

牛カツ 京都 勝牛

Gyukatsu Kyoto Katsugyu

「美味しい牛カツをたくさんの方々に届けたい」
その一心で、一つ一つ丁寧にお作りいたします。

名物の牛カツは、
肉本来の旨味を逃さぬよう高温でサッと揚げ、
外はサクサク、中はミディアムレアにこだわりました。

食べ方にもひと工夫。
一食で何通りにも楽しんでいただけるように
豊富な種類のたれと薬味をご用意しました。

丹精込めた自慢の牛カツ。
ぜひご賞味ください。

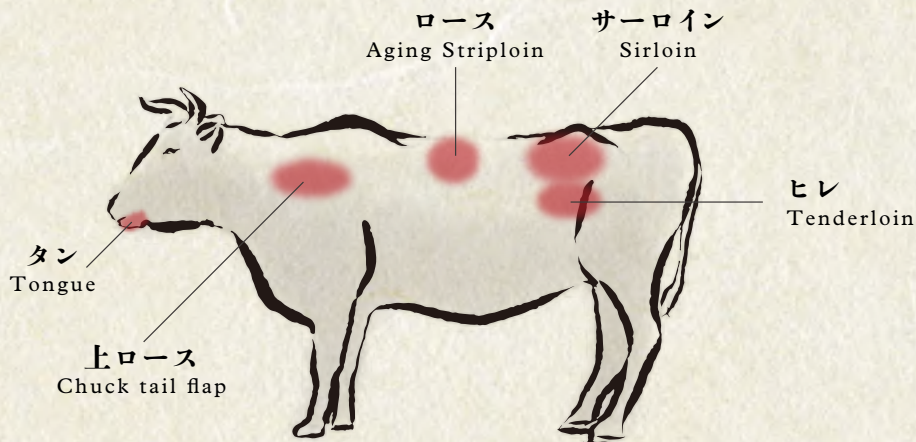


先斗町本店

京都勝牛の牛カツ膳の楽しみ方

部位から選ぶ

5つの厳選部位からお好みの牛肉をお選びください。
1種類では満足できない方のために相盛りも承っております。



サーロイン

Sirloin

独自の低温調理を施すことで肉の旨みを閉じ込めた柔らかくジューシーな京都勝牛の定番牛カツ。



ヒレ

Tenderloin

低脂肪かつ高たんぱくで、しっとりとした肉質が特徴の赤身肉。柔らかく上品な味わいをお楽しみいただけます。



ロース

Aging Striploin

熟成させることで旨味が増した赤身部位。赤身と脂身をバランスよくお楽しみいただけます。



タン

Tongue

牛タン特有の心地よい歯ごたえを存分に楽しめるよう、厚切りにこだわりました。タン好きにはたまらない逸品です。



上ロース

(ハネシタ)

Chuck tail flap

牛肉の旨みが凝縮された希少部位「ハネシタ」を使用。赤身の旨みを存分に味わえる京都勝牛の元祖牛カツ。



国産黒毛牛 サーロイン

Japanese Beef Sirloin

適度なサシが入った赤身と脂身のバランスが絶妙な国産黒毛牛。ジューシーながらしつこくない、上質な牛肉の味わいをお楽しみいただけます。

仕入れ状況により商品の内容は変更になる場合がございます。

食べ方いろいろ

一食に対する満足度を追求し、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』。

バリエーション豊かな薬味とつけだれが、牛カツの旨味をさらに引き立てます。

最初の一口から最後の一口まで是非、楽しんでお召し上がり下さい。

京カレーつけ汁

Kyoto style curry

勝牛ブレンドの出汁を使用。
和風に仕上げた人気のカレーつけ汁。
牛カツをくぐらせてお召し上がりください。

キャベツ

Cabbage

毎日店舗で手仕込み。
ふわふわの食感に
こだわりました。

わさび

Fresh Wasabi

辛みが少なく風味豊かな
わさびを厳選。爽やかな香りが
牛カツの美味しさを引き立てます。

とうがらし味噌

Spicy chili Miso

牛タンカツと相性抜群。
青唐辛子の辛さと味噌の甘みが
やみつきになる自家製味噌だれ。

みぞれポン酢

Citrus soy sauce
with Japanese radish

自家製ポン酢と
たっぷりの大根おろしで
さっぱりとした味わいに。

京玉

Signature
Onsen egg

出汁を効かせた
勝牛特製の半熟温玉。
牛カツとの相性抜群。

ごはん

Rice

風味豊かな国産米を
ふっくらつややかに
炊き上げました。

赤だし

AKA Miso soup

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提供しています。
ほっと安らぐ優しい味わいに仕上げました。

だし醤油

Dashi soy sauce

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

山椒塩

Sansho pepper salt

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

牛カツソース

GYUKATSU sauce

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。



牛サーロインカツ膳

Sirloin GYUKATSU ZEN

柔らかくジューシーな京都勝牛の定番牛カツ。

独自の低温調理を施すことで肉の旨みを閉じ込めました。



牛サーロインカツ膳

Sirloin GYUKATSU ZEN

並 1,490円 (税込1,639円)

牛カツ
1.5倍!!

大 1,890円 (税込2,079円)



牛サーロインカツ京玉膳

Sirloin GYUKATSU ZEN with Signature Onsen egg

並 1,590円 (税込1,749円)

牛カツ
1.5倍!!

大 1,990円 (税込2,189円)



とろ〜り
出汁を絡めた
半熟温玉

京玉

Signature Onsen egg
+120円 (税込132円)



みぞれボン酢

Citrus soy sauce with Japanese radish
+120円 (税込132円)



京カレーつけ汁

Kyoto style curry
+120円 (税込132円)



とうがらし味噌

Spicy chili Miso
+120円 (税込132円)

- おかわりごはん 並 210円 (税込231円)
Rice 大 260円 (税込286円)
- おかわり 赤だし 160円 (税込176円)
AKA Miso soup
- おかわり キャベツ 120円 (税込132円)
Cabbage

Half & half
相盛り

名物



匠味

牛サーロインカツ
牛ロースカツ膳

Sirloin and Aging Striploin GYUKATSU ZEN

1,690円 (税込1,859円)

Half & half
相盛り

名物



元祖

牛サーロインカツ
牛上ロースカツ膳

Sirloin and Chuck tail flap GYUKATSU ZEN

1,890円 (税込2,079円)

Half & half
相盛り



牛サーロインカツ
牛ヒレカツ膳

Sirloin and Tenderloin GYUKATSU ZEN

2,050円 (税込2,255円)

Half & half
相盛り



牛サーロインカツ
厚切り牛タンカツ膳

Sirloin and Tongue GYUKATSU ZEN

1,990円 (税込2,189円)

Half & half
相盛り



牛サーロインカツ
大海老カツ膳

Sirloin GYUKATSU and Large prawn KATSU ZEN

1,790円 (税込1,969円)

Half & half
相盛り



牛サーロインカツ
サーモン大トロカツ膳

Sirloin GYUKATSU and Salmon KATSU ZEN

1,690円 (税込1,859円)



牛カツ屋さんの
こだわりメンチカツ
Minced meat KATSU
+300円 (税込330円)



追いかッ
おかわりハーフ牛カツ



名物

追サーロイン
Sirloin GYUKATSU
+450円 (税込495円)



匠味

追ロース
Aging Striploin GYUKATSU
+590円 (税込649円)



元祖

追上ロース
Chuck tail flap GYUKATSU
+750円 (税込825円)



追ヒレ

Tenderloin GYUKATSU
+890円 (税込979円)



追タン

Tongue GYUKATSU
+850円 (税込935円)



海鮮

追サーモン
Salmon KATSU
+470円 (税込517円)



海鮮

追大海老
Large Prawn KATSU
+520円 (税込572円)



牛ロースカツ膳

Aging Striploin GYUKATSU ZEN

熟成させることで旨味が増した赤身部位。
赤身と脂身をバランスよくお楽しみいただけます。



とろ〜り
出汁を効かせた
半熟温玉



京玉

Signature
Onsen egg
+120円
(税込132円)



みぞれボン酢

Citrus soy sauce
with Japanese radish
+120円
(税込132円)



京カレーつけ汁

Kyoto style
curry
+120円
(税込132円)



とうがらし味噌

Spicy
chili Miso
+120円
(税込132円)

おかわりごはん
Rice

並 210円 (税込231円)

大 260円 (税込286円)

おかわり赤だし
AKA Miso soup

160円 (税込176円)

おかわりキャベツ
Cabbage

120円 (税込132円)



牛ロースカツ膳

Aging Striploin GYUKATSU ZEN

並 1,690円 (税込 1,859円)
大 2,230円 (税込 2,453円)

牛カツ
1.5倍!!



牛ロースカツ京玉膳

Aging Striploin GYUKATSU ZEN with Signature Onsen egg

並 1,790円 (税込 1,969円)
大 2,330円 (税込 2,563円)

牛カツ
1.5倍!!

Half & half
相盛り



名物

匠味

牛サーロインカツ膳 牛ロースカツ

Sirloin and Aging Striploin GYUKATSU ZEN

1,690円 (税込 1,859円)



お気に入りのお膳に
もう一部位!



