牛カツ 京都勝牛

Gyukatsu Kyoto Katsugyu

京都発、和の牛カツ

牛肉本来の旨みにこだわり吟味した、厳選部位のみを使用。
香ばしい衣をまとわせ、高温・短時間でサッと揚げる。
旨味を引き出された牛カツは、
中はミディアムレア、外はサクサク。
まるでステーキを食べるかのような肉厚。
溶け出す脂はわさびで締めて食べるのが勝牛流。

牛カツ専門店



採用嚴選高質的牛肉部位，瞬間以高溫炸至金黃酥脆，讓肉排於上桌時能保持三分熟度。
入口細嚼，牛肉原味充盈於齒頰間，外層酥脆，內裡軟嫩，滿嘴油香，於舌尖不絕迴響，帶給味蕾極致享受。
佐以芥末和各式特製的沾醬，閉目慢嚐，故名之「勝牛流」。

Only the highest quality cuts of beef are selected for the best original taste.
The top grade beef is quickly fried at a high temperature with refined thin bread coating.
The flavor and juiciness of the medium rare beef is completely locked inside the crispy breadcrumbs.
Enjoy it with wasabi and taste the perfect balance of flavour and texture.

來自日本現炸 60秒的美味



肉的熟成

選用美國及紐澳牛肉，堅持使用原塊牛肉精修而成

【翼板牛排】 油花均勻，口感有彈性

【菲力牛排】 油花較少，肉質較軟嫩



純粹堅持

正宗日式炸牛排

採用日本技術乾麵包粉，保留道地日式原汁原味

使用日本純正秋田小町米



玩味饗宴

黃金一分鐘炸出香脆三分熟的牛排

品原味、微炙煎、嚐醬料、恣意玩味

套餐均附麥飯、椰菜沙律及味噌湯（可續加）

押し麦入りご飯・キャベツサラダ・味噌汁付き（おかわり無料）

Set meal with Hokkaido rice with barley, cabbage salad and miso soup (Refillable)

另收加一服務費 ｜ 別途サービス料１０％頂戴致します ｜ 10% service charge applies

9種搭配 多種美味

創造出多樣個人風味



濃郁系

- 綠芥末 わさび Wasabi — 少量搭配 辛嗆清爽
- 咖哩醬 カレーソース Curry Sauce — 香氣十足 下飯首選
- 七味唐辛子 しちみ Shichimi — 七種辛香 豐富加味

清爽系

- 招牌牛排醬 ウスターソース Warcestershire Sauce — 伍斯特做醬底 甜香好味
- 鰹魚和風露 カツオソース Bonito Sauce — 酸香開胃 提味解膩
- 玫瑰鹽 ピンク ソルト Pink Salt — 輕灑玫瑰鹽 甜味加倍

開胃系

- 日式溫泉蛋 おんせんたまご Free Range Onsen Egg 加15元 — 濃郁潤口 伴飯最佳
- 胡麻醬 ごまドレッシング Sesame Dressing 沙律專用 サラダ用 — 香濃順滑 開胃滋味
- 和風沙律醬 ゆずポン酢 Yuzu Ponzu 沙律專用 サラダ用 — 清新果酸 醒胃爽口

圖片只供參考 | 写真はイメージです | Photos for reference only


【極上和牛】
澳洲和牛 每日限量供應
油花分佈均勻有嚼勁，
搭配鐵板炙燒後濃厚牛肉香氣
搭配日式溫泉蛋最好吃

【極上和牛】

M9後腰脊

M9 和牛カイノミ

M9 Wagyu Beef Flap Bavette $318



附日式溫泉蛋
温泉卵付き
served with free range onsen egg



套餐均附麥飯、椰菜沙律及味噌湯（可續加）
押し麦入りご飯・キャベツサラダ・味噌汁付き（おかわり無料）
Set meal with Hokkaido rice with barley, cabbage salad and miso soup (Refillable)

