンカツ京玉膳:2,890円(税込3,179円)
- ・黒毛和牛 特上サーロインカツ膳:4,990円(税込5,489円)



黒毛和牛 特上サーロインカツ膳



牛ヒレカツ京玉膳

四条烏丸エリア初出店

「SUINA室町」は、四条烏丸という京都屈指のビジネス・観光拠点において、

- ・駅直結による高い利便性
- ・オフィスワーカー、観光客、地元利用が交差する複合商業施設
- ・“日常使い”と“観光利用”を両立する施設コンセプトといった特徴を有しています。

本出店は、観光需要だけに依存しない、持続可能な店舗モデルの構築を目的としたものであり、朝食からディナーまでのフルタイム対応により、一日を通じた来店機会の最大化を図ります。



■店舗概要<2026年2月3日(火)グランドオープン>

店舗名:牛カツ京都勝牛 四条烏丸SUINA室町店

所在地:京都府京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町78 SUINA室町1F

アクセス:京都市営地下鉄烏丸線「烏丸駅」、阪急京都線「四条駅」26番出口直結

営業時間:7:30-22:00(L.O.21:30) *朝食営業 7:30-10:00

席数:46席

店舗サイト:<https://gyukatsu-kyotokatsugyu.com/store/suina-muromachi>

【本リリースに関するお問合せ】株式会社京都勝牛 広報:キム

TEL:03-5623-2121(直通) E-mail:y.kim@golip-holdings.com

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)