

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。

“To bring delicious GYUKATSU to many people.” It is with this desire that we carefully make each and every GYUKATSU. We make our famous GYUKATSU by frying beef quickly at a high temperature so as to maintain its original flavor, creating a crispy outside with a medium rare inside. We prepare it so that you can enjoy as many as you want in a single meal. We take great efforts to make our famous GYUKATSU. Please enjoy it.

本店抱着“为客人提供美味炸牛排”的想法，用心烹制每一道菜。招牌炸牛排用高温炸制，牢牢锁住牛肉本身的美味，面衣酥脆，内部柔嫩半熟。在食用方式上也下足了功夫，使客人能在一餐中享有多道料理。精心烹炸的招牌炸牛排。请务必尝一尝。

“규카츠의 맛을 전세계 고객님들에게 전하고 싶다” 그 마음 하나로 오늘도 정성답아 조리하고 있습니다. 엄선한 소고기에 세심한 옷을 얹게 임한 스테이크를 먹는 듯한 미디엄레어의 규카츠. 와사비와 간장을 시작으로, 산초소금, 규카츠소스, 일식카레소스 등,, 한 끼 식사중에 다양한 맛을 즐기실수 있는 스타일도 교토가즈규가 원조인 독특한 스타일입니다. 정성을 담아 만든 규카츠. 꼭 맛보시기 바랍니다.



先斗町本店

== 京都勝牛の牛カツ膳の楽しみ方 How to enjoy a good GYUKATSU ==

厳選部位からお好みの牛肉をお選びください。

GYUKATSU with a choice of parts.

从站点中选择。엄선한 부위중에서 좋아하시는 소고기를 골라주세요.



名物 サーロイン Sirloin/沙朗/채끝등심

赤身と脂のバランスがよく柔らかくジューシーな部位。
牛肉本来の旨さを存分に味わえる京都勝牛の定番牛カツ。

The sweetness of the fat, Juicy and soft part.
You can feel the real taste of beef. This is a standard of Kyoto Katsugyu.

肥瘦均匀的多汁部位。京都勝牛の招牌炸牛排，品味牛肉本身美味。
부드러운 육질과 풍부한 육즙이 특징적인 교토가츠구의 대표적인 규카츠。



元祖 牛上ロース (ハネシタ) Chuck tail flap/牛翼板肉/살치살

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。

We deliver only the best selection of beef "Haneshta".
You can enjoy the taste of original beef of Kyoto Katsugyu.
使用稀有的部分 "Haneshta", 其中浓缩牛肉的味道。你可以品尝到红肉的味道。
교토가츠구가 장엄하고 오늘까지 계속 제공하는, 소고기의 맛이 응축 된 희귀한 부위.
살코기의 맛을 마음껏 맛볼수 있는 교토가츠구의 "원조 규카츠".



ヒレ Tenderloin/牛柳/안심

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。

Moist lean beef characterized by its low fat content and high level of protein. Enjoy the soft and elegant taste.
瘦肉脂肪含量低，蛋白质含量高，肉质扎实，口感柔和绝妙。
저지방이며 고단백. 섬세한 육질이 특징적인 살코기.
부드럽고 푹췌 있는 맛을 즐길수 있습니다.



タン Tongue/牛舌/우설

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。

It was carefully cut into thick pieces so that you could enjoy the wonderful texture of beef tongue. Special dish for tongue lovers.
将牛舌切成厚片，可充分感受牛舌特有的美妙口感。对牛舌爱好者来说是不可错过的逸品。
우설 특유의 척척 한 식감을 즐길수 있도록 두껍게 슬라이스했습니다.
우설 좋아하게는 건널수 없는 일품입니다.