每日限量供應
每日限定販売
Limited Supply


期間限定
日本黑毛和牛
鹿兒島
A4黑毛和牛西冷
鹿児島A4黒毛和牛サーロイン
Kagoshima Wagyu Striploin Set $438
附日式溫泉蛋 温泉卵付き
served with free range onsen egg
黑毛和牛
Japanese Wagyu A4
牛カツ 京都勝牛
套餐均附麥飯、椰菜沙律及味噌湯（可續加）
押し麦入りご飯・キャベツサラダ・味噌汁付き（おかわり無料）
Set meal with Hokkaido rice with barley, cabbage salad and miso soup (Refillable)
每日限量供應
每日限定販売
Limited Supply

名物

Classic

京都勝牛三味套餐

京都勝牛牛三味

Beef Chuck Flap, Fillet & Sliced Beef Set

$ 228

（翼板、菲力及醬味薄牛）



套餐均附麥飯、椰菜沙律及味噌湯（可續加）

押し麦入りご飯・キャベツサラダ・味噌汁付き（おかわり無料）

Set meal with Hokkaido rice with barley, cabbage salad and miso soup (Refillable)

【名物 Classic】



京都勝牛雙味套餐
京都勝牛牛双味
Beef Chuck Flap & Fillet Set

$198
（翼板及菲力）



豚牛二味套餐
豚と牛カツ膳
Beef Chuck Flap & Pork Fillet Set

$178
（翼板及豬柳）



元祖炸牛排套餐
元祖牛カツ膳
Classic Beef Chuck Flap Set

$168



厚切菲力炸牛排套餐
厚切りヒレ牛カツ膳
Beef Fillet Set

$208

加 15 元



日式溫泉蛋
温泉卵
Free Range Onsen Egg

加 62 元



小品 + 飲品（$36或以下）
サイド ディッシュ + $36以下飲み物
Side Dish + Beverage ($36 or below)

加 72 元



甜品 + 飲品（$36或以下）
デザート + $36以下飲み物
Dessert + Beverage ($36 or below)

【經典 Classic】



名物翼板伴鰻魚套餐
うなぎと牛カツ膳
Beef Chuck Flap & Deep Fried Eel Set

$188



名物味噌牛排套餐
名物味噌牛カツ膳
Beef Chuck Flap Set with Miso Sauce

$178



霙花翼板牛排套餐
みぞれハネシタ牛カツ膳
Beef Chuck Flap Set with Grated Daikon and Scallions

$178



名物翼板伴大海老套餐
相盛り牛カツ膳
Beef Chuck Flap & Deep Fried King Prawn Set

$198



加 15 元

日式溫泉蛋
温泉卵
Free Range Onsen Egg



加 62 元

小品 + 飲品（$36或以下）
サイド ディッシュ + $36以下飲み物
Side Dish + Beverage ($36 or below)



加 72 元

甜品 + 飲品（$36或以下）
デザート + $36以下飲み物
Dessert + Beverage ($36 or below)


華膳
Katsugyu Plate
香脆炸里脊豬排套餐
豚ロースカツ膳
Pork Loin Set
$ 148
套餐均附麥飯、椰菜沙律及味噌湯（可續加）
押し麦入りご飯・キャベツサラダ・味噌汁付き（おかわり無料）
Set meal with Hokkaido rice with barley, cabbage salad and miso soup (Refillable)

【華膳 Katsugyu Plate】



霙花里脊豬排套餐
みぞれ豚ロースカツ膳
Pork Loin Set with Grated Daikon and Scallions

$158



鮮嫩炸豬柳套餐
豚ヒレカツ膳
Pork Fillet Set

$148



名物味噌里脊豬排套餐
名物味噌豚ロースカツ膳
Pork Loin Set with Miso Sauce

$158

加 15 元



日式溫泉蛋
温泉卵
Free Range Onsen Egg

加 62 元



小品 + 飲品（$36或以下）
サイド ディッシュ + $36以下飲み物
Side Dish + Beverage ($36 or below)

