「中银 Private Card - Zoku、Lucciola及Yakiniku USHIO 餐饮礼遇」之条款及细则：

1. Zoku及Lucciola之优惠 (定义见第3点) 之推广期由2024年3月1日至8月31日，而Yakiniku USHIO 之优惠 (定义见第3点) 之推广期为2024年3月1日至12月31日(包括首尾两日)(「推广期」)。
2. 优惠 (定义见第3点) 只适用于由中银信用卡(国际)有限公司(「卡公司」)在香港发行之中银 Private Card (「合资格信用卡」)。
3. 于推广期内，合资格信用卡客户(「客户」)于Zoku、Lucciola享有晚市指定套餐买一送一优惠、于Yakiniku USHIO (「参与商户」) 享有厨师发办套餐第二份半价及指定红酒、白酒、清酒及香槟7折优惠，须以合资格信用卡完成签账，方可享上述优惠(「优惠」)。 Yakiniku USHIO之优惠只适用于Yakiniku USHIO于香港中环的门店。
4. 客户须为食客之一。客户须于至少3个工作天前透过 Card Lifestyle Manager 或Ten Lifestyle Group订座，并须于订座时注明使用此优惠。每位客户每日于每一间参与商户最多只可预订一张二人餐桌。订座情况将视餐厅座位供应情况而定。 详情请向 Card Lifestyle Manager 或Ten Lifestyle Group查询。
5. 参与商户将按原价收取加一服务费。
6. 优惠所赠送或折扣的套餐价格必须等值或低于所购买的套餐。
7. 不适用日子包括但不限于2024年3月22日至31日、4月1日、5月12日、6月10日及7月1日。详情请向 Card Lifestyle Manager 或Ten Lifestyle Group查询。
8. 有关Zoku及Lucciola之优惠，客户须透过参与商户所提供之缴费连结支付每位港币500元之按金以确认订座。如临时缺席或超出取消政策许可情况下取消预订，此按金才会从合资格信用卡中扣除。
9. 有关Yakiniku USHIO之优惠，留座时间为十分钟。如果客户及同行宾客在预订时间十分钟内仍未到达或透过电话致电通知参与商户，参与商户保留将客户之订座定为缺席或取消之权利，而按金则不可退还。
10. 有关Yakiniku USHIO之优惠，如有任何更改或取消，须于订座日期计48小时前通知。订座只限更改1次，并只限更改至原定订座日起计30天内之日期。
11. 有关Yakiniku USHIO之优惠，如需更改订座人数，请于订座日期48小时前通知。
12. 各参与商户之优惠有所不同，有关参与商户之条款及细则请向 Card Lifestyle Manager 或Ten Lifestyle Group查询。
13. 所有优惠只适用于堂食及指定时段内指定餐牌或单点餐牌 (视乎情况) 的食品 / 饮品(如适用)，不包括一般饮品及酒类、节庆食品、茶芥、前菜、减价食品、开瓶费、切饼费、私人或公司活动、送餐、贵宾房、宴会、外卖食品、餐饮到会、10% 服务费（以一般零售价计算，除特别注明外）、特价套餐、客席厨师推广、葡萄酒晚宴、筵席婚宴、会议、宴会、优惠券、免费代客泊车、任何飞行优惠计划、会员优惠、销售商品、及私人厢房 （除特别注明外），详情请向有关参与商户查询。
14. 优惠不可兑换现金/服务、其他产品/食品及折扣。优惠不得转让，亦不可与任何其他推广优惠、折扣、会员优惠、员工优惠、礼券及现金券同时使用（特别注明除外），详情请向参与商户查询。
15. 所有优惠食品 / 饮品(如适用) 数量有限，售完即止，优惠内容视乎参与商户之供应情况而定。
16. 各间餐厅均设优惠名额，名额有限，先到先得。详情请向 Card Lifestyle Manager 或Ten Lifestyle Group 查询。
17. 小童将作一位计算，其他有关条款适用，详情请向有关参与商户查询。
18. 产品数据 / 图片 / 内容 / 价格 / 服务 / 优惠 / 食品 / 饮品及餐牌说明由有关参与商户提供及只作参考，详情请向参与商户查询。中国银行（香港）有限公司(「中银香港」)及 / 或卡公司一概不承担任何责任。
19. 合资格信用卡客户的信用卡账户在推广期内必须正常、有效及信用状况良好，方可享用优惠。
20. 任何人士在本推广中，如有任何舞弊及/或欺诈成分，中国银行（香港）有限公司（「中银香港」）及/或卡公司保留权利直接从客户有关信用卡/扣账卡直接扣除任何在不适当情况下获得的优惠的价值，而不作事先通知，及/或采取法律行动以追讨有关金额。
21. 如有任何争议，中银香港及 / 或卡公司对所有事宜及争议保留最终决定权。

