



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。

香ばしい衣をまどわせ、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



採用厳選高質の牛肉部位，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，閉目慢嚙，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）

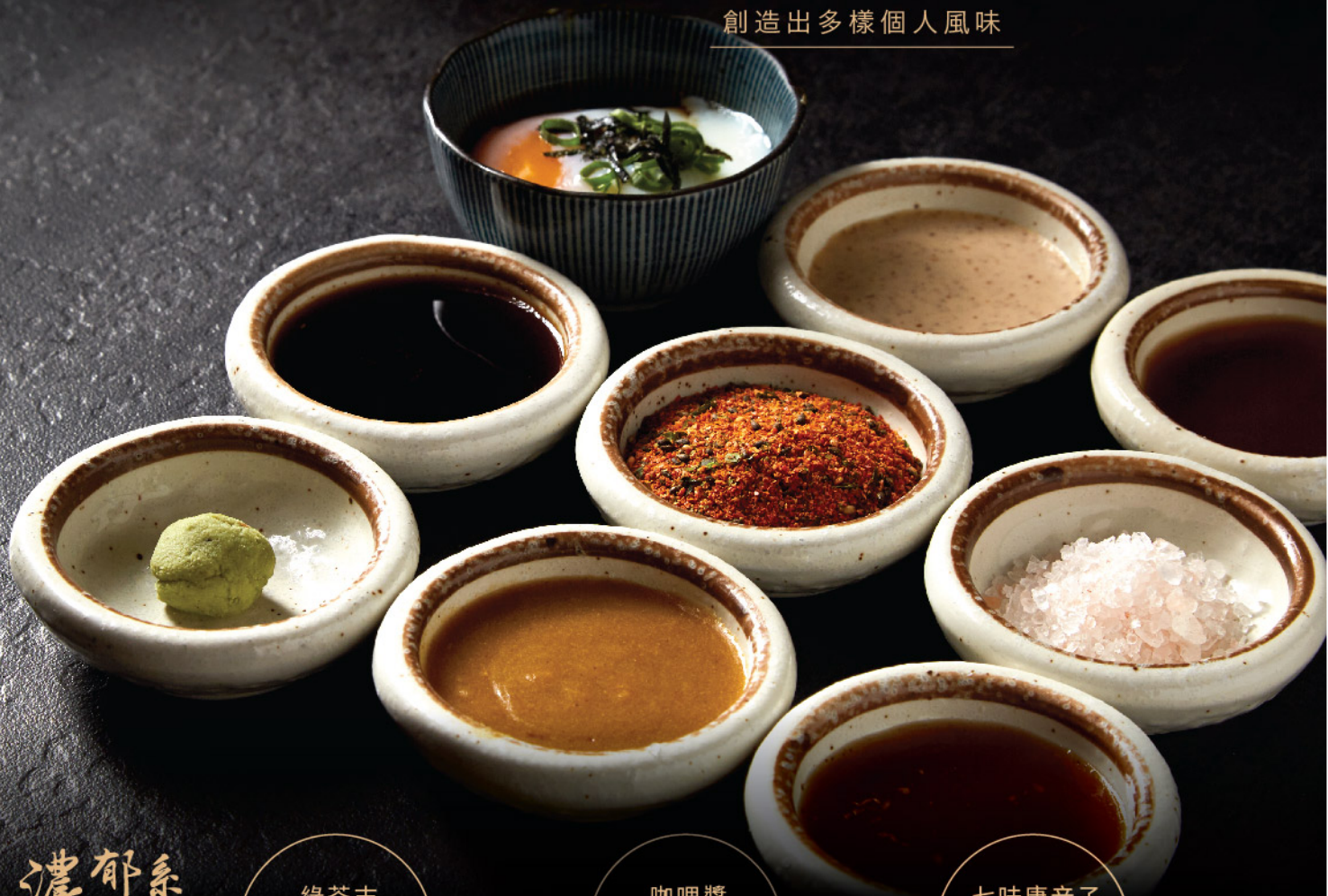
押し麦入りご飯・キャベツサラダ・味噌汁付き（おかわり無料）

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
Worcestershire
Sauce

伍斯特做醬底
甜香好味

鯉魚和風露
カツオソース
Bonito Sauce

香濃開胃
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

香濃順滑
開胃滋味

和風沙律醬
ゆずポン酢
Yuzu Ponzu

清新果酸
醒胃爽口

沙律專用
サラダ用

沙律專用
サラダ用

【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
溫泉卵付き
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