加 72 元



甜品 + 飲品（$36或以下）
デザート + $36以下飲み物
Dessert + Beverage ($36 or below)

【華膳 Katsugyu Plate】



鮮嫩脆炸豬柳伴鰻魚套餐

うなぎと豚かつ膳

Pork Fillet & Deep Fried Eel Set

$158



鮮嫩脆炸豬柳伴大海老套餐

豚と海老カツ膳

Pork Fillet & Deep Fried King Prawn Set

$158

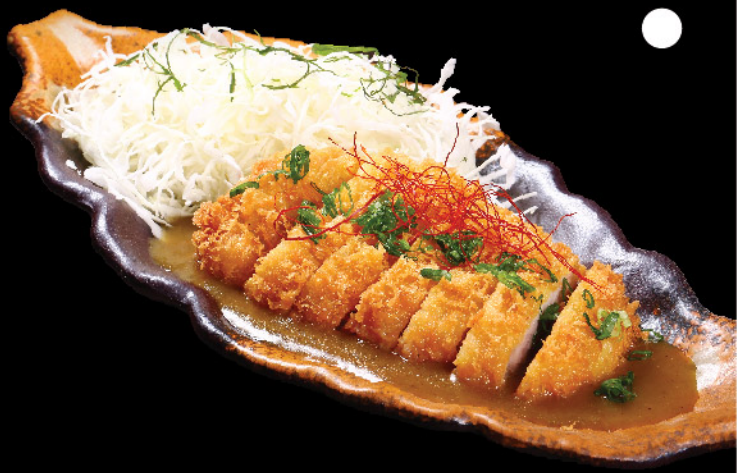


吉列千層芝士豚肉卷套餐

チーズ入りミルフィーユ豚カツ

Fried Pork Cheese Cutlet Set

$168



吉列豬扒咖喱套餐

カツカレー

Pork Loin Cutlet Curry Rice Set

$158



加 15 元

日式溫泉蛋

温泉卵

Free Range Onsen Egg



加 62 元

小品 + 飲品（$36或以下）

サイド ディッシュ + $36以下飲み物

Side Dish + Beverage ($36 or below)



加 72 元

甜品 + 飲品（$36或以下）

デザート + $36以下飲み物

Dessert + Beverage ($36 or below)

【燒物 Roasted】



西京燒比目魚套餐
ヒラメの西京焼き
Saikyo Miso Halibut Set

$178



照燒三文魚套餐
鮭の照り焼き
Teriyaki Salmon Set

$158



套餐均附麥飯、椰菜沙律及味噌湯（可續加）
押し麦入りご飯・キャベツサラダ・味噌汁付き（おかわり無料）
Set meal with Hokkaido rice with barley, cabbage salad and miso soup (Refillable)



汁煮油甘魚鮫套餐
ハマチのカマの煮付け
Stewed Hamachi Kama Set

$158

加 15 元



日式溫泉蛋
温泉卵
Free Range Onsen Egg

加 62 元



小品 + 飲品（$36或以下）
サイド ディッシュ + $36以下飲み物
Side Dish + Beverage ($36 or below)

加 72 元



甜品 + 飲品（$36或以下）
デザート + $36以下飲み物
Dessert + Beverage ($36 or below)

海產物
Seafood



炸廣島蠔大海老套餐
広島県産牡蠣と海老カツ膳
Deep Fried King Prawn & Hiroshima Oyster Set

$ 198

套餐均附麥飯、椰菜沙律及味噌湯（可續加）
押し麦入りご飯・キャベツサラダ・味噌汁付き（おかわり無料）
Set meal with Hokkaido rice with barley, cabbage salad and miso soup (Refillable)

【海産物】
Seafood



特選海產套餐
（炸廣島蠔大海老伴鰻魚）
海鮮三味（広島県産牡蠣、海老、うなぎ）
Deep Fried King Prawn, Hiroshima Oyster, Eel Set

