

幸せのカツ丼！思わず食べたことを話したくなる“金のカツ丼”、「カツ専門 金のころも ららぽーと門真店」にて販売開始

当店は三井ショッピングパーク ららぽーと門真内、大阪の台所「黒門市場」を誘致したエリアの一角に店舗を構えており、最近では訪日外国人客の来店も増えてきました。

そのような中、大阪を代表する食の市場の看板にふさわしい「豪快で楽しく美味しく、食べたことを人に話したくなるメニュー」をコンセプトにした新メニューを開発できないかと考え、「金のカツ丼」が誕生しました。出汁で味付けをしたふわトロ卵の上にカツをのせ海苔をトッピングした、見た目も華やかなメニューです。大阪のグルメを楽しみたい観光客の方はもちろんのこと、いつも頑張っている方への「プチ贅沢」なご褒美としてもおすすめです。

■特長

<サクッとした食感>

高級食パンを店内で生削りにしたパン粉で作るとんかつは、サクッとした食感とパンの甘み、香ばしさが特長です。また食の激戦区 大阪 天満の串カツ酒場で10年にわたって培った調理技術によって、カツ自体が胃もたれしない、あっさりとした仕上がりになっています。

<“四度” 美味しい>

最初はとんかつのサクッとした食感と出汁で味付けした卵の風味をお楽しみください。次に、パン粉にも使用されている高級食パンでカツサンド。カツ、卵、ご飯を海苔で巻いて「手巻きカツ丼」として堪能。締めはとらふぐの皮の一部を乾燥、焼き上げ粉にしたものと海水塩をブレンドした「錦ふぐ とげ塩」と黄金出汁にわさびと鰹節を加え「カツ茶漬け」としてお召し上がりいただけます。

<お腹いっぱい食べたい方には“全部のせ”！>

レギュラーサイズ(ご飯250g、ロースカツ1枚、カツ茶漬けセット)に、フィレカツ1枚・エビフライ1本が加わった「全部のせ」もご用意。ボリュームたっぷりでお腹いっぱい食べたい方におすすめです。

■概要

メニュー名： 金のカツ丼

発売日： 2024年1月11日(木)

価格： レギュラーサイズ 1,870円(税込)、
金のカツ丼全部のせ 2,530円(税込)

■カツ専門 金のころも ららぽーと門真店 店舗概要

所在地： 〒571-8620 大阪府門真市松生町1番11号
三井ショッピングパーク ららぽーと門真1階 黒門市場内

TEL： [06-6914-9050](tel:06-6914-9050)

アクセス： 京阪電車 門真市駅
大阪モノレール 門真市駅 徒歩5分

営業時間： 10:30～22:00 ラストオーダー21:30

定休日： 無休

席数： 33席



金のカツ丼

大満足のご褒美カツ丼

全部のせ

全部のせ 2,300円 (税込2,530円)

ロースカツ1枚、フィレカツ1枚、エビフライ1本、カツ茶漬けセット

レギュラー 1,700円 (税込1,870円)

ロースカツ1枚、カツ茶漬けセット



レギュラー

食べ方いろいろ。美味しい、楽しい、名物カツ丼

まずは



特製カツサンド

ふわふわの高級食パンにカツと卵を挟んで楽しみください。

次に



手巻きカツ丼

カツ、卵、ご飯を海苔で巻いて贅沢にお召し上がりください。

最後に



カツ茶漬け

「釜上げうどん二葉」の鰹節を使用

わさびや梅干しと鰹節をお好みで加え、特製黄金出汁をかけてカツ茶漬けとしてお楽しみください。