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

黒毛
和牛

Japanese
Wagyu A4

牛カツ
高野勝牛

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



日式温泉蛋
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



曇花翼板牛排套餐

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



日式温泉蛋

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



雲花里脊豬排套餐

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

溫泉卵
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)



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

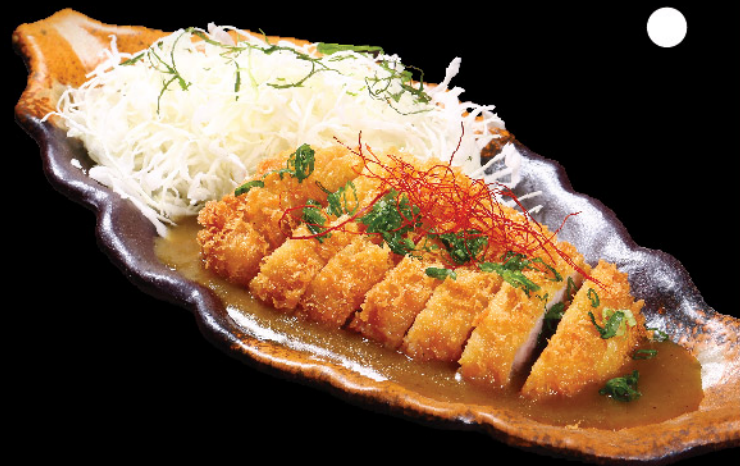
\$158



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
溫泉卵
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)

焼物

Roasted



西京焼比目魚套餐

ヒラメの西京焼き
Saikyo Miso Halibut Set

\$178



照焼三文魚套餐

鮭の照り焼き
Teriyaki Salmon Set

\$158



汁煮油甘魚鮫套餐

ハマチのカマの煮付け
Stewed Hamachi Kama 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)



加 15 元

日式温泉蛋

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)

【海產物】

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

溫泉卵
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)

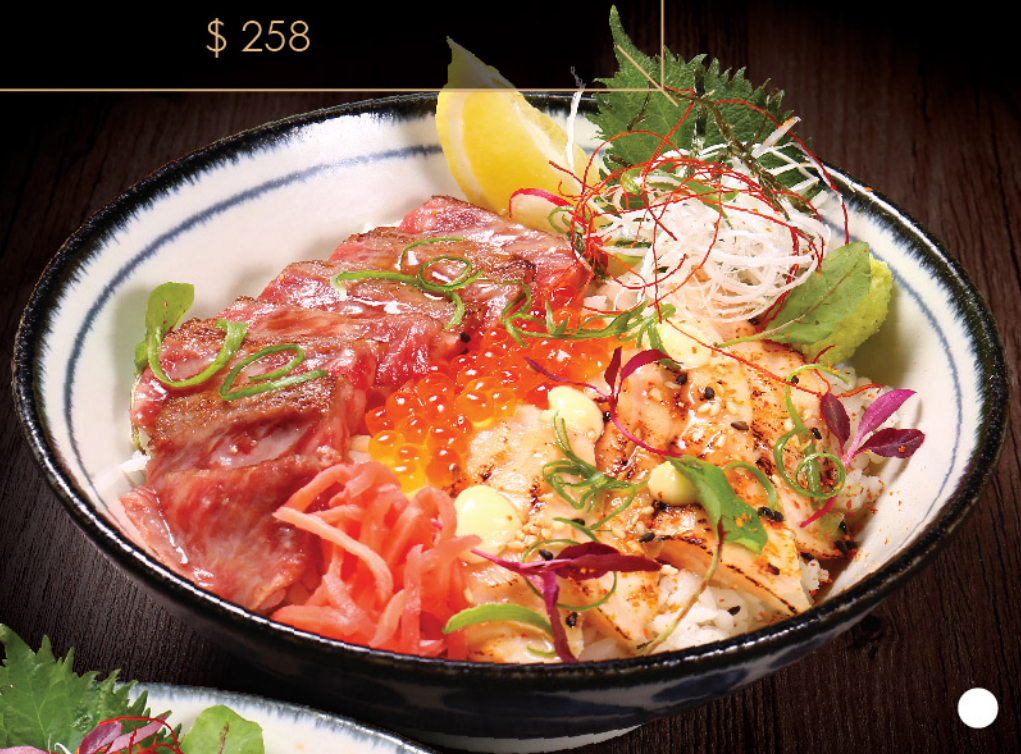
デザート + \$36以下飲み物
Dessert + Beverage (\$36 or below)