$208



兒童餐
お子様セット
Kids Set

$88
炸雞，薯條，忌廉蟹餅
北海道忌廉泡芙，果汁
Chicken Nugget, Fries, Cream Crab Croquette,
Hokkaido Cream Puff & Juice

限12歲以下兒童
12歳以下の方に限ります
Limited to 12 years old or younger



炸特選三文魚柳套餐
特選サーモンフィレカツ膳
Deep Fried Premium Salmon Set

$158

加 15 元

日式溫泉蛋
温泉卵
Free Range Onsen Egg

加 62 元

小品 + 飲品（$36或以下）
サイド ディッシュ + $36以下飲み物
Side Dish + Beverage ($36 or below)

加 72 元

甜品 + 飲品（$36或以下）
デザート + $36以下飲み物
Dessert + Beverage ($36 or below)

特選和牛丼

Donburi

火灸鹿兒島A4和牛三文魚丼

鹿児島産A4和牛の炙りとサーモンの炙り丼

Seared A4 Wagyu Beef and Salmon Donburi

$ 258





火灸鹿兒島A4和牛鰻魚丼

鹿児島産A4和牛の炙りと鰻蒲焼き丼

Seared A4 Wagyu Beef and Eel Donburi

$ 258

【丼】
Donburi

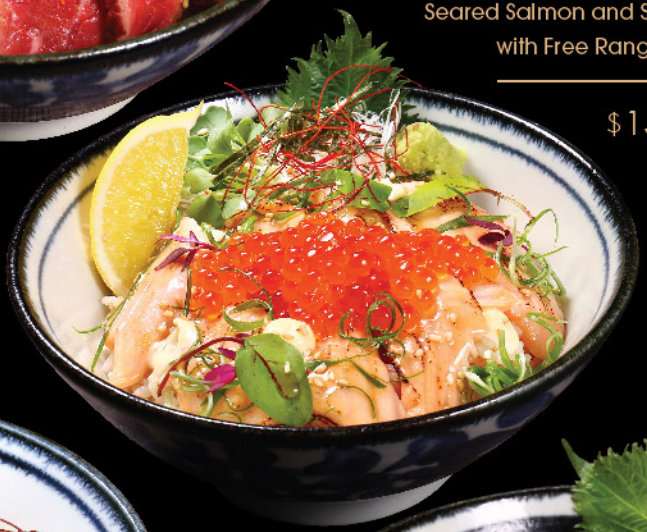
M9和牛肉丼伴溫泉蛋
炙りM9和牛丼（温泉卵付き）
Seared M9 Wagyu Beef Donburi
with Free Range Onsen Egg

$198



三文魚親子丼伴溫泉蛋
炙りサーモンといくらの親子丼（温泉卵付き）
Seared Salmon and Salmon Roe Donburi
with Free Range Onsen Egg

$158



滑蛋鰻魚丼
ウナギの卵とじ丼
Grilled Eel Donburi with Egg and Teriyaki sauce

$142







醬味薄牛丼伴溫泉蛋
牛たれカツ丼（温泉卵付き）
Japanese Fried Sliced Beef Donburi
served with Free Range Onsen Egg

$138

火灸牛柳丼
炙り牛ヒレサイコロステーキ丼
Diced Beef Tenderloin Donburi
with Japanese Style Onion

$208



均附椰菜沙律及味噌湯（可續加）
押しキャベツサラダ・味噌汁付き（おかわり無料）
Set meal with cabbage salad and miso soup (Refillable)



鍋物
Pot



東京風牛排鍋膳套餐
牛カツ煮付け鍋膳
Beef Chuck Flap Set with Special Egg and Onion Sauce

$158



東京風里脊豬排鍋膳套餐
豚ロースカツ煮付け鍋膳
Pork Loin Set with Special Egg and Onion Sauce

$158

加烏冬
うどん追加
Add Udon
+$15

套餐均附麥飯、椰菜沙律及味噌湯（可續加）
押し麦入りご飯・キャベツサラダ・味噌汁付き（おかわり無料）
Set meal with Hokkaido rice with barley, cabbage salad and miso soup (Refillable)



