

浅草シンボル「雷門」すぐの好アクセス！ 牛カツ専門店「京都勝牛」が 12月23日（土）雷門仲見世通りにグランドオープン！

牛カツ専門店「京都勝牛」は、2017年12月23日（土）『京都勝牛 雷門仲見世通り』をグランドオープン致します。場所は、観光名所・雷門よりほど近く、『浅草』では2店舗目の出店となります。1号店の「京都勝牛 浅草花屋敷」は、日本最古の遊園地とされ、浅草を代表する名所「花やしき」のすぐ目の前の場所。地元客や観光客も多く訪れる浅草に新メニューを引っ提げ、2号店が登場致します。

【FOOD】

■限られた店舗でしか食べれない最高峰の「黒毛和牛 牛カツ膳」

一口食べればとろける様な食感を楽しめる、特選「黒毛和牛 牛カツ膳」。

綺麗にさしの入った和牛を薄く衣を付けてさっと揚げることで、衣はさくさくに中はミディアムレアでやわらかく仕上げた贅沢な逸品。京都勝牛の中でも限られた一部の店舗でしか食べれない濃厚な肉の旨みをお楽しみ頂けます。

『黒毛和牛 牛カツ膳』：2,480円（+税）



◀登場以来大好評！▶肉厚なのに極上の柔らかさ！

■希少部位「うわみすじ」を使用した『名物 厚切り牛カツ膳』



『厚みがあるのに、フィレのような極上の柔らかさが楽しめる！』『贅沢な肉感が口の中に広がる！』と大好評の新メニュー「名物 厚切り牛カツ膳」が浅草に上陸！牛一頭からわずか600gほどしか取れない、希少部位「うわみすじ」を使用し、濃厚ながらもさっぱりした後味は女性からの人気も高い部位です。休ませながらじっくり火入れすることで、しっとりとした食感に仕上げました。名物厚切り牛カツならではの、上品な味わいと口の中で広がる肉の旨みをお楽しみください。

『名物 厚切り牛カツ膳』：1,580円（+税）

■創業以来こだわり続ける京都勝牛の元祖「牛カツ膳」

牛肉は、ロースの中でも柔らかさと濃い赤身の旨みの特徴の希少部位「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であり、牛肉本来の旨みを堪能頂けます。"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。京都勝牛の新定番メニューとして人気の『牛たれカツ重』は、醤油ベースの濃厚な甘辛ダレに浸して揚げた牛カツとご飯との相性抜群！甘めのソース2種類にアクセントで和からしをきかせた『特選ソースカツ重』など、京都勝牛の味を幅広く楽しんで頂けます。



創業以来こだわり続ける『牛カツ』 『元祖牛カツ膳』：1,280円（+税） 『牛たれカツ重』 1,150円（+税） 『牛ソースカツ重』：1,150円（+税）

京都 勝牛

■一口目から締めの一粒まで。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。締めは、おかわり自由の麦飯でカツカレー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。

最後はカツカレーや贅沢卵かけご飯にして締めるのが勝牛流。



【店舗情報】

2017年11月24日(金) グランドオープン！

店舗名：京都勝牛 雷門仲見世通り

住所：東京都東区浅草 1-20-2 岸ビル 1F

営業時間：11:00-21:00 (L.O.20:30)

T E L：03-6802-8036

アクセス：都営浅草線・銀座線「浅草駅」徒歩2分



■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。2017年11月現在、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/

▼Twitter

https://twitter.com/kyoto_katsugyu

◆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

T E L 075-813-5251 F A X 075-813-5261

H P <http://www.golip-holdings.com>

広報担当 田中咲穂 s.tanaka@golip-holdings.com

金栄鶴 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com

牛カツ専門店

京都 勝牛