特選 和牛丼

Donburi

火炙鹿兒島A4和牛三文魚丼
鹿兒島産A4和牛の炙りとサーモンの炙り丼
Seared A4 Wagyu Beef and Salmon Donburi

\$ 258



火炙鹿兒島A4和牛鰻魚丼
鹿兒島産A4和牛の炙りと鰻蒲焼き丼
Seared A4 Wagyu Beef and Eel Donburi

\$ 258

【
丼
】
Donburi

M9和牛肉丼伴温泉蛋

炙りM9和牛丼(温泉卵付き)
Seared M9 Wagyu Beef Donburi
with Free Range Onsen Egg

\$198



三文魚親子丼伴温泉蛋

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



火炙牛柳丼

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

\$208

醬味薄牛丼伴温泉蛋

牛たれカツ丼(温泉卵付き)
Japanese Fried Sliced Beef Donburi
served with Free Range Onsen Egg

\$138



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

溫泉卵

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

加烏冬
うどん追加
Add Udon
+\$15

和牛壽喜焼套餐

和牛すき焼き

Wagyu Beef Sukiyaki Set

\$188



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



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

\$52



黒松露薯條
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

溫泉卵
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
沖繩産黒蜜ソース
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 雪碧
コカ・コーラ スプライト
Coke Sprite

- 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

\$28

酒物

Wine



7



8



9

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
Umeshu
(90ml)

\$48

岸浪園梅酒 黒糖
岸浪園梅酒 黒糖
Umeshu
(90ml)

\$76



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

大門35 純米大吟釀

DAIMON 35
Junmai Daiginjo

2016



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

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

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

利休梅
半左衛門
純米大吟釀
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

利休梅
靜香
純米吟釀
Rikyubai
Shizuka
Junmai Ginjo

- ◆米 兵庫山田錦
- ◆精 精磨度55%
- ◆產 大阪府

2020年TISA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

利休梅
青山綠水
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

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

メニュー お魚

午市套餐

LUNCH SET



蒲焼鰻魚盒膳
うなぎ重
Kabayaki Eel Bento

\$138



流心忌廉牛肉餅・牛翼板
牛コロケ・ハネシタカツ
Creamy 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, Crab Roe and Minced Beef Don

\$128



板角切蒜香牛柳配温泉蛋
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



牛肉鍋焼烏冬膳
牛鍋焼きうどん
Beef Udon in Pot

\$108

使用日本長野縣米 | 日本産長野県米使用
Using Nakano Rice from Japan



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・京都九条蔥汁
一口豚・京九条ねぎ酢セット
Crispy Pork Loin with Kyoto Kujo Onion Vinegar sauce

\$108



松露什菌牛丼
トリュフキノコ牛丼
Chuck Flap Slice Truffle Don

\$128



南蠻吉列脆雞
チキン南蛮
Chicken Cutlet with Wafu 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 Minced Beef Bento

\$88

追加
ADD ON

+\$15

主餐牌無酒精飲料一杯
ノンアルコール飲料
1 Non-alcoholic Drinks on main menu

+\$42

主餐牌小品一款
メインメニューをトッピング
1 Side Dish on main menu

套餐均附麥飯、漬物、椰菜沙律、味噌湯各一份及3款前菜(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 appetizers (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