加 15 元


日式溫泉蛋
温泉卵
Free Range Onsen Egg

加 62 元


小品 + 飲品（$36或以下）
サイド ディッシュ + $36以下飲み物
Side Dish + Beverage ($36 or below)

加 72 元


甜品 + 飲品（$36或以下）
デザート + $36以下飲み物
Dessert + Beverage ($36 or below)

【鍋物 Pot】



吉列大蝦鍋膳套餐
大海老フライとじ鍋膳
Fried Tiger Prawn Set with Special Egg and Onion Sauce

$178

和牛壽喜燒套餐
和牛すき焼き
Wagyu Beef Sukiyaki Set

$188

加烏冬
うどん追加
Add Udon
+$15



小品

Side Dish



元祖牛排炸串（3串）
元祖串牛カツ（三本）
Deep Fried Beef Skewers (3pc)

$52



炸廣島生蠔（2隻）
広島県産牡蠣フライ（二個）
Deep Fried Hiroshima Oyster (2pc)

$52



炸特選大海老（1隻）
特選大海老フライ（一本）
Deep Fried King Prawn (1pc)

$52



炸芝士年糕
チーズ餅
Deep Fried Mochi with Cheese

$52



自家制豚肉餃子（5件）
自家製豚焼き餃子
Homemade Pork Gyoza (5pc)

$52



黑松露薯條
トリュフフライドポテト
Truffle Fries

$52

【小品】
Side Dish



免治雞肉棒
鶏つくね棒
Tuskune (Minced Chicken Meatballs)

$52



蟹籽沙律
とびっこサラダ
Crab Roe Salad

$52



醬漬茄子
なす漬け
Fried Eggplant in Tentsuyu

$52



日式昆布湯烏冬
うどん
Udon in Soup

$52



蔥花蘿蔔蓉汁 / 咖喱汁 / 味噌汁
ネギ大根おろし / カレーソース / 味噌ソース
Oroshi Sauce / Curry Sauce / Miso Sauce

每款 $15 each



日式溫泉蛋
温泉卵
Free Range Onsen Egg

$15

甜品

Dessert



棉花糖雪糕
マシュマロバニラジェラート
Marshmallow Vanilla Gelato

$58

日本清酒豆腐雪糕
お酒豆腐ジェラート
Sake Tofu Gelato (2 Scoops)

$58

士多啤梨, 沖繩黑糖, 雲呢拿雪糕
イチゴ添えバニラジェラート
沖縄産黒蜜ソース
Vanilla Gelato, Strawberry,
Okinawa Brown Sugar