黒毛和牛極上サーロイン Premium WAGYU Sirloin/黒毛和牛沙朗/특상급 와규채끝등심

京都勝牛の最上級牛カツ。霜降り肉と牛ならではのきめ細かな肉質が特徴。
とろけるように柔らかく、和牛本来の旨味と甘みを存分にお楽しみいただけます。

Kyoto Katsugyu's most premium GYUKATSU. This perfectly marbled WAGYU is accompanied by its delicate texture. Enjoy this melt-in-your-mouth tenderness and the flavor & natural marbling of the WAGYU.

京都勝牛最高级的炸牛排。如霜降脂肪和细腻的肉质，这就是和牛。请享用入口即化的嫩度及和牛的自然甘甜。
교토가츠구의 최상급 규카츠. 아름다운 마블링이 특징적인 와규 특유의 섬세한 육질.
늑아내릴 듯이 부드럽고 와규 본연의 세련된 소고기맛을 마음껏 즐길 수 있습니다.



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。

Enjoy with your way. more variety to enjoy GYUKATSU.
各种各样的吃法，和炸牛排一起吃。한 끼 식사중에 다양한 맛을 즐기실수 있습니다.

京カレーつけ汁

Kyoto style curry/咖喱酱汁/일식카레소스

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/卷心菜/양배추

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/芥末/와사비

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
特制辣椒味噌酱/고추된장

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
柚子醋萝卜泥
갈은 무와 폰즈소스

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
温泉蛋
다시만숙계란

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/米饭/공기밥

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/味噌汤/일식 된장국

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/大石酱油/다시 간장

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/椒盐/산초소금

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

GYUATSU sauce/炸牛排酱汁/구약츠 소스

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。

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。



黒毛和牛 極上サーロインカツ膳

Premium WAGYU Sirloin GYUKATSU ZEN
黒毛和牛沙朗炸牛排套餐/특상급 와규채끝등심규카츠정식

京都勝牛の最上級牛カツ。霜降り和牛ならではのきめ細かな肉質が特徴。
とろけるように柔らかく、和牛本来の旨味と甘みを存分にお楽しみいただけます。

Kyoto Katsugyu's most premium GYUKATSU.
This perfectly marbled WAGYU is accompanied by its delicate texture.
Enjoy this melt-in-your-mouth tenderness and the flavor & natural marbling of the WAGYU.

京都勝牛最高級の炸牛排。如霜降脂肪和细腻的肉质，这就是和牛。请享用入口即化的嫩度及和牛的自然甘甜。
교토가츠규의 최상급 규카츠. 아름다운 마블링이 특징적인 와규 특유의 섬세한 육질. 녹아내릴 듯이 부드럽고 와규 본연의 세련된 소고기맛을 마음껏 즐길 수 있습니다.



¥4,890 (税込 原価 ¥5,379)

追いかつ
おかわり牛カツ

Additional
GYUKATSU
追加炸牛排
리필규카츠

10 **名物**
追 サーロイン
Sirloin GYUKATSU
沙朗炸牛排/채끝등심규카츠
+¥990 (税込 原価 ¥1,089)

12 **追 ヒレ**
Tenderloin GYUKATSU
牛柳炸牛排/안심규카츠
+¥1,790 (税込 原価 ¥1,969)

14 **追 国産黒毛牛 特上サーロイン**
Japanese beef Sirloin GYUKATSU
日本黒毛牛沙朗炸牛排
일국산쿠로게규 채끝등심규카츠
+¥2,790 (税込 原価 ¥3,069)

11 **元祖**
追 上ロース
Chuck tail flap GYUKATSU
牛翼板肉炸牛排/살치살규카츠
+¥1,390 (税込 原価 ¥1,529)

13 **追 タン**
Tongue GYUKATSU
牛舌炸牛排/우설규카츠
+¥1,590 (税込 原価 ¥1,749)

15 **追 黒毛和牛 極上サーロイン**
Premium WAGYU Sirloin GYUKATSU
黒毛和牛沙朗炸牛排/특상급와규채끝등심규카츠
+¥3,990 (税込 原価 ¥4,389)



国産黒毛牛 特上サーロインカツ膳

Japanese beef Sirloin GYUKATSU ZEN

日本黒毛牛沙朗炸牛排套餐/국산쿠로게규 채끝등심규카츠정식

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くこない、上質な牛肉の味わいをお楽しみいただけます。

The perfect balance of meat texture and fat marbling, Japanese beef is the very essence of beef.
Savour the supreme flavour only Japanese beef can offer.

