

PRESS RELEASE

UNTUK SEGERA DISIARKAN

Gyukatsu Kyoto Katsugyu Resmi Hadir di AEON MALL BSD CITY

Sajikan Beef Katsu No. 1 Asal Jepang dengan Promo Menarik hingga 25%

Tangerang Selatan, 21 April 2025 — Antusiasme masyarakat Tangerang Selatan terhadap sajian beef katsu otentik dari Jepang kini terjawab. Restoran spesialis beef katsu nomor satu di Jepang, Gyukatsu Kyoto Katsugyu, resmi membuka cabang ke-4 di AEON MALL BSD CITY, tepatnya di Bishoku Culture, Ground Floor, Unit FC-02. Kehadiran restoran ini menjadi bagian dari ekspansi strategis untuk memperkenalkan pengalaman bersantap khas Jepang yang autentik kepada masyarakat Indonesia.

Didirikan di Kyoto pada tahun 2014, Gyukatsu Kyoto Katsugyu kini telah memiliki lebih dari 80 cabang yang tersebar di sembilan negara. Di Indonesia, restoran ini membidik kalangan profesional, keluarga, hingga para pecinta kuliner Jepang yang mendambakan cita rasa beef katsu dengan kualitas premium.

“Pembukaan cabang ke-4 ini merupakan respons terhadap permintaan tinggi akan hidangan beef katsu berkualitas. Kami terus meningkatkan kualitas layanan demi menciptakan pengalaman bersantap yang tak terlupakan. Seluruh menu kami bebas dari kandungan daging dan minyak babi,” jelas Timbul, Brand Manager Gyukatsu Kyoto Katsugyu Indonesia.

Dengan mengusung slogan “Beyond Ordinary Katsu”, restoran ini menyajikan daging sapi pilihan seperti Wagyu Australia, Tenderloin, Sirloin, hingga Chuck Flap Tail, yang digoreng dengan teknik khas Kyoto dan disajikan dalam tingkat kematangan medium rare—menghasilkan tekstur juicy, lembut, dan kaya rasa. Bagi yang menginginkan tingkat kematangan berbeda, tersedia alat panggang pribadi di setiap meja. Menariknya, restoran ini juga menggunakan panko khusus yang sepuluh kali lebih tipis dari panko pada umumnya, menciptakan lapisan renyah tanpa menghilangkan kelezatan dagingnya.

Selain beef katsu unggulan, tersedia pula menu lain seperti Salmon Katsu, Ebi Katsu, dan Tori Katsu, serta menu khas seperti Katsu-Ni dengan telur setengah matang dan kaldu dashi hangat. Ada pula pilihan half & half set menu untuk menikmati dua jenis katsu dalam satu sajian.

Yang membuat Gyukatsu Kyoto Katsugyu berbeda adalah racikan saus dan kondimen buatan sendiri, seperti Fresh Wasabi, Kyoto Style Curry, Pink Tartar Sauce, hingga Citrus Soy Sauce with Japanese Radish, yang semakin memperkaya cita rasa setiap hidangan.

Tidak kalah seru, pengunjung bisa menikmati sajian ini sambil hangout, berbelanja kebutuhan harian, atau sekadar jalan-jalan santai di AEON MALL BSD CITY—mal keluarga favorit yang menawarkan berbagai hiburan dan tenant gaya hidup. Lokasi restoran yang strategis di zona Bishoku Culture membuatnya mudah dijangkau bagi siapa saja yang ingin menyantap hidangan khas Jepang di sela aktivitas mereka.

Restoran ini memiliki kapasitas hingga 104 orang dan menawarkan pilihan area bersantap indoor maupun outdoor, menciptakan suasana yang nyaman dan fleksibel untuk berbagai kesempatan, baik makan bersama keluarga maupun berkumpul santai bersama teman.

Sebagai bagian dari pembukaan cabang barunya, Gyukatsu Kyoto Katsugyu menghadirkan promo spesial: diskon hingga 25% untuk pembayaran menggunakan kartu kredit BRI, Panin, dan Permata. Promo ini memberikan nilai tambah bagi pengunjung yang ingin menikmati kualitas premium dengan harga lebih terjangkau.

Harga set menu di Gyukatsu Kyoto Katsugyu dimulai dari Rp88.000 untuk Tori Katsu Set, hingga Rp288.000 untuk Wagyu Katsu Set. Untuk informasi dan reservasi, pelanggan dapat menghubungi Gyukatsu Kyoto Katsugyu AEON MALL BSD CITY melalui WhatsApp di 0812-8888-3743.

=====
==

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 Cucina Italiana, 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

0878-6299-8257

Rika Fardani

Rika.fardani@arenacorp.com

0857-1123-4543