

2年かけて辿り着いた『幻の牛カツ』が新登場！

牛カツ専門店「京都勝牛」より新名物「厚切り牛カツ膳」を含む 新グランドメニューを「広島/福岡/仙台」にて提供スタート！

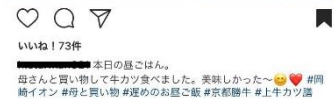
第三弾となる関西は、夏頃スタート予定！



牛カツ専門店『京都勝牛』は2月より新名物「厚切り牛カツ膳」を含む新グランドメニューを全国の京都勝牛で順次提供スタートしております。第一弾は関東より開始し、第二弾として4月16日(月)より「広島/福岡/仙台」にて提供致します。新名物「厚切り牛カツ膳」は、使用部位「うわみすじ」の希少価値の高さから、昨年未より一部店舗のみで提供していた、いわば『幻の牛カツ』。創業以来「牛カツを新たな日本食のスタンダードに」を理念に掲げ、常に牛カツの可能性を探り、様々な提案をしてきた「京都勝牛」が自信を持ってお届けする、新たな名物牛カツをぜひお楽しみください。

【自信を持って届けたい。2年かけて辿り着いた京都勝牛の新名物牛カツ。】

『厚みがあるのに、びっくりするほどお肉が柔らかかった。』『値段以上の美味しさ!』と、一部店舗で提供開始以来、大変反響が高かった『厚切り牛カツ膳(旧:上牛カツ膳)』。元祖牛カツ膳(旧:牛ロースカツ膳)に続くもう一つの名物牛カツを作りたい。そんな想いから何度も何度も...納得できるまで試作を重ね、2年かけてやっととり着きました。昨年より、早急に全店舗での導入を進めておりましたところ、使用部位「うわみすじ」の希少価値の高さから数の確保に難航。この度ようやく西日本、東北エリアで提供スタートできるようになりました。



《牛一頭からわずか600g。驚くほどに柔らかく旨みが詰まった「うわみすじ」》



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。

厚みがあるのにフィレのような極上の柔らかさが特徴。

休ませながらじっくり火入れすることで、牛肉の持つ本来の旨みを引き出し、しっとり柔らかな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頂けます。

『名物 厚切り牛カツ膳』: 1,580円 (+税)

【様々な牛カツの可能性を見出す、新グランドメニュー！】

定番『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メディアムレアが美しい牛カツは、創業以来こだわり続ける逸品。ジューシーな肉々しさの"元祖派"？柔らかくしっとり上品な"厚切り派"？どちらも楽しめる贅沢な『牛カツ相盛り膳』で食べ比べするのもお勧めです！また、濃厚な甘辛いダレが癖になる「たれカツ丼」や京素材をふんだんに使った「京都勝重」など、豊富なメニューもお楽しみ頂けます。



『元祖牛カツ膳』：1,380円 (+税)



『牛カツ相盛り膳』：1,480円 (+税)



『たれカツ丼』：850円 (+税)



『京都勝重』：1,380円 (+税)

【季節限定メニューも外せない！】四季折々の勝牛グルメは、名物牛カツに劣らない美味しさ！

春夏秋冬で季節を感じられる京都勝牛の限定メニューは、名物牛カツにも劣らない美味しさをご提供。この春限定メニューの「牛のつけ飯」は、見た目も爽やかな、春にぴったりな逸品。京都勝牛こだわりの赤身肉を、生ハム同様の製法で塩味をきかせて熟成。柔らかく、噛めば噛むほど肉の旨みをしっかり感じる味わいに仕上げました。半熟卵を混ぜ合わせると、塩気と卵黄のコクが合わさり、旨みを一層引き立てます。この春限定、出汁醤油と半熟卵で頂く贅沢な逸品をぜひご賞味下さい。



【春限定】『牛のつけ飯』 1,280円 (+税)

【第二弾新グランドメニュー提供スタート！近日中に全国で提供スタート予定。】

《新規導入店舗》4/16 (金) スタート

・広島駅前店・LALA ガーデン長町店・仙台一番町店・小倉駅前店・天神西通り店

※季節メニュー提供外店舗：LALA ガーデン長町店・仙台一番町店

◇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。

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 (キム・ヨンハ) 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com

牛カツ専門店
京都勝牛