

〈2017年春限定〉『鮪（まぐろ）カツ和風タルタル膳』が新登場！
3月1日（水）～「京都勝牛」全国の店舗にて提供スタート！

京都発、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、2017年3月1日（水）より【春限定新メニュー】『鮪（まぐろ）カツ和風タルタル膳』の提供をスタート致します。“桜”を連想させるほんのりピンクに色づいた『鮪（まぐろ）カツ』は、さっぱりとしながらも味わい深い、春にぴったりな逸品に仕上がりました。

《鮪の旨みを最大限に引き出す、桜色の絶妙レアカツ》

しっとりと身の締まった鮪に薄衣をまとわせ、サッとレアに揚げることで、鮪の旨みを最大限に引き出します。“桜”を連想させるほんのりピンクに色づいた『鮪（まぐろ）カツ』は、さっぱりとしながらも味わい深い、春にぴったりな逸品に仕上がりました。

《和風だしを効かせた『特製タルタル』》

中はしっとり、外はサクサクに仕上げた鮪カツ。合わせるのは、なんと『タルタルソース』！かつお節/和風だしを混ぜ込み和風に仕上げた「特製タルタルソース」が、鮪の新たな魅力を引き出してくれます。また、「京都勝牛」定番のだし醤油とたっぷりのわさびを合わせても、抜群の美味しさを味わっていただけます！



『鮪カツ和風タルタル膳』
1,280円 (+税)



『牛カツと鮪カツの相盛り膳』
1,680円 (+税)

※提供エリア：京都/東京/神奈川/愛知/大阪/福岡/宮城/広島

※提供対象外店舗：福岡ヤフオク!ドーム店/イオンモール大阪ドームシティ店/ユニバーサル・シティウォーク大阪店

- 牛カツ専門店 京都勝牛 - <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中。

株式会社ゴリップ 《発信元》

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 金栄鶴 (キム・ヨンハ) y.kim@golip-holdings.com