

牛カツ 京都勝牛

Gyukatsu Kyoto Katsugyu

牛かつを日本の食文化 日本飲食文化中的炸牛排

OUR MISSION

京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。

2014年、牛カツ京都勝牛は京都にて創業。

牛肉本来の旨味にこだわり吟味した厳選部位のみを使用。

部位ごとに最適な産地、品種、畜年数を吟味し、世界中から厳選しています。

目標は將京都的“牛かつ”推廣至世界，令“吉列牛 GYUKATSU”成為日本飲食文化的標準。

牛かつ京都勝牛於2014年在京都成立，我們希望將吉列牛的美味傳遞給來自世界各地的顧客。

對於牛肉部位非常講究，並從世界各地嚴格挑選。每個部位均仔細考慮最適合的產地、品種和年數。



DESSERT

デザート



卵プリン 沖縄県産黒蜜かけ

沖縄黒糖雞蛋布丁(日本蛋使用) \$58

Custard Pudding



抹茶溶岩ケーキ
特濃抹茶小豆流心蛋糕
Matcha Lava Cake

\$52



綿飴バニラアイス
雪糕棉花糖
Marshmallow Vanilla Gelato

\$58

すべての価格は香港ドルです 所有價目為港幣 All prices are in HKD | プラス10%のサービス料 另收加一服務費 10% service charge applies
写真はイメージです 圖片只供參考 Photos are for reference only