

**Press Release**  
**Untuk Segera Dipublikasi**

**GYUKATSU KYOTO KATSUGYU,  
RESTORAN SPESIALIS BEEF KATSU NO 1 DI JEPANG,  
KINI HADIR DI JAKARTA**

**Jakarta, 17 Juli 2024** – Memiliki lebih dari 75 cabang di 7 negara, Gyukatsu Kyoto Katsugyu kini hadir di Indonesia dengan membuka cabang pertamanya. Restoran spesialis *Beef Katsu* asal Kyoto yang sangat terkenal di Jepang ini, dihadirkan kepada pelanggan Arena Square, Gatot Subroto, Jakarta oleh Arena Group yang merupakan salah satu operator *Food & Beverage* terkemuka di Indonesia. Dengan dibukanya gerai pertama Gyukatsu Kyoto Katsugyu, warga Jakarta diharapkan dapat menikmati Gyukatsu yang otentik dan memiliki pengalaman bersantap menyenangkan, seolah mereka menikmatinya seperti di Jepang.

Di lokasi Arena Square di Gatot Subroto yang sangat strategis dan menjadi pilihan tempat makan, *meeting*, *hang out* dan berbagai gelaran event, Gyukatsu Kyoto Katsugyu membidik segmen pelanggan pekerja kantoran di area Jakarta Selatan yang membutuhkan tempat makan yang enak dan nyaman untuk makan siang ataupun makan malam sepulang kerja. Selain itu, Gyukatsu Kyoto Katsugyu juga menyasar kalangan profesional, keluarga mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, serta pecinta makanan Jepang yang ingin menikmati *beef katsu* yang lezat.

Yusuf Fadilah, Brand Manager Gyukatsu Kyoto Katsugyu Indonesia, mengatakan, pihaknya selalu melakukan pengawasan secara ketat terhadap segala hal yang menyangkut operasional dapur, servis, dan *ambiance* yang mempengaruhi pengalaman makan pengunjung. Gyukatsu Kyoto Katsugyu juga selalu memperhatikan masukan pengunjung untuk meningkatkan kualitas dan memberikan pengalaman terbaik bagi semua pelanggan.

“Gyukatsu Kyoto Katsugyu yang merupakan restoran spesialis *Beef Katsu* nomor 1 di Jepang, kini hadir di Jakarta untuk memperkenalkan dan mempopulerkan Gyukatsu ke masyarakat luas. Dengan bahan-bahan berkualitas, *panko* pilihan, teknik memasak Gyukatsu, dan berbagai saus serta kondimen yang kami suguhkan, pengunjung akan dapat menikmati pengalaman makan yang kaya rasa dalam setiap *set* menunya. Kami percaya Gyukatsu Kyoto Katsugyu akan menjadi Restoran Gyukatsu pilihan yang cocok dijadikan tempat makan sekaligus tempat berkumpul bagi masyarakat sekitar,” ungkap Yusuf Fadilah.

Sebagai spesialis *Beef Katsu*, Gyukatsu Kyoto Katsugyu hanya menyediakan daging sapi berkualitas terbaik. Dengan *crust panko* tipis, sepuluh kali lebih halus dibandingkan dengan *crumbs* reguler, maka akan dihasilkan *Katsu* dalam lapisan tipis yang lezat dan sangat renyah.

Gyukatsu Kyoto Katsugyu memiliki konsep menyajikan *Beef* dalam takaran *Medium Rare* yang ideal untuk menikmati *Beef Katsu* secara maksimal. Digoreng dengan suhu yang lebih tinggi dan dalam durasi singkat, membuat rasa daging yang *juicy* dan lezat akan keluar sepenuhnya. Namun bagi pengunjung yang ingin tingkatan daging yang lebih matang, kami juga menyediakan alat pemanggang *beef* di atas meja, sehingga pelanggan dapat mematangkan daging sesuai selera mereka masing-masing.