厳選日本黒毛牛、瘦肉和油脂到达近乎完美的平衡状态。多汁不膩，入口即化。请慢慢享用日本牛纯粹的美味。

살코기와 마블링이 조화된 국산 소고기(쿠로게규)의 채끝등심. 육즙이 풍부하면서도 와규에 비해 살코기의 진한 맛을 더욱 즐기실 수 있습니다.

2

¥3,690 (税込 価格 ¥4,059)

16 牛カツ屋さんのこだわりメンチカツ

Minced meat KATSU/炸肉餅/멘치카츠

+¥450 (税込 価格 ¥495)

牛カツのお供に。
粗挽きジューシー!



追加メニュー Additional menu

17 おかわりごはん

Refill rice 国産黒毛牛 ¥250 (税込 価格 ¥275)
追加米飯/리필공기밥 国産黒毛牛 ¥290 (税込 価格 ¥319)

18 おかわり赤だし +¥190 (税込 価格 ¥209)

Refill AKA Miso soup/追加味噌湯/리필알릭 단정국

19 おかわりキャベツ +¥150 (税込 価格 ¥165)

Refill cabbage/追加卷心菜/리필알매추

とろへり
出汁を効かせた
半熟温玉



20 京玉

Signature
Onsen egg
温泉蛋
다시만숙계란
+¥150
(税込 価格 ¥165)



22 京カレーつけ汁 +¥150 (税込 価格 ¥165)

Kyoto style
curry
咖喱酱汁
일식카레소스



21 みぞれボン酢 +¥150 (税込 価格 ¥165)

Citrus soy sauce
with Japanese radish
柚子醋萝卜泥
같은 무와 폰즈소스



23 とうがらし味噌 +¥150 (税込 価格 ¥165)

Spicy chili Miso
特制辣椒味噌
고추된장



牛サーロインカツ膳

Sirloin GYUKATSU ZEN

沙朗炸牛排套餐/채끝등심규카츠정식

赤身と脂のバランスを楽しむなら、サーロインがおススメ。
柔らかくジューシーな京都勝牛の定番牛カツ。

The sweetness of the fat, Juicy and soft part.
You can feel the real taste of beef. This is a standard of Kyoto Katsugyu.

肥瘦均匀的多汁部位。京都勝牛の招牌炸牛排，品味牛肉本身美味。

부드러운 육질과 풍부한 육즙이 특징적인 교토가츠규의 대표적인 규카츠.



名物



3

牛サーロインカツ膳 並

Sirloin GYUKATSU ZEN

沙朗炸牛排套餐/채끝등심규카츠정식

M
size

¥1,890 (税込 膳 ¥2,079)

4

牛サーロインカツ膳 大

Sirloin GYUKATSU ZEN

沙朗炸牛排套餐/채끝등심규카츠정식

L
size

¥2,290 (税込 膳 ¥2,519)

追
い
カツ

Additional
GYUKATSU
追加炸牛排
리필규카츠

10



追 サーロイン

Sirloin GYUKATSU

沙朗炸牛排/채끝등심규카츠

+¥990 (税込 膳 ¥1,089)

12



追 ヒレ

Tenderloin GYUKATSU

牛柳炸牛排/안심규카츠

+¥1,790 (税込 膳 ¥1,969)

14



追 国産黒毛牛
特上サーロイン

Japanese beef Sirloin GYUKATSU

日本黒毛牛沙朗炸牛排

국산쿠로게규 채끝등심규카츠

+¥2,790 (税込 膳 ¥3,069)

11



追 上ロース

Chuck tail flap GYUKATSU

牛翼板肉炸牛排/살치살규카츠

+¥1,390 (税込 膳 ¥1,529)

13



追 タン

Tongue GYUKATSU

牛舌炸牛排/우설규카츠

+¥1,590 (税込 膳 ¥1,749)

15



追 黒毛和牛
極上サーロイン

Premium WAGYU

Sirloin GYUKATSU

黒毛和牛沙朗炸牛排

특상급 와규채끝등심규카츠

+¥3,990 (税込 膳 ¥4,389)



16

牛カツ屋さんのこだわりメンチカツ

Mincemeat KATSU/炸肉餅/멘치카츠

+¥450 (税込 膳 ¥495)

牛カツのお供に。
粗挽きジュースー!

とろ〜り
出汁を効かせた
半熟温玉



20 京玉

Signature Onsen egg

温泉蛋/다시만숙계란

+¥150 (税込 膳 ¥165)

追加メニュー Additional menu



21 みぞれボン酢

Citrus soy sauce

with Japanese radish

柚子醋萝卜泥/갈은 무와 폰즈소스

+¥150 (税込 膳 ¥165)



22 京カレーつけ汁

Kyoto style curry

咖喱酱汁/일식카레소스

+¥150 (税込 膳 ¥165)



23 とוגらし味噌

Spicy chili Miso

特制辣椒味噌醬/고추된장

+¥150 (税込 膳 ¥165)

17 おかわりごはん

Refill rice

追加米飯/리필공기밥

☐ +¥250 (税込 膳 ¥275)

☐ +¥290 (税込 膳 ¥319)

18 おかわり 赤だし

Refill AKA Miso soup

追加味噌湯/리필양식 된장국

+¥190

(税込 膳 ¥209)

19 おかわり キヤベツ

Refill cabbage

追加卷心菜/리필양배추

+¥150

(税込 膳 ¥165)



牛上ロースカツ膳

Chuck tail flap GYUKATSU ZEN

牛翼板肉炸牛排/살치살규카츠정식

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。

We deliver only the best selection of beef "Haneshita".
You can enjoy the taste of original beef of Kyoto Katsugyu.

使用稀有的部分“Haneshita”，其中浓缩牛肉的味道。你可以品尝到红肉的味道。

교토가츠규가 창업하고 오늘까지 계속 제공하는, 소고기의 맛이 응축 된 희귀한 부위.
살코기의 맛을 마음껏 맛볼수 있는 교토가츠규의 “원조 규카츠”.





5

牛上ロースカツ膳 並

Chuck tail flap GYUKATSU ZEN
牛翼板肉炸牛排套餐 살치살규카츠정식M
size

¥2,290 (税込 膳 ¥2,519)

6

牛上ロースカツ膳 大

Chuck tail flap GYUKATSU ZEN
牛翼板肉炸牛排套餐 살치살규카츠정식L
size

¥2,690 (税込 膳 ¥2,959)

追
い
カツAdditional
GYUKATSU
追加炸牛排
리필규카츠

10



追 サーロイン

Sirloin GYUKATSU
沙朗炸牛排/채끝등심규카츠
+¥990 (税込 膳 ¥1,089)

12



追 ヒレ

Tenderloin GYUKATSU
牛柳炸牛排/안심규카츠
+¥1,790 (税込 膳 ¥1,969)

14

追 国産黒毛牛
特上サーロインJapanese beef Sirloin GYUKATSU
日本黒毛牛沙朗炸牛排
국산쿠로게규 채끝등심규카츠
+¥2,790 (税込 膳 ¥3,069)

11



追 上ロース

Chuck tail flap GYUKATSU
牛翼板肉炸牛排/살치살규카츠
+¥1,390 (税込 膳 ¥1,529)

13



追 タン

Tongue GYUKATSU
牛舌炸牛排/우설규카츠
+¥1,590 (税込 膳 ¥1,749)

15

追 黒毛和牛
極上サーロインPremium WAGYU
Sirloin GYUKATSU
黒毛和牛沙朗炸牛排
특상급 와규채끝등심규카츠
+¥3,990 (税込 膳 ¥4,389)

