

クリスマス特別メニュー Christmas Specials

低温調理で旨味と肉汁を閉じ込めた牛バラ肉は、柔らかくジューシー。
仕上げに短時間で揚げることで、外側は香ばしくクリスピーに。

牛バラ肉カツ
ポルチーニ茸タルタル と ペスト御膳
吉列慢煮牛腹 配 牛肝菌他他 及 青醬御膳
Slow-cooked Beef Brisket with
Porcini Mushroom Tartare and Pesto Sauce KATSU ZEN

178元



御膳には漬け物、ご飯、キャベツサラダ、みそ汁が付きます
御膳均附漬物、白飯、京椰菜及味噌湯
ZEN is served with pickles, Japanese rice, cabbage salad & miso soup



京都勝牛

写真はイメージです 圖片只供參考 Photo is for reference only

Kyoto Katsugyu

価格は香港ドルです 價目以港幣計算 Price is in HKD
サービス料10%を頂きます 另收加一服務費 10% service charge applies

クリスマス特別メニュー Christmas Specials

タルトの中に、深いティラミスクリームを
贅沢に詰め込んだスイーツです

ティラミスタルト | 意大利芝士慕絲撻
Tiramisu Tart

68元



ポルチーニ茸コロケ と ペスト
牛肝菌忌廉餅 配 青醬
Porcini Mushroom Croquette with
Pesto Sauce

68元