

お飲み物 DRINK



生ビール Draft beer	500円 (税込 550円)
角ハイボール Kaku highball	430円 (税込 473円)
ノンアルコールビール Alcohol-free beer	450円 (税込 495円)
コーラ Cola	280円 (税込 308円)
オレンジジュース Orange juice	280円 (税込 308円)
烏龍茶 Oolong tea	280円 (税込 308円)



ランチメニュー

LUNCH MENU

牛カツの美味しい食べ方

How to enjoy a good GYUKATSU



わさび醤油

Fresh Wasabi & Dashi soy sauce  
新鮮山椒 だし醤油  
わさびをたっぷりのお刺身で旨みを加えだし醤油をつけて召し上がりください。  
This is a special soy sauce made with Japanese dashi stock for flavor. Put wasabi on GYUKATSU and eat with Dashi soy sauce.



京カレーつけ汁

Kyoto style curry  
味噌醤油 京都カレー汁  
人気のカレーつけ汁。鶏牛ブレンドの和風仕立て。  
Made with Katagiri's own dashi stock blend. Our popular curry sauce made Japanese-style.



京五

Signature Omelette  
温泉卵 だし醤油  
出汁を効かせた、勝牛特製の半熟鶏玉。牛カツとの相性抜群。  
With a hint of our dashi soy sauce as base, this is the signature topping for GYUKATSU.



山椒塩

Sambal pepper salt  
山椒 だし醤油  
ピリッとアクセント。香り高く、唐辛子の山椒で引き締まった味わい。  
Sambal is one of the most popular spices in Kyoto. It has a strong and lovely fragrance. It gives our GYUKATSU a spicy accent.



みぞれポン酢

Carrot soy sauce with Japanese radish  
柚子味噌 だし醤油  
たっぷりのお刺身で、みぞれの爽やかな味わい。  
Refreshing taste. Grated Japanese radish is best with Ponzu.



牛カツソース

GYUKATSU Sauce  
牛カツ醤油 だし醤油  
専用瓶を入れると旨みUP! 野菜をたっぷり使った牛カツのための特製ソース。  
Special sauce for GYUKATSU using vegetables. It becomes delicious when you add vegetables.



とうがらし味噌

Spicy chili Miso  
特製味噌 だし醤油  
牛カツと相性抜群。香ばしい半熟卵と味噌の甘み。やみつきになる自家製味噌だれ。  
The specialty of the green chili pepper and the sweetness of the miso make this sauce special. It is delicious with beef. Delicious with Yagyu GYUKATSU.



お好みの調味料・つけだれでお召し上がりください。  
Enjoy with your way,  
more variety to enjoy GYUKATSU!



食物アレルギー情報は  
WEBからご確認ください

ランチ限定

# 牛カツと メンチカツ



牛サーロインカツ  
メンチカツ京玉膳

Sirloin GYUKATSU and  
Minced meat KATSU ZEN  
with Signature Onsen egg

1,290円 (税込1,419円)

牛サーロインカツ  
メンチカツ膳

Sirloin GYUKATSU  
and Minced meat KATSU ZEN

1,190円 (税込1,309円)



## 名物

柔らかくジューシーな京都産牛の定番牛カツ。  
注目の低温調理を施すことで肉の旨みを閉じ込めました。



牛サーロインカツ京玉膳  
Sirloin GYUKATSU ZEN  
with Signature Onsen egg

1,590円  
(税込1,749円)



牛サーロインカツ膳  
Sirloin GYUKATSU ZEN

1,490円  
(税込1,639円)

## 匠味

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。



牛ロースカツ京玉膳  
Aging Striploin GYUKATSU ZEN  
with Signature Onsen egg

1,790円 (税込1,969円)  
2,330円 (税込2,563円)



牛ロースカツ膳  
Aging Striploin GYUKATSU ZEN

1,690円 (税込1,859円)  
2,230円 (税込2,453円)

# 牛カツ 名物大

通常より1.5倍量の大サイズ。  
バリエーション豊かな薬味とつけだれで  
最後の一口まで楽しんで。

牛サーロインカツ京玉膳  
Sirloin GYUKATSU ZEN  
with Signature Onsen egg

1,990円  
(税込2,189円)

牛サーロインカツ膳  
Sirloin GYUKATSU ZEN

1,890円  
(税込2,079円)



ランチ限定



こだわり  
ダブルメンチカツ膳  
Minced meat KATSU ZEN

1,090円  
(税込1,199円)

こだわり  
ダブルメンチカツ京玉膳  
Minced meat KATSU ZEN with Signature Onsen egg

1,190円  
(税込1,309円)



ランチ限定

牛たれカツ丼

Japanese style GYUKATSU  
on the rice

990円  
(税込1,089円)

1,290円  
(税込1,419円)



ランチ限定

牛ソースカツ丼

Sauce GYUKATSU  
on the rice

1,150円  
(税込1,265円)