16

牛カツ屋さんのこだわりメンチカツ

Minced meat KATSU/炸肉餅/멘치카츠

+¥450 (税込 膳 ¥495)

牛カツのお供に。
粗挽きジューシー!とろ〜り
出汁を効かせた
半熟温玉

20 京玉

Signature Onsen egg
温泉蛋/다시만숙계란
+¥150 (税込 膳 ¥165)

21 みぞれボン酢

Citrus soy sauce
with Japanese radish
柚子醋萝卜泥/갈은 무와 폰즈소스
+¥150 (税込 膳 ¥165)

22 京カレーつけ汁

Kyoto style curry
咖喱酱汁/일식카레소스
+¥150 (税込 膳 ¥165)

23 とוגがらし味噌

Spicy chili Miso
特制辣椒味噌醬/고추된장
+¥150 (税込 膳 ¥165)

17 おかわりごはん

Refill rice 田+¥250 (税込 膳 ¥275)
追加米飯/리필공기밥 田+¥290 (税込 膳 ¥319)

18 おかわり赤だし

Refill AKA Miso soup 田+¥190
追加味噌湯/리필일식 된장국 (税込 膳 ¥209)

19 おかわりキャベツ

Refill cabbage 田+¥150
追加卷心菜/리필양배추 (税込 膳 ¥165)

牛ヒレカツ膳

Tenderloin GYUKATSU ZEN/牛柳炸牛排套餐/안심규카츠정식

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。
柔らかな上品な味わいをお楽しみいただけます。

Moist lean beef characterized by its low fat content and high level of protein.
Enjoy the soft and elegant taste.

瘦肉脂肪含量低, 蛋白质含量高, 肉质扎实。口感柔和绝妙。

저지방 고단백으로 촉촉한 육질이 특징인 살코기육. 부드럽고 고급스러운 맛을 즐기실 수 있습니다.

7

¥2,690 (税込 ¥2,959)

追いかツ
おかわり牛カツ

Additional
GYUKATSU
追加炸牛排
리플규카츠

10

追 サーロイン

Sirloin GYUKATSU

沙朗炸牛排/채끝등심규카츠

+¥990 (税込 ¥1,089)

名物

12

追 ヒレ

Tenderloin GYUKATSU

牛柳炸牛排/안심규카츠

+¥1,790 (税込 ¥1,969)

14

追 国産黒毛牛
特上サーロイン

Japanese beef Sirloin GYUKATSU

日本黒毛牛沙朗炸牛排

일국산쿠로게규 채끝등심규카츠

+¥2,790 (税込 ¥3,069)

国産
黒毛牛

11

追 上ロース

Chuck tail flap GYUKATSU

牛翼板肉炸牛排/살치살규카츠

+¥1,390 (税込 ¥1,529)

元祖

13

追 タン

Tongue GYUKATSU

牛舌炸牛排/우설규카츠

+¥1,590 (税込 ¥1,749)

15

追 黒毛和牛
極上サーロイン

Premium WAGYU Sirloin GYUKATSU

黒毛和牛沙朗炸牛排/특상급와규채끝등심규카츠

+¥3,990 (税込 ¥4,389)

WAGYU
和牛

厚切り牛タンカツ膳

Tongue GYUKATSU ZEN
牛舌炸牛排套餐 / 우설규카츠정식

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。

It was carefully cut into thick pieces so that you
could enjoy the wonderful texture of beef tongue.
Special dish for tongue lovers.

将牛舌切成厚片,可充分感受牛舌特有的美妙口感。对牛舌爱好者来说是不可错过的逸品。
우설 특유의 식감을 만끽하시도록 두툼하게 썰었습니다. 우설 매니아에게 인기가 많은 메뉴입니다.