$58

抹茶紅豆流心蛋糕
抹茶ラバケーキ
（バニラジェラート付き）
Matcha Lava Cake
with Red Bean & Vanilla Gelato

$58

飲料
Drinks



【有汽特飲】
Flavoured Sparkling Drinks

1 藍柑荔枝味有汽特飲
キュラソー&ライチ　ソーダ
Sparkling Blue Curaçao & Lychee

$36
Blue Curaçao Syrup, Lychee Syrup, Lychee Juice, Carbonated Water

2 芒果奇異果味有汽特飲
マンゴー&キウイ　ソーダ
Sparkling Mango & Kiwi

$36
Mango Purée, Kiwi Syrup, Carbonated Water

3 熱情果鮮桃味有汽特飲
パッションフルーツ&ピッチ　ソーダ
Sparkling Passion Fruit & Peach

$36
Passion Fruit Purée, Peach Syrup, Carbonated Water

4 山莓草莓味有汽特飲
ラズベリー&いちご　ソーダ
Sparkling Raspberry & Strawberry

$36
Raspberry Purée, Strawberry Syrup, Fresh Lime, Carbonated Water

石榴荔枝味有汽特飲
グアバ&ライチ　ソーダ
Sparkling Guava & Lychee

$36
Guava Purée, Lychee Syrup, Carbonated Water

飲料
Drinks



凍飲 Cold Drinks

5 紅豆宇治冰抹茶
紅豆冰抹茶
Red Bean Ice Green Tea
$32

6 白桃蒟蒻冰茶
白桃コンニャク茶
Peach Kam Konnyaku Ice Tea
$32

熱飲 Hot Drinks

日式柚子茶
柚子茶
Hot Yuzu Tea
$28

日式焙茶
ほうじ茶
Hot Japanese Roasted Tea
$28

汽水及果汁 Soft Drinks & Juices

可口可樂 コカ・コーラ Coke
雪碧 スプライト Sprite
$28

零系可樂
コカ・コーラゼロシュガー
Coke Zero

橙汁
オレンジジュース
Orange Juice

蘋果汁
リンゴジュース
Apple Juice

葡萄柚汁
グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

酒物

Wine



雞尾・清酒

Sake cocktail

7 清酒「梅」
サケ・ムイ
Sake Mui

$42
Sake, Umeshu, Plum Juice, Apple Juice, Soda

8 誕生
カシス 1826
Cassis 1826

$42
Sake, Crème de cassis, Grapefruit Juice, Grenadine Syrup

9 清酒「莫吉托」
ダイモン・モヒート
Daimon Mojito

$42
Sake, Fresh Lime, Fresh Mint Leaves, Sugar Syrup

啤酒

Beer

三得利頂級啤酒(生啤)
サントリープレミアムモルツ(生ビール)
Suntory Premium Malt (Draught)

240ml / $38
380ml / $58
700ml / $98

朝日(樽裝)
アサヒ
Asahi (336ml/Bottle)

$36

梅酒

Umeshu

梅酒
梅酒
Umeshu
(90ml)

$48

岸浪園梅酒 黑糖
岸浪園梅酒 黒糖
Umeshu
(90ml)

$76

另收加一服務費 | 別途サービス料10%頂戴致します | 10% service charge applies



大門
DAIMON

位於日本大阪府東北面交野市的大門酒造創立於1826年，此地方屬於丘陵地帶。四面環山，更擁有許多山流，其中Amano-gawa River 更是 Yodo-gawa River 的支流。這河流佈滿的都是被稱為天然過濾岩石的花崗岩，水中含有來自生駒山(Ikoma Mountains) 豐富礦物質。據說著名的茶道宗師，日本人稱茶聖的千利休都推薦使用此水。





第六代大門酒造莊主
Yasutaka Daimon

Daimon Brewery was established in 1826 the ancestral hunting grounds of the Japanese Imperial Family - the IKOMA mountain range. For 200 years the brewery has been continuously brewing this special Sake of the Kansai region. Being nestled among Kyoto, Osaka and Nara has always been their secret - it has provided them with some of the best water in Japan. Now, They are the only brewery in the region which are still producing sake with flowing mountain water - the core of their spirit.



大門35
純米大吟釀
DAIMON 35
Junmai Daiginjo

2016 LONDON SAKE CHALLENGE

大門酒造結合了200年的清酒製作經驗和磨米等技術，創造出高磨米度的高級清酒。此清酒贏得多項金獎，肯定了這高品質系列。此清酒為2016年倫敦清酒挑戰賽金獎(London Sake Challenge)。2019年大阪G20國家元首品嚐產品之一。

