

いよいよ千葉駅に初出店！駅直結の商業施設「ペリエ千葉」ペリチカバル内に
「牛カツ京都勝牛 ペリエ千葉店」12/13（金）グランドオープン！

【先着300名様限定】グランドオープン記念！「1,000円分クーポン」プレゼントキャンペーン開催！



「牛カツ京都勝牛」は、12/13（金）「牛カツ京都勝牛 ペリエ千葉店」をグランドオープン致します。場所は、JR千葉駅直結のショッピングセンター「ペリエ千葉」の地下1F、「ペリチカバル」に出店。「ペリチカバル」は、幅広いお客様に楽しんで頂ける様、和洋中揃ったバルエリア。気軽に食事を楽しめるバル空間は、ランチ使いから仕事終わりのサク飲みにも利用でき、お買い物の合間の食事や近隣のオフィスワーカーなど多くのお客様にお越し頂ける事を見込んでおります。メニューは、様々なお客様に京都勝牛の牛カツを楽しんでいただけるよう、5種の部位から選べるバリエーション豊かな牛カツ膳をラインナップ。京都勝牛ならではの豊富な薬味とたれで、部位ごとの肉の旨みを堪能頂けます。また、自慢の牛カツを手軽に楽しんで頂けるお酒のおつまみにぴったりな串カツメニューもご用意。シーンに合わせて様々な使い方が楽しめるお食事場所として、気軽にご利用頂けるような店づくりを目指します。

《グランドオープン記念！先着300名様限定「1,000円分クーポン」プレゼントキャンペーンを実施！》

グランドオープンを記念して、先着300名様限定「1,000円分オープン記念クーポン」をお配り致します。ご飲食頂いたお会計時にお渡しさせて頂きますので、次回以降お使いいただけます。お得なクーポン配布中のこの機会にぜひお越しください。

■ キャンペーン概要 ■

日時：2019/12/13（金）11:00～
内容：「1,000円分！オープン記念クーポン」を
先着300名様にプレゼント
※なくなり次第終了
※店舗にてご飲食頂いたお客様に限りです



【店舗情報】

「牛カツ京都勝牛 ペリエ千葉店」では、お一人様でも気軽にご利用いただける様、入りやすいカウンター席を構え、中は広々としたテーブル席をご用意。店内は、洗練された和をイメージし、提灯が映える和の空間がお客様をお迎えいたします。

店舗名：牛カツ京都勝牛 ペリエ千葉店
住 所：千葉県千葉市中央区新千葉1丁目1-1 ペリエ千葉B1F
T E L：043-307-7080
営業時間：11:00～23:00（L.O.22:30）※ランチ 11:00～15:00
アクセス：JR「千葉駅」東口より徒歩0分
京成「千葉駅」より徒歩1分
モノレール千葉駅より徒歩1分

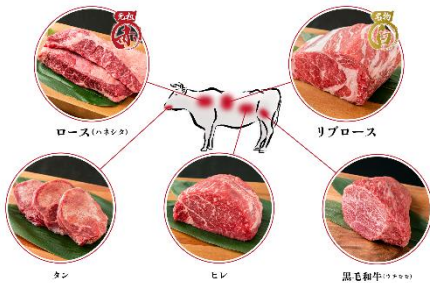


報道関係者様各位

【MENU】

《Ⅰ.部位から選ぶ》

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。
名物は、脂身と赤身のバランスが楽しめる「牛リブロースカツ膳」、柔らかくジューシーな京都勝牛の定番牛カツです。
また、赤身の旨みを楽しめる元祖「牛ロースカツ膳」は、創業以来こだわり続ける自慢の一皿。部位ごとに異なる旨味を5種類からお楽しみ頂けます。



「牛リブロースカツ膳」: 1380円 (+税)



「牛ロースカツ膳」: 1480円 (+税)

《Ⅱ.ハーフ&ハーフで注文可能な相盛り膳》

1種類の好きな部位だけで楽しむのはもちろんのこと、部位ごとの食べ比べをしたい方向けに、2種の部位を組合せられる「相盛り膳」もお楽しみ頂けます。さらに2種以上を食べ比べしたい方には、こだわりの部位を4種盛り合わせた贅沢な「牛カツ欲張り御膳」もおすすめ。

相盛り

ハーフ & ハーフ

お好きな
部位

+

お好きな
部位

お好きな部位を
組み合わせて
お楽しみいただけます



牛リブロース & 牛ロースカツ膳

1480円



牛リブロース & 牛タンカツ膳

1680円



牛ロース & 牛タンカツ膳

1730円



牛ロース & 牛ヒレカツ膳

1830円

《Ⅲ.食べ方いろいろ、自由に組み合わせるバラエティ豊かなたれ・薬味》

豊富な部位に加え、バラエティ豊かな薬味とつけだれをご用意。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。

食べ方いろいろ

京カレーつけ汁


替牛ブランドの旨汁を使用。
和風に仕上げた人気のカレーつけ汁。

みぞれボン酢

たっぷりの大根おろして
さっぱりと

京玉

出汁を効かせた
京都勝牛特製の半熟温玉。
牛カツをくくらせて
お召し上がりください。



麦ごはん

同産業に風味と触感のよい麦を加え、
ふっくらと炊き上げました。
麦は豊富な食物繊維や
ビタミンを含む健康食です。

赤だし

京都勝牛では創業から変わらず、
牛肉と相性の良い赤だしを継承しています。
ほっと安らぐ優しい味わいに仕上げました。

だし醤油

和風だして旨みを加えた特製醤油。
まろやかなだし醤油に、
たっぷりのさびを添えて食べるのが勝牛流。

山椒塩

山椒は京都で最も調染みある薬味の一つ。
香り高く薬やか。
牛カツにピリッとアクセントを。

牛カツソース

野菜の旨味が溶け込んだ牛カツのための
特製ソースはたっぷりのすり胡麻と合わせて
お召し上がりください。

報道関係者様各位

【お得ランチからサク飲みまで。シーンに合わせて楽しめるメニューラインナップ】

サクッと楽しみたい方には、揚げたてサクサクジューシーな「牛串カツ」で一杯楽しむのがおすすめ。1本120円〜とお仕事帰りに気軽にご利用いただけます。

また、ランチタイムは830円〜とリーズナブルなメニューをラインナップ。自慢の牛カツとメンチカツの相盛り膳、醤油ベースの甘辛だれに浸した「牛たれカツ丼」など、ランチ限定のメニューもご用意しております。



牛串カツ1本250円〜
串カツ1本120円〜



ランチ限定「牛リブローズカツ牛メンチカツ膳」
:920円(+税)



ランチ限定「牛たれカツ丼」:830円(+税)

《牛カツ京都勝牛 -GYUKATSU KYOTO KATSUGYU-》

「牛カツ京都勝牛」は2014年に京都で創業し、2019年11月末時点、日本国内60店舗を展開中。海外では韓国、台湾、カナダに計17店舗を展開し、2020年にタイ、香港への出店を予定しております。京都勝牛は、「京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。」をミッションとし“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。

牛カツ
京都勝牛
Gyukatsu Kyoto Katsugyu

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