

Press Release
Untuk Segera Dipublikasi

**Cabang Kedua Restoran Spesialis Beef Katsu No.1 Jepang, Gyukatsu Kyoto Katsugyu,
Hadir di AEON MALL Deltamas, Cikarang**

Jakarta, 16 Desember 2024 – Setelah sukses dengan cabang perdana di Jakarta, **Gyukatsu Kyoto Katsugyu** kini membuka cabang keduanya di AEON MALL Deltamas level GF, Cikarang. Dengan hadirnya restoran spesialis Beef Katsu Nomor 1 Jepang asal Kyoto di pusat perbelanjaan strategis yang diklaim terbesar di Asia Tenggara tersebut, masyarakat Cikarang diharapkan dapat merasakan nikmatnya menu katsu daging sapi spesial berkualitas khas restoran Gyukatsu Kyoto Katsugyu.

Katsu daging sapi khas restoran Gyukatsu Kyoto Katsugyu memang sudah dikenal di mancanegara melalui kehadirannya di 9 negara dengan lebih dari 80 cabang. Dengan kehadiran gerai kedua Gyukatsu Kyoto Katsugyu di kawasan Deltamas, masyarakat Cikarang khususnya yang berada di sekitar pusat perbelanjaan di AEON MALL Deltamas level GF tak perlu lagi harus ke Jakarta atau ke Jepang untuk menikmati rasa otentik Beef Katsu spesial dari restoran Gyukatsu Kyoto Katsugyu.

Di kawasan pusat belanja AEON MALL Deltamas level GF yang strategis untuk menjadi alternatif tempat makan, belanja, *hang out*, hingga untuk menggelar berbagai event, Gyukatsu Kyoto Katsugyu membidik segmen pelanggan kalangan profesional, serta pengunjung keluarga mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, serta pecinta makanan Jepang yang ingin menikmati beef katsu yang lezat.

Menurut Timbul, Brand Manager Gyukatsu Kyoto Katsugyu Indonesia, untuk meningkatkan kualitas dan memberikan pengalaman terbaik bagi semua pelanggan, Gyukatsu Kyoto Katsugyu selalu memperhatikan masukan pengunjung dan selalu melakukan pengawasan secara ketat terhadap segala hal yang menyangkut operasional dapur, servis, dan ambience yang mempengaruhi pengalaman makan pengunjung.

“Gyukatsu Kyoto Katsugyu kini telah membuka cabang kedua di AEON MALL Deltamas level GF, Cikarang untuk semakin mengenalkan dan mempopulerkan Gyukatsu ke masyarakat. Kami percaya Gyukatsu Kyoto Katsugyu akan menjadi Restoran Gyukatsu pilihan yang cocok dijadikan tempat makan sekaligus tempat berkumpul bagi masyarakat sekitar. Dengan teknik memasak Gyukatsu yang menggunakan bahan-bahan berkualitas, panko pilihan, dan berbagai saus serta kondimen yang disuguhkan, pengunjung akan dapat menikmati pengalaman makan yang kaya rasa dalam setiap set menunya,” ungkap Timbul.

Sebagai restoran spesialis Beef Katsu nomor 1 di Jepang, Gyukatsu Kyoto Katsugyu hanya menyediakan daging sapi berkualitas terbaik. Dengan crust panko tipis, sepuluh kali lebih tipis dibandingkan dengan crumbs reguler, maka akan dihasilkan Katsu yang lezat dan sangat renyah.

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

Dihadirkan dengan konsep otentik seperti di tempat asalnya di Jepang, Restoran Gyukatsu Kyoto Katsugyu di AEON MALL Deltamas level GF, 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, Maguro 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. Pelanggan yang ingin 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 Cikarang akan mendapatkan pengalaman menikmati Beef Katsu yang enak dan otentik, tempat dan lingkungan yang nyaman, serta pelayanan terbaik di Gyukatsu Kyoto Katsugyu, AEON MALL Deltamas level GF. Bagi pelanggan yang menggunakan kartu BRI dan kartu kredit Bank Mandiri, selama masa spesial pembukaan, Gyukatsu Kyoto Katsugyu memberikan promo diskon hingga 33%. Jangan lupa unggah video pengalaman bersantap Anda di Gyukatsu Kyoto Katsugyu ke media sosial karena Anda akan mendapatkan free Warabi Mochi

Gyukatsu Kyoto Katsugyu

AEON MALL Deltamas Level GF
Jl. Ganesha Boulevard, Kota Deltamas
Kec. Cikarang Pusat, Kabupaten Bekasi
Jawa Barat 17530
Telp: 0812-9933-3263