名物

並 サーロイン
Sirloin GYUKATSU
+450円 (税込 495円)



匠味

並 ロース
Aging Striploin GYUKATSU
+590円 (税込 649円)



元祖

並 上ロース
Chuck tail flap GYUKATSU
+750円 (税込 825円)



並 ヒレ
Tenderloin GYUKATSU
+890円 (税込 979円)



並 タン
Tongue GYUKATSU
+850円 (税込 935円)



牛カツのお供に。
粗挽きジューシー!



牛カツ屋さんの
こだわりメンチカツ
Minced meat KATSU
+300円
(税込 330円)



海鮮も楽しめる!



並 サーモン
Salmon KATSU
+470円 (税込 517円)



並 大海老
Large Prawn KATSU
+520円 (税込 572円)

お一人様 1 膳のご注文をお願いしております



牛上ロースカツ膳

Chuck tail flap GYUKATSU ZEN

赤身の旨みを楽しむなら、元祖「上ロース」がおススメ。

希少部位「ハネシタ」を使用。

創業以来こだわり続けるこれぞ京都勝牛の牛カツ。



とろ〜り
出汁を効かせた
半熟温玉



Signature
Onsen egg
+120円
(税込132円)

京玉



京カレーつけ汁

Kyoto style
curry
+120円
(税込132円)



みぞれボン酢

Citrus soy sauce
with Japanese radish
+120円
(税込132円)



とうがらし味噌

Spicy
chili Miso
+120円
(税込132円)

追加
メニュー

おかわりごはん
Rice

並 210円 (税込231円)

大 260円 (税込286円)

おかわり赤だし
AKA Miso soup

160円 (税込176円)

おかわりキャベツ
Cabbage

120円 (税込132円)



牛上ロースカツ膳

Chuck tail flap GYUKATSU ZEN

並 1,990円 (税込 2,189円)
大 2,690円 (税込 2,959円)
牛カツ 1.5倍!!



牛上ロースカツ京玉膳

Chuck tail flap GYUKATSU ZEN with Signature Onsen egg

並 2,090円 (税込 2,299円)
大 2,790円 (税込 3,069円)
牛カツ 1.5倍!!

Half & half
相盛り



名物

元祖

牛サーロインカツ膳 牛上ロースカツ

Sirloin and Chuck tail flap GYUKATSU

1,890円 (税込 2,079円)



お気に入りのお膳に
もう一部位!



名物 並 サーロイン
Sirloin GYUKATSU
+450円 (税込 495円)



匠味 並 ロース
Aging Striploin GYUKATSU
+590円 (税込 649円)



元祖 並 上ロース
Chuck tail flap GYUKATSU
+750円 (税込 825円)



並 ヒレ
Tenderloin GYUKATSU
+890円 (税込 979円)



並 タン
Tongue GYUKATSU
+850円 (税込 935円)



牛カツのお供に。
粗挽きジューシー!



牛カツ屋さんの
こだわりメンチカツ
Minced meat KATSU
+300円
(税込 330円)



海鮮も楽しめる!



並 サーモン
Salmon KATSU
+470円 (税込 517円)



並 大海老
Large Prawn KATSU
+520円 (税込 572円)

お一人様 1 膳のご注文をお願いしております

牛ヒレカツ膳

Tenderloin GYUKATSU ZEN

低脂肪かつ高たんぱくで
しっとりとした肉質が特徴の赤身肉。
柔らかく上品な味わいをお楽しみいただけます。



牛ヒレカツ膳

Tenderloin GYUKATSU ZEN

2,490円 (税込 2,739円)



牛サーロインカツ牛ヒレカツ膳

Sirloin and Tenderloin GYUKATSU ZEN

2,050円 (税込 2,255円)

お一人様 1 膳のご注文をお願いしております



牛カツ屋さんの
こだわりのメンチカツ
Minced meat KATSU
+300円 (税込 330円)



追いかつ
Sirloin GYUKATSU
+450円 (税込 495円)



近味
追いロース
Aging Striploin GYUKATSU
+590円 (税込 649円)



元祖
追い上ロース
Chuck tail flap GYUKATSU
+750円 (税込 825円)



追いヒレ
Tenderloin GYUKATSU
+890円 (税込 979円)



追いタン
Tongue GYUKATSU
+850円 (税込 935円)

厚切り牛タンカツ膳

Tongue GYUKATSU ZEN

牛タン特有の心地よい歯ごたえを存分に楽しめるよう
厚切りにこだわったタン好きにはたまらない逸品です。
お好みで自家製とうがらし味噌を乗せてお召し上がりください。



厚切り牛タンカツ膳

Tongue GYUKATSU ZEN

2,290円 (税込 2,519円)



牛サーロインカツ 厚切り牛タンカツ膳

Sirloin and Tongue GYUKATSU ZEN

1,990円 (税込 2,189円)

京都勝重

GYUKATSU on the rice

with leek from KYOTO,
Sansho pepper sauce.