22. 除合资格信用卡客户及/或中银香港及／或卡公司以外，并无其他人士有权按《合约（第三者权利）条例》强制执行本条款及细则的任何条文，或享有本条款及细则的任何条文下的利益。
23. 中银香港及／或卡公司并非有关产品或服务的供货商。有关产品或服务由参与商户提供。客户如对参与商户有任何查询或投诉，请直接与参与商户联络。中银香港及／或卡公司对参与商户提供的产品、食品及服务质素概不承担任何责任，不会作出任何保证，亦不会对于使用其产品或服务时所构成的后果负责。参与商户将负上所有有关产品、食品及服务的法律责任。
24. 中银香港及／或卡公司及/或参与商户保留更改、暂停或取消本推广或修订本条款及细则之酌情权。
25. 如本条款及细则的中、英文版本有所差异，一概以中文版本为准。

提示 : 借定唔借？还得到先好借！

指定晚市套餐：

Zoku:

族 ZOKU DISCOVERING ZOKU

4 course 688 (Otoshi + Kaishi + Main + Dessert)
6 course 888

OTOSHI

Octopus / Causa / Ginger
Wagyu / Crispy Rice / Quail Egg
Shimeji / Hakusai / Miso soup

KAISHI (Choose One)

Yellowtail Ceviche	Pickle daikon, mozuku, chili
Wagyu Tataki	A-5 Miyazaki wagyu, sudachi, ponzu
Momotaro Salad	Tomatoes,mozuku, goma dressing (V)
Oyster-Uni	Oyster, sea urchin, ossetra Caviar (+128)

SUSHI (Choose One)

Salmon Roll	Salmon, avocado, cucumber, ponzu
Kagoshima Roll	Pork belly, takuan, spicy miso, lime
Zoku Roll	Asparagus, cream cheese, avocado (V)
Zoku Nigiris	Salmon, wagyu, tuna & foie gras (+168)

OTSUMAMI (Choose One)

Yaki Awabi	Abalone, sake, bamboo shoots
Kagoshima Taco	Slow-cooked pork belly, chimichurri
Wasabi Tofu	Tofu tempura, wasabi emulsion (V)
Wasabi Prawn	Prawn tempura, wasabi emulsion (+138)

MAINS (Choose One)

Shiyoyaki Kamo	Duck breast, wasabi potato foam
Buri No Kuwayaki	Shishito, daikon, sweet potato espuma
Truffle Yaki	Shitake, scallion, egg yolk (V)
Wagyu Steak	Foie gras, ponzu, spicy miso (+168)

DESSERTS (Choose One)

Mochi Cake	Miso caramel, coconut tuille
Green Tea Cake	Molten cake, chocolate ice cream
Caramel Sando	Chocolate cookies, coffee

FROM OUR WINE CELLAR

Sake by glass / Sake Flight	78 / 208
Wines by Glass / Carafe / Bottle	88 / 198 / 388

Coffee or Tea Included

ALL FISH & SEAFOOD ON THE MENU ARE SOURCED AND CAREFULLY SELECTED FROM DIFFERENT PREFECTURES AND COUNTRIES NOT SUBJECT TO ANY RESTRICTIONS

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE

Lucciola:

LUCCIOLA CENA CONVIVIALE

Please Choose:
Starter-Main-Dessert at $568
Entrée-Main-Dessert at $588
Starter-Entrée-Main at $668
All Courses at $688
Enjoy the set dinner with coffee & tea

