

特級牛肉美饌

Premium beef from various places specialties
各地多様なプレミアムビーフ スペシャルティ

脆椒小炒牛仔肉	Wok-fried veal with Yunan yellow hot pepper and pickled ginger 牛肉と雲南唐辛子のピリ辛炒め	430
窩燒香草本地牛尾煲	Stewed oxtail with Thai basil, purple potato and potato in a clay pot 牛テールと紫芋 ジャガイモの土鍋煮込み バジルの薫り	520
珍珠葉茶樹菇炒水黃牛	Wok-fried water buffalo with tea tree mushrooms and pearl leaves 茶樹茸と水牛の強火炒め 珍珠葉ハーブの薫	480
香芋澳洲和牛面頰	Deep-fried mashed taro with Wagyu beef cheek, mushrooms and foie gras paste オーストラリア産和牛とフォアグラのタロ芋包み揚	480
風味酸湯澳洲和牛	Coddled Wagyu beef with pickled cabbage, turnip, Chinese celery, red pepper, green pepper and Sichuan pepper in sour soup オーストラリア産和牛の特性酸辣スープ煮	680
蜜汁黑和牛叉燒	Honey-glazed barbecued Wagyu beef 黒毛和牛の叉焼仕立て	490
翡翠脆皮牛肉	Crispy beef with okra, pistachio and black vinegar 牛肉とオクラ ピスタチオの揚げ物 翡翠仕立て 黒酢ソース	420
柱侯蘿蔔和牛雜	Braised Wagyu beef offal with turnip, Chinese celery and Chu Hou sauce 和牛ホルモンと大根 中国セロリの広東	480

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
アレルギーやお苦手の食材などがございましたら
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。

價錢以港幣計算及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます