

おまかせコース

Omakase

USHIO共有三款別廚師套餐，分別是「和」、「悅」及「幸」。  
「和」及「悅」兩個套餐均可品嚐到和牛西冷燒壽喜、特選和牛鹽燒及醬燒各三款、USHIO咖啡和牛飯、招牌甜品USHIO特製泡芙等，而「和」套餐更包括了澳洲特選和牛牛舌及極有的牛柳芯，一眾牛魔王不容錯過！



和 おまかせコース・Wa Omakase

\$1,388

ナムルキムチ盛り合わせ、前菜、USHIOサラダ  
伴菜盛合、前菜、USHIO 沙律  
Assorted Namuru and Kimchi, Appetizer, USHIO Salad

サーロインの焼きすき・和牛西冷 燒壽喜  
Wagyu Beef Sirloin Yakisuki

豪州産特選タン・澳洲特選和牛牛舌  
Premium Australian Wagyu Beef Tongue

特選肉盛り三種(塩)・特選和牛 鹽燒3款  
[Salt] Premium Wagyu Beef (3 kinds)

シャトーブリアン・牛柳芯  
Chateaubriand

お口直し・小點  
Refreshment

特選肉盛り三種(タレ)・特選和牛 醬燒3款  
[Sauce] Premium Wagyu Beef (3 kinds)

USHIO 特製和牛カレー/牛テールスープ麵  
USHIO 咖啡和牛飯/牛尾湯麵  
USHIO Wagyu Beef Curry Rice/Oxtail Soup Noodle

USHIO 特製シュークリーム・USHIO 特製泡芙  
U-choux-O

サービス料として3%のサービス料を頂戴いたします。税別10%の服務料。Subject to 10% service charge.

おまかせコース

Omakase

USHIO別廚師套餐「悅」，除了新村和牛，更有三種罐頭肉及鹿兒島黑豚腩肉，一次品嚐到鹿兒島三種不同的優質肉類，十分吸引。而「幸」則是專為不吃牛肉人士而設，以優質海鮮（日本帶子及虎蝦）配三種雞肉及鹿兒島黑豚肉的套餐。



悅 おまかせコース・Etsu Omakase

\$988

ナムルキムチ盛り合わせ、前菜、USHIOサラダ  
伴菜盛合、前菜、USHIO 沙律  
Assorted Namuru and Kimchi, Appetizer, USHIO Salad

サーロインの焼きすき・和牛西冷 燒壽喜  
Wagyu Beef Sirloin Yakisuki

特選肉盛り三種(塩)・特選和牛 鹽燒3款  
[Salt] Premium Wagyu Beef (3 kinds)

みつせ鶏モモ・三潮雞腿肉  
Mitsuse Chicken Thigh

鹿児島黒豚バラ・鹿児島黒豚腩肉  
Kagoshima Kurobuta Pork Belly

お口直し・小點  
Refreshment

特選肉盛り三種(タレ)・特選和牛 醬燒3款  
[Sauce] Premium Wagyu Beef (3 kinds)

USHIO 特製和牛カレー・USHIO 咖啡和牛飯  
USHIO Wagyu Beef Curry Rice

USHIO 特製シュークリーム・USHIO 特製泡芙  
U-choux-O

\*Non-beef Omakase  
幸 おまかせコース・Kotchi Omakase

\$988

ナムルキムチ盛り合わせ、前菜、USHIOサラダ  
伴菜盛合、前菜、USHIO 沙律  
Assorted Namuru and Kimchi, Appetizer, USHIO Salad

ホクテ・日本帶子  
Japanese Scallop

みつせ鶏三種：モモ(タレ)、モモ(塩)、せせり  
三潮雞3款：醬燒腿肉、鹽燒腿肉、爽肉(頸肉)  
Mitsuse Chicken (3 kinds): Sauce-grilled Thigh, Salt-grilled Thigh, Sceri

お口直し・小點  
Refreshment

鹿児島黒豚三種：豚トロ、豚バラ、肩ロース  
鹿児島黒豚3款：頸肉、五花腩肉、梅花肉  
Kagoshima Kurohuta Pork (3 kinds): Neck, Belly, Chuck Roll

エビ・虎蝦  
Tiger Prawn

冷麵・冷麵  
Cold Noodle

USHIO 特製シュークリーム・USHIO 特製泡芙  
U-choux-O