



■精選優質和牛烤製時鮮香四溢。

■餐廳現代日式裝潢空間感十足。



■嚴選全球各地品質上乘珍稀肉品，歡慶燒肉及涮涮鍋盛宴。

# 燒肉與牛共舞 放題

## 濃湯湯底 潮人必試

另外，在午市套餐方面，大胃王必選「牛舞拼盤午市套餐」，一次嘗盡餐廳主打的5大極品優質靚牛及黑豚肉，加\$48更可以升級至涮涮鍋，潮人必試牛骨 Cappuccino 濃湯湯底（額外加\$20），以大量牛骨、牛尾、雞骨及蔬菜熬製6

小時做成牛尾濃湯，於鍋底打上一層幼細泡沫，令湯底有着綿綿口感，細膩滑溜的泡沫均勻分布於陰滑鮮嫩的肉片上，為大家帶來全新涮涮鍋體驗！

為了迎合節奏急速的上班族，餐廳更推出一系列午市定食套餐，包括樂天澳洲和牛封門柳扒配薯條、和牛漢堡配薯條、原條珍寶鰻魚飯、六色海鮮井及雜錦串燒等，日日送上美味新意；周末更設有120分鐘二人早午餐

餐，讓你與摯愛細味多款美食，享受二人甜蜜時光。



■牛舞拼盤，惠顧牛肉燒肉放題免費贈送。

文：雨文 採、攝（部分）：焯鈴

族更有多款午市燒肉、涮涮鍋及套餐以供選擇，日日品嘗不同美饌！靚牛及北海道黑豚燒肉放題套餐，只需\$78起即可任食任飲，而上班你可同時親嘗陣容豐盛的燒肉及涮涮鍋盛宴。這一共5種全球嚴選優質 Gyuuna 於元朗登場，餐廳嚴格挑選全球各地品質上乘的珍稀肉品，讓無肉不歡的「肉食系」注意！全新燒肉放題及涮涮鍋專門店「牛舞

■不吃牛的話，可選海鮮燒烤。



餐廳坐落元朗潮流消閒熱點 YOHO MALL，佔地近3,000呎，現代日式裝潢空間感十足，其主打5款星級推介燒肉，包括3大產地的頂級和牛：首次引入香港的樂天澳洲 L'grow 和牛、鹿兒島著名的薩摩牛及美國 SRF 極黑和牛，加上嫩滑多汁的優質 1855 美國黑安格斯牛肉及北海道黑豚肉，入口即可感受鮮嫩肉質帶來的驚喜衝擊。

## 智能送餐 食得安心

這間餐廳的最大驚喜是，餐廳設有智能送餐機械人，據餐廳負責人透露，他們花逾十萬引進送餐機械人除了與店舖時尚風格相配外，有更重要的意義是考慮到「職安」問題，他們的擺盤都是較重，工作人員捧起也挺辛苦，由機械人送餐既安全又準確地為大家送上各式美饌，令大人小朋友喜出望外！

餐廳提供多款全日供應的燒肉放題及涮涮鍋套餐，讓你任食極品靚肉之餘，更可以免費享用「牛舞拼盤」或「日本北海道黑豚拼盤」，一次過吃盡不同部位的和牛或黑豚肉，自問大胃王的你萬勿錯過！

除了多達165種放題食品選項，包括帶子、甘蝦、劍魚腩等多款新鮮特選刺身，自助區更提供逾30款食品、醬汁及日本雪糕雪條，如新瀉 SEIHYO 30% 香橙果汁味雪條、鹿兒島 SEIKA 波子汽水味雪條、日本樂天經典雜錦冰凍甜品杯等，令人花多眼亂。

## 頂級和牛 品質保證

由日本純種黑毛和牛配種而來的樂天澳洲 L'grow 和牛，每頭均超過360日穀飼過程，每片牛肉均呈現出紅潤色澤及分布均勻的油花，入口油香四溢又不失牛肉鮮味，其獨家研發的優質飼料更加入優質堅果，中和牛肉帶酸的味道，換上果仁芳香的餘韻，濃郁牛味極具層次！

至於極上推介還有A4等級以上的鹿兒島薩摩牛，全由極少數的獲獎飼養員飼養，嚴格規定南九州飼養的100%純鹿兒島黑毛和種，BMS霜降程度達5級以上，肉質鬆軟細滑，幾近入口即溶，是牛肉狂迷必試首選；而美國 SRF 極黑和牛則結合日本和牛細緻的油花與美國黑安格斯牛的濃厚肉味，其嫩滑度及肉汁甜香度均遠超其他牛肉！餐廳更有供應獲得1855年美國農業部認證的美國黑安格斯牛肉及軟脆滑溜北海道黑豚肉。

