

トリップアドバイザー「2019年エクセレンス認証」に2店舗認定された 「牛カツ京都勝牛」が7/4（木）京都の観光商店街 「寺町京極商店街」に新店舗オープン！



「牛カツ京都勝牛」は、京都の観光商店街「寺町京極商店街」に7/4（木）「牛カツ京都勝牛 寺町京極店」をグランドオープン致します。京都四条から三条にかけて南北に走る「寺町京極商店街」は、修学旅行や外国人旅行者が多く訪れる人気スポット。現在、牛カツ京都勝牛は京都において主要な観光スポットに店舗をかまえ、寺町京極店は京都エリア8店舗目の出店となります。内2店舗にて、2019年6月新たにトリップアドバイザー「2019年エクセレンス認証」を獲得するなど、京都を訪れる訪日外国人の方からもご支持頂いております。メニューは、今年4月に発表した焼肉のように部位から選ぶ新メニュー“選べる牛カツ”をご提供。選べる牛カツは「牛カツにもっと自由を。お客様にもっと選択肢を。」をコンセプトに提供を開始し、新たな部位の登場や食べ比べが楽しめるなど多くのお客様から大変好評いただいております。

《トリップアドバイザー「2019年エクセレンス認証」に認定。国内外からも高い人気を獲得。》

口コミとランキングで見つかる世界最大の旅行プラットフォーム「TripAdvisor®」は、優れたサービスを提供する施設に与えられる「2019年エクセレンス認証（Certificate of Excellence）」の認定施設を発表しました。

牛カツ京都勝牛では、清水五条坂店・京都駅前店の2店舗が認定され、京都を訪れる多くの訪日外国人の方よりご支持頂いております。また、中国最大口コミ投稿サイト「大衆点评」の「2018年 年間優秀店舗賞」を京都エリア4店舗（河原町店・京都駅前店・祇園八坂店・清水五条坂店）、東京1店舗（秋葉原店）を受賞するなど、京都のみならず全国区で人気を獲得しております。



《洗練された「和モダン」な空間》

寺町京極店は、阪急「河原町駅」より徒歩3分とアクセスも良く、お買い物や観光の合間に立ち寄りやすい場所での出店となります。店内は、伝統的な和の要素と現代的なデザインを取り入れた「和モダン」な空間。1階席は、ゆとりあるカウンターで普段のランチ使いにも最適。テーブルメインの2階席は団体様でもゆったりとご利用頂け、洗練された和の空間がお客様をお迎えいたします。

■店舗情報

店舗名：牛カツ京都勝牛 寺町京極店

(Gyukatsu Kyoto Katsugyu teramachi-kyogoku/

炸牛排 京都胜牛/규카츠 고토가츠규)

住 所：京都府京都市中京区新京極通蛸薬師下ル東側町 529-2

T E L：075-744-1418

営業時間：11:00～22:00 (LO21:30)

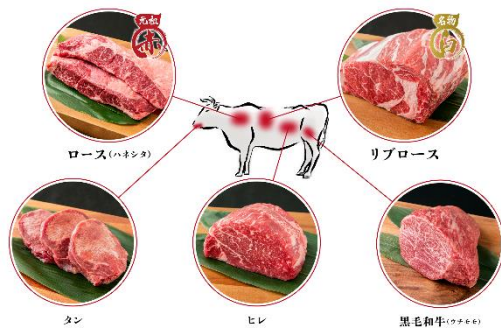
アクセス：阪急「河原町駅」より徒歩3分/京阪「祇園四条駅」より徒歩5分

席 数：1F (8席)・2F (27席)



報道関係者様各位

【MENU】



今まで厳選した希少部位「ハネシタ」1種だった牛カツが、新メニュー発表後、5種の部位から選べるようになりました。選べる種類は、「リブロース」「ロース(ハネシタ)」「タン」「ヒレ」「黒毛和牛(ウチモモ)」の全5種類。中でも人気なのは、4種類の部位が楽しめる「牛カツ欲張り御膳」。様々な部位の食べ比べが楽しめ、ボリュームもある「牛カツ欲張り御膳」は、老若男女問わず好評いただいております。

豊富な部位に加え、食材に対するこだわりがたくさん詰まった「京都勝牛の牛カツ膳」は一食に対する満足度を追求し、バラエティ豊かな薬味とつけだれをご用意しています。こだわりの和風だしをたっぷり効かせただし醤油や特製和風カレーつけ汁、野菜の旨味が溶け込んだ牛カツソース、山椒塩など、牛カツとの相性にこだわり抜いたたれ・薬味から、自分好みの組合せを愉しんでお召し上がりいただけます。



「牛リブロースカツ膳」並 1280円(+税)



「牛ロースカツ膳」並 1380円(+税)



牛ヒレカツ京玉膳 1980円(+税)



「牛タンカツねぎ味噌膳」1780円(+税)



黒毛和牛カツ京玉膳 2480円(+税)



牛カツ欲張り御膳 2680円(+税)

《京都勝牛の牛カツはこだわり抜いた“本格一枚肉”だから、ミディアムレアのまま食べられる》

京都勝牛は、牛カツを最も美味しく食べる状態は「ミディアムレア」であると考えています。ミディアムレアで楽しんでいただくためには、塊から切り出す“本格一枚肉”であることが必須条件。そして、高い品質と鮮度、それを実現する徹底した管理体制が必要ですが、中でも牛肉を扱う上で最も大事な要素の一つが「温度管理」です。仕入れから店舗への流通過程・店舗でお客様へ提供する直前まで、一定の温度を保つことで、肉汁を逃さず牛肉本来の旨みを保ったままお客様にお届けしています。京都勝牛の牛カツは、加工肉・結着肉ではなく、鮮度を保持した高品質の“本格一枚肉”だからこそ、ミディアムレアでも美味しくお召し上がりいただけます。



報道関係者様各位

《牛カツ京都勝牛 -GYUKATSU KYOTO KATSUGYU-》

「牛カツ京都勝牛」は2014年に京都で創業。日本国内で54店舗、海外は韓国17店舗・台湾3店舗を展開し、売上/店舗数ともに日本一/世界一の牛カツ専門店です。2019年夏、韓国・台湾に次いで、カナダでの出店も決定。

「京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。」京都勝牛は、“牛カツの美味しさを世界中のお客様に届けたい”という想いで京都から日本全国へ、そして世界へ、今後も積極的に展開してまいります。「寿司-SUSHI-」「天ぷら-TEMPURA-」「ラーメン-RAMEN-」のように、『牛カツ-GYUKATSU-』が和食のスタンダードとして定着するように、日々牛カツの美味しさを追求し、一膳一膳心を込めてお客様にご提供致します。

HP：<http://kyoto-katsugyu.com/>

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

Instagram：https://www.instagram.com/gyukatsu_kyotokatsugyu

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