

晚市 餐目

100分鐘

LV1 牛胸腹

BEEF SHORT PLATE

牛胸腹、豚梅肉、雞腿肉

Beef Short Plate, Pork Collar, Chicken Thigh

共 3 品 正價\$ 208 長者 \$158 小童 \$158



LV2 美國PRIME牛肩脊

US PRIME BEEF CHUCK ROLL

美國Prime牛肩脊肉、嫩牛肉、

麻辣嫩牛肉、白蜆、魷魚圈

US Prime Beef Chuck Roll, Tender Beef, Spicy Tender Beef, Clam, Squid Ring

共 13 品 正價\$ 248 長者 \$188 小童 \$178



120分鐘

LV3 美國封門柳+日本豚肉

US BEEF THICK SKIRT + JAPANESE PORK

美國封門柳、日本白豚梅肉、

薄切牛舌片、鯛魚片

US Beef Thick Skirt, Japanese Pork, Thinly Sliced Beef Tongue, Snapper

共 21 品 正價\$ 298 長者 \$218 小童 \$198



LV4 美國牛小排

US BEEF SHORT RIB

美國牛小排、紐西蘭羊肩肉、月見

嫩牛肉、辣味噌牛肉、蕃茄嫩牛肉、

帆立貝、墨魚仔、切花墨魚柳

US Beef Short Rib, New Zealand Lamb Shoulder, Tender Beef with Egg Yolk, Spicy Miso Tender Beef, Tomato Tender Beef, Scallop, Baby Cuttlefish, Sliced Cuttlefish

共 36 品 正價\$ 358 長者 \$278 小童 \$258



LV5 日本和牛+海鮮

JAPANESE KYUSHU A4 WAGYU + SEAFOOD

日本九州A4黑毛和牛肩脊肉、

美國SRF牛肋肉粒、澳洲牛小排、

牛胸爽、鮑魚、廣島蠔、虎蝦

Japanese Kyushu A4 Wagyu Beef Chuck Roll, US SRF Beef Rib Cube, Australian Beef Short Rib, Beef Brisket Trimming, Abalone, Hiroshima Oyster, Tiger Prawn

共 47 品 正價\$ 498 長者 \$388 小童 \$368



以上餐目包括自助區 |
超過 70 款自助區美食、甜品及飲品



供應時間由 5 PM 起 | 星期五至日、公眾假期及其前夕 + \$101

· 同檯客人均須點選同一火鍋放題並按人頭收費，另設加一服務費，身高不足90厘米幼童免費，90至140厘米按小童價計算；65歲或以上持有有效身份證明文件可享長者價。入座後需於放題時間內結賬並離座，離座前15分鐘為肉類追加最後時限，如需延長30分鐘，每位加收\$50(小童及長者\$30)；如需轉檯，須另加收\$10。所有食物只限堂食，剩餘食物每100克收取\$10食材費。· 續珍惜食物，切勿浪費。· 餐牌內容及自助區食材會因食物供應或天氣而作出調整或售罄，恕不另行通知。· 圖片只供參考，如有任何爭議，牛潮鍋保留最終決定權。