With a glass of white, red or sparkling wine recommended by us (Add $88)
With a carafe of white or red from our wine cellar (Add $198)
With a bottle of white, red or sparkling from our wine cellar (Add $388)

BENVENUTI / WELCOME

Ostriche al Pepe e Limone
Freshly Shucked Oyster, Black Pepper & Amalfi Lemon Sauce
(Add $208 up to half dozen per person)

Ossetra Caviar Bump (Add $88)
8g Ossetra Caviar by Nomad

ANTIPASTO / STARTER

Cappesante Arrostite, Topinambur, Caviale di Aringa Affumicato (Add $88)
Roasted Scallop, Jerusalem Artichoke, Smoked Herring Caviar

OR

Il Carpaccio di Manzo Wagyu
Wagyu Beef Carpaccio, Hari Sauce, Castelmagno, Arugula

OR

Insalata di Fragole, Rapanelli e Crescione (V)
Oak & Rocket Leaf Strawberry Salad, Watercress, Tomino Cheese & Aged Balsamic Dressing

Subject to 10% service charge

ENTRÉE / PASTA

Casoncelli Bergamaschi di Ricotta e Tartufo Nero (V)
Hand-crafted Ravioli Pasta, Buffalo Ricotta Cheese, Black Truffle, Alpine Butter

OR

Cavatelli al Granchio, Limone e Zafferano (Add 98)
Cavatelli Pasta, Alaska King Crab Butter Sauce, Amalfi Lemon, Saffron, Red Chilli

OR

Vellutata di Carote, Kumquats e Coriandolo (V)
Baby Carrot & Kumquats Soup, Mascarpone, Coriander

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

La Tagliata di Manzo Americano
Prime U.S. Beef Rib Eye Steak, Wild Rocket Leaf & Vesuvian Datterino Tomato, Aged Modena Balsamic Vinegar

OR

Filetto di Ippoglosso in Guazzetto di Pomodoro
Atlantic Halibut Fillet, Roast Leeks & Novelle Potato, Baked Desiree Tomato Sauce

OR

Carnaroli Risotto Rucola, Pistacchio e Burrata Pugliese (V)
7 Years Aged Carnaroli Risotto, Wild Rocket Pesto, Burrata, Pistachio, Amalfi Lemon

DOLCE PECCATO / SWEET TREAT

Gelato al Mascarpone e Fragole Marinate al Limoncello e Pepe Verde
Home-made Mascarpone Gelato, Limoncello & Madagascar Green Pepper Marinated Strawberry

OR

Bonet
Gianduja Chocolate & Amaretti Caramel Bar

OR

Torta Caprese Bianca
Almond Lemon Cake, White Chocolate

Subject to 10% service charge

Yakiniku USHIO:

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/牛テールスープ麺
USHIO 咖喱和牛飯/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

サービス料として別途10%を加算致します・另加10%服務費・Subject to 10% service charge

悦 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・三瀬雞腿肉
Mitsuse Chicken Thigh

鹿児島黒豚バラ・鹿兒島黑豚腩肉
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 咖喱和牛飯
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・Kou 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

ホタテ・日本帶子
Japanese Scallop

みつせ鶏三種：モモ (タレ)、モモ(塩)、せせり
三瀨雞3款：醬燒腿肉 、鹽燒腿肉、喪肉(頸肉)
Mitsuse Chicken (3 kinds) : Sauce-grilled Thigh, Salt-grilled Thigh, Seseri

お口直し・小點
Refreshment

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

エビ・虎蝦
Tiger Prawn

冷麺・冷麵
Cold Noodle

USHIO 特製シュークリーム・USHIO 特製泡芙
U-choux-O

指定红酒、白酒、清酒及香槟：

Besserat de Bellefon Bleu Brut (750ml) (建议零售价为港币688元)
Zaku Miyabinotomo Nakatori Junmai Daiginjo (750ml) (建议零售价为港币688元)
Ch. Clos de Bouard, Montagne St Emilion 2016 (建议零售价为港币688元)
Black Stallion Winery Heritage Napa Valley Chardonnay 2021 (建议零售价为港币588元)

以上指定晚市套餐及指定红酒、白酒、清酒及香槟将不时更新，而不会另行通知。
一切以订座时参与商户所提供之資料为准。