

【東京・町田に初出店！】オープン記念でWキャンペーンを開催！

12/20（金）「牛カツ京都勝牛 町田店」グランドオープン！

【12/18～12/19】シークレットイベントを開催！1日100食限定！「牛ロースカツ膳」を500円で提供！

【12/20】先着200名様限定「1,000円分オープン記念クーポン」プレゼント！



「牛カツ京都勝牛」は、12/20（金）「牛カツ京都勝牛 町田店」をグランドオープン致します。

町田市は、東京の郊外都市の中で最も栄える商業地で、古くからショッピングタウンとして親しまれてきました。2018年、市制60周年を迎えた町田市は、東京2020オリンピック・パラリンピックへ向けて「町田」駅周辺をさらに多様で魅力ある街に進化させるため「夢かなうまち」を目指し魅力あふれる街へと進化し続けています。町田エリア初出店となる「牛カツ京都勝牛 町田店」は、「町田駅」北口より徒歩3分とアクセス抜群の立地。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。近隣のファミリーやオフィスワーカーなど、気軽にお越しいただける店づくりを目指します。

— オープン記念Wキャンペーン開催！ —

【I.一足お先に！オープン前のシークレットイベントを開催！】

オープンに先駆けて、1日100食限定！「元祖赤 牛ロースカツ膳」通常1,380円（＋税）→500円（＋税）でご提供するシークレットイベントを開催致します。お得に楽しめるこの機会ぜひお越しください。

■ シークレットイベント概要 ■

日時：2019/12/18（水）11:00～14:00
2019/12/19（木）18:30～21:30
内容：1日100食限定！「牛ロースカツ膳」
通常1,380円（＋税）→500円（＋税）
※なくなり次第終了



各地で開催し、いずれも長蛇の列ができるほどの盛況ぶり

【II.オープン当日が狙い目！お得なプレゼントキャンペーンを開催！】

グランドオープンを記念して、オープン当日より先着200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いただきますので、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：2019/12/20（金）11:00～
内容：「オープン1,000円分！記念クーポン」を先着200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のみ



報道関係者様各位

【MENU】

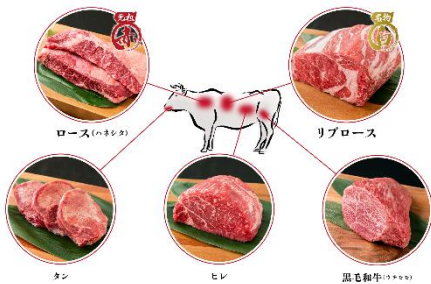
《Ⅰ.部位から選ぶ》

選べる種類は、「リブローズ」「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「名物白 牛リブローズカツ膳」、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「元祖赤 牛ロースカツ膳」は、創業以来こだわり続ける自慢の一皿。中でも珍しい「牛タンカツねぎ味噌膳」は、牛タン特有の心地よい歯ごたえを存分に楽しめるよう厚切りにこだわり、タン好きにはたまらない逸品です。5種類の部位ごとに異なる旨味をお楽しみください。

■5種の部位から選ぶ牛カツ膳

- ・名物白 牛リブローズカツ膳：1,280円（+税）
- ・元祖赤 牛ロースカツ膳：1,380円（+税）
- ・牛タンカツねぎ味噌膳：1,780円（+税）
- ・牛ヒレカツ京玉膳：1,980円（+税）
- ・牛カツ欲張り御膳：2,680円（+税）



「牛タンカツねぎ味噌膳」：1780円（+税）



元祖赤「牛ロースカツ膳」：1380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ももちろんのこと、部位ごとの食べ比べをしたい方向けに、2種類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：2,680円（+税）」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

 牛リブローズ & 牛ロースカツ膳 1480円	 牛リブローズ & 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
特製アフリカの唐辛子を使用。熱風は食上げの気分のスイッチ。

麦ごはん
同様に風味と食感の良さを加え、ふっくらと炊き上げました。定食系や食肉系やピザにも合う定番メニューです。

だし醤油
無添加で旨みを加えず特製醤油。さらさらとした薬味に。たっぷりお召し上がりください。

みぞれポン酢
カツの食感を活かしてさっぱりと。

京玉
江戸を流した京都勝牛の牛カツ。牛カツらしくてお召し上がりください。

赤だし
京都勝牛では定番から変わらず、牛カツの旨みと合わせてお召し上がりください。

山椒塩
山椒は京都で最も栽培される薬味の一つ。牛カツにはキリッとしたアクセントを。

牛カツソース
野菜の旨味がたっぷり効いた牛カツのための特製ソースはカツの旨みと合わせてお召し上がりください。

報道関係者様各位

【11:00～15:00 お得なランチタイム限定メニュー】

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。



ランチ限定「牛リブロース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)

【店舗情報】

お一人様でもご来店頂けるカウンター席に、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 町田店

住 所：東京都町田市原町田 6 丁目 7-8

T E L : 042-850-9075

営業時間：11:00～23:00 (L.O.22:30) ※ランチ 11:00～15:00

アクセス：横浜線「町田駅」より徒歩 3 分

小田急小田原線「町田駅」より 4 分



《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