8

¥2,490 (税込 税込 ¥2,739)

京都勝重

GYUKATSU on the rice
with leek from KYOTO, Sansho pepper sauce

京都勝重+附帶蔥花配花椒醬汁 / 교토가츠쥬+교토의 소제(교토의 파,산초)

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贅沢なお重

Flavorful special Sansho sauce with plenty of Kujo negi leek. Rich
Oju style with feeling of Kyoto.

奢華の京都風格の盒飯,裝飾着芬芳的特殊花椒醬和充分的九條蔥。
산초 향이 더해진 특제 소스 사용. 대파를 듬뿍 올린 호화로운 덮밥.

¥1,850 (税込 税込 ¥2,035)

9

16 牛カツ屋さんのこだわりメンチカツ

Minced meat KATSU/炸肉餅/멘치카츠

+¥450 (税込 税込 ¥495)

牛カツのお供に。
粗挽きジュシー!



追加メニュー Additional menu

17 おかわりごはん

Refill rice 税込 ¥250 (税込 ¥275)
追加米飯/리필공기밥 税込 ¥290 (税込 ¥319)

18 おかわり赤だし

+¥190 (税込 税込 ¥209)
Refill AKA Miso soup/追加味噌湯/리필알릭 된장국

19 おかわりキャベツ

+¥150 (税込 税込 ¥165)
Refill cabbage/追加卷心菜/리필알매추

とろへり
出汁を効かせた
半熟温玉

20 京玉

+¥150 (税込 税込 ¥165)



22 京カレーつけ汁

+¥150 (税込 税込 ¥165)

Signature
Onsen egg
温泉蛋
다시만숙계란

+¥150 (税込 税込 ¥165)

Kyoto style
curry
咖喱醬汁
일식카레소스

Citrus soy sauce
with Japanese radish
柚子醋萝卜泥
같은 무와 폰즈소스

21 みぞれボン酢

+¥150 (税込 税込 ¥165)

Spicy chili Miso
特制辣椒味噌醬
고추된장

23 とうがらし味噌

+¥150 (税込 税込 ¥165)

お飲み物・甘味 DRINK・DESSERT



24

生ビール(エビスビール)

Draft beer
扎啤 / 생맥주

¥700 (税込価格 ¥770)

KYOTO WHISKY

by the only distillery
in Kyoto dedicated
to whisky



25

京都ウイスキーハイボール

Kyoto whisky highball
京都威士忌苏打/교토위스키하이볼

¥1,000 (税込価格 ¥1,100)



26 角ハイボール

¥580 (税込価格 ¥638)

Kaku highball/角威士忌苏打/산토리 가루빈 하이볼

27 ノンアルコールビール ¥600 (税込価格 ¥660)

Alcohol-free beer/无酒精啤酒 / 무 알콜 맥주

28 コーラ

¥380 (税込価格 ¥418)

Cola/可乐/콜라

29 オレンジジュース

¥380 (税込価格 ¥418)

Orange juice/橙汁/오렌지쥬스

30 烏龍茶

¥380 (税込価格 ¥418)

Oolong tea/乌龙茶/우롱차

抹茶

KYOTO MATCHA

31

抹茶アイス

Matcha ice cream
抹茶冰激凌
교토우지말차아이스크림

¥550 (税込価格 ¥605)

32

抹茶ビール

Matcha beer
抹茶啤酒
교토우지말차맥주

¥800 (税込価格 ¥880)

33

ノンアルコール
Alcohol-free

抹茶ティーソーダ

Matcha green tea soda
抹茶苏打水
교토우지말차소다

¥550 (税込価格 ¥605)

牛カツ 京都勝牛

Gyukatsu Kyoto Katsugyu

京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。

Making “GYUKATSU” from Kyoto
into the world’s “GYUKATSU”

“牛カツの美味しさを世界中のお客様へ届けたい”

京都勝牛は、京都から日本全国へ、そして、世界へ積極的に展開しています。

いつの日か「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、一膳一膳を実直に提供してまいります。



食物アレルギー情報は
WEBからご確認ください