

## 【2015年12月、4店舗連続オープン！】

東京「新宿・池袋・新大久保」大阪「難波」に  
“京都発”行列のできる牛カツ専門店「京都勝牛」がグランドオープン！

牛カツ専門店

# 京都 勝牛

株式会社ゴリップ（京都本社、代表取締役 勝山昭）は、2015年12月、牛カツ専門店「京都勝牛」を東京・大阪に4店舗連続オープン致します。「京都勝牛」は、京の割烹をコンセプトに「和の牛カツ」という新たな価値を提案。京都の名店がひしめく先斗町に本店を構え京都・東京・名古屋に計7店舗を運営。いずれも「行列のできる牛カツ専門店」として連日メディアで話題沸騰。今後は、牛カツを「新たな日本食のスタンダード」にすべく、2016年中に100店舗の展開を目指す。11月の東京初出店に伴い開催し、500名を超える大行列が話題となったシークレットオープンイベントを12月は4店舗全店で開催！看板メニューである「牛ロースカツ京玉膳（京玉天付）」を500円（+税）で提供。この冬、東京・大阪のグルメシーンを「京都勝牛」が熱くします！

### ◆店舗情報

#### 【FOOD】

#### 《焼肉でもなく、ステーキでもない「牛肉の新たな価値」》

京都発、和の牛カツ。京都勝牛が提案するのは、ミディアムレアに仕上げた「赤身の旨味」を香ばしいサクサクの衣で凝縮した、“誰もが惚れ込む絶品牛カツ”。

#### 《60秒で揚がります。》

専門店ならではの味を追及し、牛肉は赤身の旨味にこだわった厳選ロースを使用。また、揚げ方や時間にこだわり60秒で揚げるのも特徴。忙しいお客様にもお待たせすることなくご提供いたします。



牛ロースカツ京玉膳（京玉天付）：並  
（130g）1380円 [+税]  
黒毛和牛サーロインカツ京玉膳（京玉天付）  
（130g）2480円 [+税]

#### 《新メニュー登場！楽しみ方いろいろ「京玉天」がいい仕事します。》



京都勝牛では、肉質や調理方法といった牛カツそのもののクオリティはもちろんのこと、一食に対する食べ方・ストーリーにもこだわります。一口目はわさび醤油で、二口目からは山椒塩、特製ソース、和風カレーつけ汁と4通りの味わい方を提案。さらに、牛カツ御膳の楽しみ方をぐっと広げる新商品「京玉天」を投入。半熟の玉子豆腐ら「京玉天」は、とろとろの黄身に牛カツをくぐらせてもよし、カレーつけ汁に落としてもよし、ご飯+京玉天+カレーつけ汁で全部一緒に味わうもよし！最後の一口まで飽きずに楽しめる食べ方・ストーリーが、他にはない京都勝牛ならではの魅力です。

#### 【SPACE】

#### 《「京の割烹」をイメージした空間づくり》

店内は、京の割烹をイメージしたシンプルで洗練された和のデザイン。ゆとりあるカウンターとテーブル席を備え、普段のランチに観光の合間にお気軽にご来店いただけます。和を感じる洗練された空間は、外国人観光客の方にも大変喜んでいただけます。また、全店舗頭には誰もが目を惹く肉のショーケースが置かれ、京都勝牛こだわりの厳選部位がお客様をお迎えします。



【TOPIC】

《行列必至!? 半額以下のシークレットオープンイベントを東京・大阪の4店舗で開催!》

グランドオープンに先駆け、各店でシークレットオープンイベントを開催いたします。看板メニューである「牛ロースカツ京玉膳（京玉天付）」1,380円（+税）を半額以下の500円（+税）で提供致します。同様のイベントを行った小川町店（11/17オープン）では、2日間で500名を超す長蛇の列が大きな話題に。この冬、東京・大阪のグルメシーンを「京都勝牛」が熱くします!



◆新店オープン情報

12/13（日）グランドオープン!

「京都勝牛 なんば千日前」

大阪府大阪市中央区千日前 1-8-17 TKビル 1F

12/17（木）グランドオープン!

「京都勝牛 新大久保」

東京都新宿区百人町 1-6-14 春日ビル 1F

12/20（日）グランドオープン!

「京都勝牛 新宿西口」

東京都新宿区西新宿 7-10-19 西新宿ビル 1F

12/27（日）グランドオープン!

「京都勝牛 池袋東口」

東京都豊島区東池袋 1-39-6 池袋第3KUビル 1F

\*\*\*シークレットオープンイベント\*\*\*

「牛ロースカツ京玉膳（京玉天付）」

1,380円（+税）⇒ **500円（+税）**

※200食限定

< 大 阪 >

【京都勝牛 なんば千日前】

12/11（金）～12（土）11:00～14:00（13:30L.O）

< 東 京 >

【京都勝牛 新大久保】

12/15（火）～16（水）11:00～14:00（13:30L.O）

【京都勝牛 新宿西口】

12/19（土）11:00～14:00（13:30L.O）

【京都勝牛 池袋東口】

12/26（土）11:00～14:00（13:30L.O）

◆牛カツ専門店 京都勝牛 <http://kyoto-katsugyu.com>

<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。「牛カツを新たな日本食のスタンダードに」今後は、2016年中に100店舗を目指し、直営とともにFC展開を加速する。2015年11月に東京初進出6店舗連続オープン。12月には大阪初出店。