

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



板角切蒜香牛柳配溫泉蛋
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

