

# 梶本 トロ

タルタルソース付き

脂が少なくさっぱりとした味わいともちもちとした柔らかい食感が特徴です。  
クセがなく濃厚な旨味があり、揚げるとふっくらと仕上がります。



吉列劍魚腩・香蒜他他醬

Swordfish Belly KATSU・Garlic Tartar Sauce

148元

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



京都勝牛

写真はイメージです 画像只供参考 Photo is for reference only

Kyoto Katsugyu

価格は香港ドルです 價日以港幣計算 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

海を感じろ

# 桜と赤エビ

EMBRACE THE SEA  
SAKURA SHRIMP AND RED PRAWN

赤海老カツと桜えび丼  
吉列赤海老櫻花蝦丼

Red Prawn KATSU and Sakura Shrimp Donburi **168元**

丼には漬物、キャベツサラダ、みそ汁が付きます  
丼均附漬物・京椰菜及味噌湯  
Donburi is served with pickles, cabbage salad & miso soup



桜えびクリームコロッケ

櫻花蝦忌廉薯餅

Sakura Shrimp Croquettes **48元**