

**牛カツ専門店「京都勝牛」が6月27日（水）原宿にグランドオープン！**  
**オープンに先駆け、元祖牛カツ膳が半額以下で食べられる**  
**シークレットイベントを開催！**

牛カツ専門店「京都勝牛」は、6月27日（水）東京・原宿にグランドオープン致します。場所は、東京メトロ「明治神宮前〈原宿〉駅」より徒歩3分。原宿明治通り店では、定番の牛カツ膳から、限定店舗でしか食べられない黒毛和牛の牛カツなどもお楽しみいただけます。忙しい近隣のオフィスワーカーの方や、観光でお越しのお客様・外国人観光客にも気軽にお越しいただけます。

**《オープン前日！元祖牛カツ膳が半額以下で食べられるシークレットイベントを開催！》**

オープンに先駆けて、京都勝牛自慢の元祖「牛カツ膳」を500円で提供するシークレットイベントを開催致します。これまでも各地で開催し、いずれも長蛇の列ができるほどの盛況ぶりが話題に。

日時：6/26（火）11:00～（150食限定）  
内容：牛カツ膳1,280円（+税）⇒500円（+税）  
※なくなり次第終了となりますので予めご了承ください。



「京都勝牛 新宿西口店」シークレットオープン時。

**◆京都勝牛不動の人気『牛カツ膳』**

創業以来愛され続けてきた元祖『牛カツ膳』は、ロースの中でも柔らかさと濃い赤身の旨みが特徴の希少部位「ハネシタ」を使用。赤身と脂身のバランスが良く、ジューシーな味わいが特徴。ミディアムレアが美しい洗練された牛カツに仕上げました。



外はサクッと中はジューシー！



元祖「牛カツ膳」  
1,280円（+税）



「黒毛和牛 牛カツ膳」：2,480円（+税）



「京都勝重」：1,350円（+税）

◆一口目から締め的一粒まで。

出汁にこだわった“和風味たっぷり”豊富な楽しみ方を提案

一口目はだし醤油とわさびで、二口目からは山椒塩、牛カツソース、和風カレーつけ汁と4通りの味わい方をお楽しみ頂けます。中でも和風カレーつけ汁は、スパイスと鰹出汁がふわっと香る常連様に最も人気の高い自慢の逸品。さらに、だし醤油の効いたとろとろの半熟玉子「京玉」は、黄身に牛カツをくぐらせてとろける味わいを堪能して。締めは、麦飯でカツカレーや贅沢卵かけご飯にして食べるのが定番！最後の一口まで飽きずに楽しめる食べ方のバリエーションが、他にはない京都勝牛ならではの魅力です。



【明治神宮前駅より徒歩1分/原宿駅より徒歩5分と好立地！】

場所は、東京メトロ「明治神宮前〈原宿〉駅」5番出口より徒歩1分とアクセス抜群の立地！店内は「京の割烹」をコンセプトにシンプルで洗練された和のデザインが特徴。白木のカウンターとテーブル席を備え、仕事や観光の合間にでもお気軽にご来店頂けます。



※外観イメージ



※内観イメージ

【店舗情報】

2018年6月27日(水) グランドオープン！

- 店舗名 : 京都勝牛 原宿明治通り店
- 住所 : 東京都渋谷区神宮前 4-31-11 原宿 TK ビル地下1階
- 営業時間: 11:00~20:00 (LO21:30)
- アクセス: 東京メトロ「明治神宮前〈原宿〉駅」より徒歩3分
- 席数 : 36席
- TEL : 03-6271-4829

◇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。現在、全国に約50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。

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

Instagram : [https://www.instagram.com/kyoto\\_katsugyu\\_gyukatsu/](https://www.instagram.com/kyoto_katsugyu_gyukatsu/)

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 田中咲穂 s.tanaka@golip-holdings.com 金榮鶴 (キム・ヨンハ) 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com