- 米 兵庫山田錦
- 精 精磨度35%
- 產 大阪府

帶有甜美的花香。餘韻優雅整潔，不會過度辛口。圓潤而且餘韻長。複雜性高。

$857 720ml

大門45
純米大吟釀
DAIMON 45
Junmai Daiginjo

- 米 兵庫山田錦
- 精 精磨度45%
- 產 大阪府

帶有微酸的清爽清酒，順滑的辛口。

$642 720ml

大門55
純米吟釀
DAIMON 55
Junmai Ginjo

- 米 兵庫山田錦
- 精 精磨度55%
- 產 大阪府

在高磨米度下，此清酒比其他同系列的酒米更強壯。味道既豐富又出色，同時清新芬芳。

$400 720ml | $130 carafe | $62 90ml



利休梅 半左衛門 純米大吟醸
Rikyubai Hanzoemon Junmai Daiginjo

- 米 兵庫山田錦
- 精 精磨度50%
- 產 大阪府

只利用山田錦50%的米心發酵使香氣更能釋放出來，帶有甜美的花香，清新芬芳。

$557 720ml

利休梅 静香 純米吟醸
Rikyubai Shizuka Junmai Ginjo

- 米 兵庫山田錦
- 精 精磨度55%
- 產 大阪府

2020年TTSA品味潮人清酒大賞頒總冠軍。酒味清澈，帶微微的甜味。有花果般的香氣。

$400 720ml
$130 carafe
$62 90ml

利休梅 青山緑水 特別純米
Rikyubai Sei Zan Ryoku Sui Tokubetsu Junmai

- 米 五百萬石、日本晴
- 精 精磨度60%
- 產 大阪府

帶豐富米味和脂味；骨幹明顯，帶有米麴般味道。是一種較傳統風味。

$357 720ml
$116 carafe
$56 90ml

大門 濁酒
DAIMON Road to Osaka Cloudy Sake

- 米 五百万石
- 產 大阪府

不同於其他濁酒味道偏甜，大門酒造所釀製的濁酒，酒身較輕，入口清爽。

$357 720ml
$116 carafe
$56 90ml

午市 Lunch Set 套餐

前菜 Appetizer

冷番茄西蘭花 冷製トマトブロッコリー Cold Tomato Broccoli	辣芽菜 辛いもやし Spicy Bean Sprouts	絞肉大根 ひき肉の大根煮 Minced Meat Daikon



蒲燒鰻魚盒膳
うなぎ重
Kabayaki Eel

$138



流心忌廉牛肉餅・牛翼板
牛コロッケ・ハネシタカツ
Beef Croquette & Chuck Flap

$128



鮭魚蟹子碎牛肉丼
サーモン・カニ子牛そぼろ丼
Salmon and Crab Roe Minced Beef Donburi

$128



板角切蒜香牛柳配溫泉蛋
牛ヒレ大蒜ステーキ温泉卵のせ
Diced Garlic Beef Tenderloin with Onsen Egg

$128



脆炸豚排
豚カツ
Crispy Pork Loin

$128



牛肉鍋燒烏冬膳
牛鍋焼きうどん
Beef and Tofu Udon in Pot

$108



東京風滑蛋翼板牛肉
牛一口カツ煮
Beef Chuck Flap with Soft Scrambled Egg

$108



脆豚・京都九条葱汁
一口豚・京九条ねぎ酢セット
Crispy Pork Loin with Kyoto Kujo in Onion Vinegar sauce

$108



滑蛋一口生薑豚肉
生姜豚玉子とじ
Diced Ginger Pork with Soft Scrambled Egg

$98



南蠻吉列脆雞
チキン南蛮
Chicken Cutlet with Tartar Sauce

$98



和式醬薄牛碎肉盒膳
薄切り牛カツの和風タレ重
Japanese Sliced Beef Donburi with Minced Beef

$88

追加 Add on

+$10
甘辛絞肉牛肉
おぼろ牛肉
Minced Beef



+$28
流心忌廉牛肉餅
牛コロッケ
Beef Croquette



套餐均附麥飯、漬物、椰菜沙律、味噌湯各一份及3款伴菜（冷番茄西蘭花、辣芽菜及絞肉大根）
All set lunch include one portion of Hokkaido rice with barley, condiments, cabbage salad, miso soup and with 3 side dishes (Cold Tomato Broccoli, Spicy Bean Sprouts and Minced Meat Daikon)

京都勝牛
牛カツ専門店

另收加一服務費 | 別途サービス料10%頂戴致します | 10% service charge applies
圖片只供參考 | 写真はイメージです | Photos are for reference only