香り豊かな特製の山椒だれと
たっぷりの九条ねぎで彩る、
京都を感じる賢沢なお重

1,390円 (税込 1,529円)



サーモン
Salmon KATSU
+470円 (税込 517円)



大海老
Large Prawn KATSU
+520円 (税込 572円)

とろ〜り
出汁を効かせた
半熟温玉



京玉
Signature Onsen egg
+120円 (税込 132円)



みぞれボン酢
Citrus soy sauce
with Japanese radish
+120円 (税込 132円)



京カレーつけ汁
Kyoto style curry
+120円 (税込 132円)



とうがらし味噌
Spicy chili Miso
+120円 (税込 132円)

⊗ おかわりごはん **並** 210円 (税込 231円)
Rice **大** 260円 (税込 286円)

⊗ おかわり赤だし 160円 (税込 176円)
AKA Miso soup

⊗ おかわりキャベツ 120円 (税込 132円)
Cabbage



国産黒毛牛 特上サーロインカツ膳

Japanese beef Sirloin GYUKATSU ZEN

適度なサシが入った赤身と脂身のバランスが絶妙な国産黒毛牛。

ジューシーながらしつこくない、上質な牛肉の味わいをお楽しみいただけます。



3,290円 (税込 3,619円)



牛カツ屋さんの
こだわりメンチカツ
Mince meat KATSU
+300円 (税込 330円)

追いかつ
おかわりハーフ牛カツ

追サーロイン
Sirloin GYUKATSU
+450円 (税込 495円)

追ロース
Aging Striploin GYUKATSU
+590円 (税込 649円)

追上ロース
Chuck tail flap GYUKATSU
+750円 (税込 825円)

追ヒレ
Tenderloin GYUKATSU
+890円 (税込 979円)

追タン
Tongue GYUKATSU
+850円 (税込 935円)



牛サーロインカツ 大海老カツ膳

Large prawn KATSU ZEN

大ぶりでふりふり食感の大海老カツは、丁寧に店内で手仕込み。
粗めに引いた特製生パン粉でサクサク食感に。



大海老カツ膳

Large Prawn KATSU ZEN

1,590円 (税込1,749円)



相盛り



牛サーロインカツ 大海老カツ膳

Sirloin GYUKATSU and Large Prawn KATSU ZEN

1,790円 (税込1,969円)



サーモン大トロカツ膳

Salmon KATSU ZEN

1,490円 (税込1,639円)



相盛り



牛サーロインカツ サーモン大トロカツ膳

Sirloin GYUKATSU and Salmon KATSU ZEN

1,690円 (税込1,859円)



牛サーロインカツ サーモン大トロカツ膳

Salmon KATSU ZEN

脂がたっぷりのったジューシーなサーモンハラスのカツは、
みぞれボン酢でさっぱり召し上がれ。



 サーモン
Salmon KATSU

+470円 (税込517円)



 大海老
Large Prawn KATSU

+520円 (税込572円)

とろ〜り
出汁を効かせた
半熟温玉



京玉
Signature Onsen egg
+120円 (税込132円)



みぞれボン酢
Citrus soy sauce
with Japanese radish
+120円 (税込132円)



京カレーつけ汁
Kyoto style curry
+120円 (税込132円)



とうがらし味噌
Spicy chili Miso
+120円 (税込132円)

⊗ おかわりごはん  210円 (税込231円)
Rice

 大 260円 (税込286円)

⊗ おかわり赤だし 160円 (税込176円)
AKA Miso soup

⊗ おかわりキャベツ 120円 (税込132円)
Cabbage

お飲み物 DRINK



生ビール (アサヒスーパードライ) 500円 (税込 550円)

Draft beer

角ハイボール 430円 (税込 473円)

Kaku highball

ブラックニッカハイボール 430円 (税込 473円)

BLACK NIKKA highball

ノンアルコールビール 450円 (税込 495円)

Alcohol-free beer

コーラ 280円 (税込 308円)

Cola

オレンジジュース 280円 (税込 308円)

Orange juice

烏龍茶 280円 (税込 308円)

Oolong tea



食物アレルギー情報は
WEBからご確認いただけます