Hadir dengan konsep otentik seperti di tempat asalnya di Jepang, Restoran Gyukatsu Kyoto Katsugyu di Arena Square menawarkan sejumlah menu favorit *Beef Katsu* yang setiap menunya memiliki ciri unik, seperti:

- *Sirloin*: bertekstur lembut dan *juicy*, khas Gyukatsu klasik dari Kyoto Katsugyu
- *Chuck Flap Tail*: dikenal kaya rasa dan dagingnya tanpa kehilangan tekstur kelembutannya
- *Tenderloin*: menyajikan daging rendah lemak, tinggi protein dan teksturnya lembab
- *Wagyu*: berbahan *beef* Sapi Wagyu Australia yang memiliki keseimbangan ideal antara kelembutan dan lapisan lemaknya.
- *Beef Tongue*: menu ini direkomendasikan secara khusus kepada pelanggan untuk dapat menikmati lidah sapi dengan miso cabai pedas khas Gyukatsu. Menu ini tidak akan dapat ditemukan pada restoran mana pun di Indonesia.

Semua menu tersebut siap disajikan dengan nasi Jepang, salad, dan sup miso AKA.

Selain *Beef Katsu* sebagai menu andalan, Gyukatsu Kyoto Katsugyu juga menawarkan menu-menu lainnya seperti *Salmon Katsu*, *Ebi Katsu* dan *Tori Katsu*, serta Nasi Kari dan *Katsu-Ni* yang disajikan dengan telur setengah matang dan kaldu *dashi* panas yang kuning telurnya masih agak lunak dan belum mengeras. Bagi pelanggan yang ingin dapat merasakan 2 kelezatan daging dalam 1 set menu, kami merekomendasikan untuk memilih menu *half & half*.

Hal lain yang membedakan Gyukatsu Kyoto Katsugyu dari restoran *katsu* lainnya adalah sajian berbagai macam saus dan bumbu yang diracik sendiri oleh *chef* dalam setiap set menunya, yang dapat dipadu-padankan sesuai selera. Pelanggan dapat menikmati beragam rasa, mulai dari gigitan pertama hingga akan terasa sampai gigitan terakhir dengan beragam bumbu khas Gyukatsu, seperti *Fresh Wasabi* dan Kecap *Dashi*, *Sansho Pepper Salt*, Saus Gyukatsu, *Kyoto Style Curry*, *Signature Onsen Egg*, *Spicy Chili Miso*, *Pink Tartar Sauce*, dan *Citrus Soy Sauces with Japanese Radish*.

Dengan *Set Course* mulai dari Rp88.000 untuk *Tori Katsu Set*, dan Rp288.000 untuk *Wagyu Katsu Set*, masyarakat Jakarta akan mendapatkan pengalaman menikmati *Beef Katsu* yang enak dan otentik di Gyukatsu Kyoto Katsugyu, tempat dan lingkungan yang nyaman, serta pelayanan terbaik di Arena Square, Gatot Subroto. Untuk memeriahkan Grand Opening outlet pertama ini, Gyukatsu Kyoto Katsugyu memberikan promo diskon hingga 30% bagi pelanggan yang memiliki kartu JCB, kartu kredit Bank Mandiri, dan kartu BRI \*\*\*\*

=====

## **ARENA GROUP**

Arena Group merupakan operator F&B terkemuka yang berdiri sejak tahun 2002. Saat ini Arena Group menaungi beberapa restoran ternama seperti Seribu Rasa, Penang Bistro, Greyhound Café, Maison Tatsuya, Massilia, Gyu Shige Tokyo Yakiniku, Menya Musashi Bukotsu, dan Gyukatsu Kyoto Yakiniku; dengan total 35 outlet di Jakarta, Tangerang dan Bekasi. Arena Group selalu berkomitmen untuk memberikan pengalaman bersantap yang berkualitas baik dengan layanan yang menyenangkan untuk setiap pengunjungnya.

**Kontak Media:**

**Andhika Nuary**

[Andhika.nuary@arenacorp.com](mailto:Andhika.nuary@arenacorp.com)

0878-6299-8257

**Rika Fardani**

[Rika.fardani@arenacorp.com](mailto:Rika.fardani@arenacorp.com)

0857-1123-4543