

【辛み・香り・旨みが癖になる！】

牛カツ専門店「京都勝牛」に京山椒がピリリときいた 『牛カツ肉味噌冷し坦々うどん』がこの夏限定で新登場！

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8月10日（木）より【夏限定新メニュー】『牛カツ肉味噌冷し坦々うどん』の提供をスタート致します。旨みの詰まった柔らかな牛カツと、隠し味として京山椒がピリリと効いた旨辛の肉味噌坦々うどんは、辛み・香り・旨みが癖になる美味しさ。肉味噌の辛味の中に京山椒の香り豊かな深い味わいをお楽しみ頂けます。

《隠し味の京山椒がピリリと効いた、和風『牛カツ肉味噌冷し坦々うどん』》

まろやかでコクのある肉味噌に隠し味として京山椒を加え、肉味噌のピリ辛さと鼻に抜ける香り豊かな深い味わいが夏らしい一品に仕上がりました。牛カツは、ロースの中でも柔らかさと赤身の旨みが濃縮された希少部位『ハネシタ』を使用。薄衣をまとった柔らかな牛カツと風味あるピリ辛な肉味噌は癖になる美味しさです。とろっとろける半熟卵をうどんに絡めると、また一味違ったまろやかな味わいに。



《最後の締めごはんは、肉味噌×白ご飯の抜群コンビで》

坦々うどんを堪能した最後の締めとして、付け合わせのご飯と肉味噌を混ぜてお召し上がりください。ピリ辛な肉味噌とご飯の、抜群の相性はあとを引く美味しさ！余すところなく最後のメまでお楽しみください。

【夏限定新メニュー】

◆牛カツ肉味噌冷し坦々うどん

提供価格：1,180円（+税）

提供開始：2017年8月10日（木）～



提供対象店舗：

【東京】渋谷道玄坂店/新宿西口店/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/秋葉原店/

東武北千住駅構内店/蒲田南口店/小川町店/錦糸町店/御徒町店/浅草花屋敷店（※9/1～スタート）

【大阪】梅田店/堂島地下街店/あべの新宿ごちそうビル店/なんば千日前店/西中島店/福島店/西天満店/阪急東通り店

【宮城】ララガーデン長町店/仙台一番町店

【広島】広島駅前店

【福岡】天神西通り店/小倉駅前店

【名古屋】名古屋栄店/名古屋伏見店 ※名古屋エリア 8月中旬～スタート

- 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。"60秒"という計算し尽くした揚げ時間で提供するミディアムレアが美しい牛カツは、京都勝牛が誇る名物です。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。現在、京都/東京/神奈川/愛知/大阪/福岡/宮城/広島/韓国にて展開。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。



『京都勝牛』先斗町本店



定番を極めた王道。京都勝牛の「牛ロースカツ膳」



H P : <http://kyoto-katsugyu.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/kyotokatsugyu>

Instagram : https://www.instagram.com/kyoto_katsugyu_gyukatsu/