

【新業態】 《肉天ぷら》 が名物の『天ぷら PUB』

サムギョブサル専門店「ベジテジヤ」/牛カツ専門店「京都勝牛」/肉が旨いカフェ「NICK STOCK」など、
外食シーンに数々の話題を巻き起こす、ゴリップが仕掛ける次なる一手！

京都観光の中心地「先斗町」に新たな食のランドマーク誕生！

酒と肉天ぷら 「勝天-KYOTO GATTEN-」

2017年10月6日（金）グランドオープン！

酒と肉天ぷら
勝天
-KYOTO GATTEN-



自由な発想と鋭い視点で外食シーンに数々の話題を巻き起こしてきたゴリップが手掛ける天ぷら屋…

もちろん、普通の天ぷら屋さんが“やらないこと”“できないこと”やります！

名物は「肉天ぷら」。串カツのようにつついお代わりしちゃう牛串天や、贅沢な霜降りの黒毛和牛のステーキ天。はたまた、上ミノ天など、肉の様々な部位を上品な天ぷらの調理でご提供。天ぷらにすることで、肉の旨みをギュッと閉じ込めジューシーさが増した『新感覚の肉の旨み』をお楽しみください。天ぷらの概念を覆す「肉」が主役の「天ぷら PUB」！先斗町入り口すぐの好立地に京都観光の新定番が誕生致します！

「勝天-KYOTO GATTEN-」はこんな店！

- 《其の一》 名物「肉天ぷら」と100種以上のお酒を楽しむ『天ぷら PUB』という新提案！
- 《其の二》 少しずつ好きな量だけ！天ぷら一つ/日本酒半合から注文可能。
- 《其の三》 店内はシーンに合わせて使える「3つのスタイル」で楽しめる！
- 《其の四》 紅葉シーズンに最適！京都観光の中心地・先斗町で唯一「テラス飲み」が出来る店！



【FOOD】《名物「肉天ぷら」を中心に、カジュアル和食をPUBスタイルで》

■肉の様々な部位を天ぷらで食す「新感覚の肉の旨み」を堪能！

看板メニューは、その名も「勝天(がってん)」。ついもう一本もう一本と、串カツのように何本でもいける牛串天です。サクッと軽い衣に閉じ込めた肉の旨みたっぷりの勝天は、粗目に引いた赤唐辛子と牛肉の出汁が溶け込んだ《特製だれ》につけて召し上がっていただけます。ビールや日本酒との相性は、言うまでもなく抜群！クセになる一品です！
また、手ごろな串から黒毛和牛のステーキ天、珍しい上ミノ天や豚バラ一本天など…豊富な種類の肉天をご用意。牛・豚・鶏…肉の様々な部位を天ぷらの上品な調理で召し上がっていただけます。



和食の王道である天ぷらの素材と言えば、海鮮と野菜。

あまり聞かない「肉の天ぷら」。なぜを提供するお店が少ないのか？

それは、「肉の天ぷら」を提供する難しさにあります。天ぷらの代表的な素材である「海鮮や野菜」と「肉」を同じ鍋で揚げると、肉の香りが揚げ油に移ってしまい、繊細な素材の味わい・風味を損ねてしまいます。従って、それぞれ専用の鍋を用意する必要があり、一般的な和食店・天ぷら店では共存させることが難しかったのです。

勝天の「肉天ぷら」、その美味しさの理由。

そこで勝天では「肉天ぷら」専用の天ぷら鍋を用意。魚や野菜と分けて調理することで、肉天ぷらの旨さを最大限引き出しています。また、美味しい肉の天ぷらを提供するためには「肉ならではの丁寧な仕込み」と「良質な素材」、この二点が揃うことが絶対条件です。肉の専門業態を数多く手掛けてきた歴史と経験があってこそ実現できたと言えます。サクッと軽い衣の香ばしさとジューシーな肉の旨みが相まって、天ぷらの調理だからこそ味わえる「新感覚の肉の旨み」を堪能していただけます。



■少しずつ好きな量だけ!天ぷら一つ/日本酒半合から注文可能

勝天の主力メニューは「天ぷら・寿司/刺身・炉端焼き」。肉天ぷらの他にも海鮮や野菜の天ぷらはもちろん、王道の和食をカジュアルに楽しんでいただけます。特徴は、天ぷら一つ/寿司一貫/日本酒半合/ビールはハーフポイントからご注文可能。「揚げたて/焼き立て/切り立て」を、少しずつ好きな量だけ召し上がっていただけます。

また、提供するお皿は、ポップで愛らしい京都ならではの色彩豊かな和食小皿。目で舌で、五感で京都を味わっていただけます。



■「日本のお酒」にこだわった100種以上のビア&カクテル

日本酒/ビール/ワインやウイスキーなど、地元京都を中心に「日本のお酒」にこだわった100種以上のラインナップを実現。

手仕込みの自家製シロップ、抹茶や柚子などの和素材、季節フルーツを使用した日本酒カクテル・ビアカクテルは勝天でしか味わえないオリジナルです。



【写真(右)】京都宇治の老舗『都茶寮』の茶葉を使用した「抹茶ビール」

【LOCATION & SPACE】 京都観光の中心「先斗町」四条通側入り口すぐの好立地。

内装のテーマは「日本の伝統と革新」。

和の伝統的なデザインをベースに、既存の常識に捉われず常に革新に挑む「勝天」らしい力強さを表現しました。**店内最大の特徴は「立ち呑み/ハイテーブル/ゆったりテーブル席」の「3つのスタイル」で自由に楽しめること。**

シーンや気分に合わせて、お一人様から団体様まで幅広い用途でご利用いただけます。

四条通から先斗町を覗けばすぐ目に入る大きな提灯が目印。

京都観光の中心地「先斗町」でテラス飲みが楽しめるのは「勝天」だけ！

これから京都は本格的な紅葉シーズン。

観光の合間にテラスで「揚げたて肉天と熱燗」なんかもオススメ。心地よい夜風に当たりながら至福の時間を過ごしていただけます。



テラス席を構え、店頭ではテイクアウトも可能



3つのスタイルで楽しめる店内



壁一面に描かれた昇り龍は、インパクト大！

【店舗情報】 2017年10月6日（金）グランドオープン！

店舗名：酒と肉天ぷら「勝天-KYOTO GATTEN-」先斗町本店

住所：京都市中京区柏屋町170 かつやビル1F

営業時間：【月～木】11:30～15:00/17:00～23:00

【金・祝前日】11:30～15:00/17:00～24:00

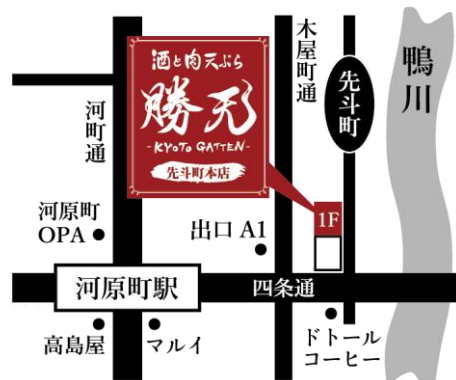
【土】11:30～24:00

【日・祝】11:30～23:00

TEL：075-746-2002

アクセス：阪急「河原町駅」徒歩1分/京阪「祇園四条駅」徒歩3分
(先斗町四条通側の入口すぐ)

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


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

TEL 075-813-5251 FAX 075-813-5261

HP <http://www.golip-holdings.com>

広報担当 金栄鶴 (キム・ヨンハ) 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com

田中咲穂 s.tanaka@golip-holdings.com

酒と肉天ぷら
勝天
-KYOTO GATTEN-