

「中銀 Private Card - Zoku、Lucciola及Yakiniku USHIO 餐飲禮遇」之條款及細則：

1. Zoku及Lucciola之優惠(定義見第3點)之推廣期由2024年3月1日至8月31日,而Yakiniku USHIO之優惠(定義見第3點)之推廣期為2024年3月1日至12月31日(包括首尾兩日)(「推廣期」)。
2. 優惠(定義見第3點)只適用於由中銀信用卡(國際)有限公司(「卡公司」)在香港發行之中銀 Private Card (「合資格信用卡」)。
3. 於推廣期內,合資格信用卡客戶(「客戶」)於Zoku、Lucciola享有晚市指定套餐買一送一優惠、於Yakiniku USHIO(「參與商戶」)享有廚師發辦套餐第二份半價及指定紅酒、白酒、清酒及香檳7折優惠,須以合資格信用卡完成簽賬,方可享上述優惠(「優惠」)。Yakiniku USHIO之優惠只適用於Yakiniku USHIO於香港中環的門店。
4. 客戶須為食客之一。客戶須於至少3個工作天前透過 Card Lifestyle Manager 或Ten Lifestyle Group訂座,並須於訂座時註明使用此優惠。每位客戶每日於每一間參與商戶最多只可預訂一張二人餐桌。訂座情況將視餐廳座位供應情況而定。詳情請向 Card Lifestyle Manager 或Ten Lifestyle Group查詢。
5. 參與商戶將按原價收取加一服務費。
6. 優惠所贈送或折扣的套餐價格必須等值或低於所購買的套餐。
7. 不適用日子包括但不限於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。詳情請向 Card Lifestyle Manager 或Ten Lifestyle Group查詢。
8. 有關Zoku及Lucciola之優惠,客戶須透過參與商戶所提供之繳費連結支付每位港幣500元之按金以確認訂座。如臨時缺席或超出取消政策許可情況下取消預訂,此按金才會從合資格信用卡中扣除。
9. 有關Yakiniku USHIO之優惠,留座時間為十分鐘。如果客戶及同行賓客在預訂時間十分鐘內仍未到達或透過電話致電通知參與商戶,參與商戶保留將客戶之訂座定為缺席或取消之權利,而按金則不可退還。
10. 有關Yakiniku USHIO之優惠,如有任何更改或取消,須於訂座日期計48小時前通知。訂座只限更改1次,並只限更改至原定訂座日起計30天之內之日期。
11. 有關Yakiniku USHIO之優惠,如需更改訂座人數,請於訂座日期48小時前通知。
12. 各參與商戶之優惠有所不同,有關參與商戶之條款及細則請向 Card Lifestyle Manager 或Ten Lifestyle Group查詢。
13. 所有優惠只適用於堂食及指定時段內指定餐牌或單點餐牌(視乎情況)的食品/飲品(如適用),不包括一般飲品及酒類、節慶食品、茶芥、前菜、減價食品、開瓶費、切餅費、私人或公司活動、送餐、貴賓房、宴會、外賣食品、餐飲到會、10% 服務費(以一般零售價計算,除特別註明外)、特價套餐、客席廚師推廣、葡萄酒晚宴、筵席婚宴、會議、宴會、優惠券、免費代客泊車、任何飛行優惠計劃、會員優惠、銷售商品、及私人廂房(除特別註明外),詳情請向有關參與商戶查詢。
14. 優惠不可兌換現金/服務、其他產品/食品及折扣。優惠不得轉讓,亦不可與任何其他推廣優惠、折扣、會員優惠、員工優惠、禮券及現金券同時使用(特別註明除外),詳情請向參與商戶查詢。
15. 所有優惠食品/飲品(如適用)數量有限,售完即止,優惠內容視乎參與商戶之供應情況而定。
16. 各間餐廳均設優惠名額,名額有限,先到先得。詳情請向 Card Lifestyle Manager 或Ten Lifestyle Group查詢。
17. 小童將作一位計算,其他有關條款適用,詳情請向有關參與商戶查詢。
18. 產品資料/圖片/內容/價格/服務/優惠/食品/飲品及餐牌說明由有關參與商戶提供及只作參考,詳情請向參與商戶查詢。中國銀行(香港)有限公司(「中銀香港」)及/或卡公司一概不承擔任何責任。
19. 合資格信用卡客戶的信用卡賬戶在推廣期內必須正常、有效及信用狀況良好,方可享用優惠。
20. 任何人士在本推廣中,如有任何舞弊及/或欺詐成分,中國銀行(香港)有限公司(「中銀香港」)及/或卡公司保留權利直接從客戶有關信用卡/扣賬卡直接扣除任何在不適當情況下獲得的優惠的價值,而不作事先通知,及/或採取法律行動以追討有關金額。
21. 如有任何爭議,中銀香港及/或卡公司對所有事宜及爭議保留最終決定權。
22. 除合資格信用卡客戶及/或中銀香港及/或卡公司以外,並無其他人士有權按《合約(第三者權利)

條例》強制執行本條款及細則的任何條文，或享有本條款及細則的任何條文下的利益。

23. 中銀香港及／或卡公司並非有關產品或服務的供應商。有關產品或服務由參與商戶提供。客戶如對參與商戶有任何查詢或投訴，請直接與參與商戶聯絡。中銀香港及／或卡公司對參與商戶提供的產品、食品及服務質素概不承擔任何責任，不會作出任何保證，亦不會對於使用其產品或服務時所構成的後果負責。參與商戶將負上所有有關產品、食品及服務的法律責任。
24. 中銀香港及／或卡公司及/或參與商戶保留更改、暫停或取消本推廣或修訂本條款及細則之酌情權。
25. 如本條款及細則的中、英文版本有所差異，一概以中文版本為準。

提示：借定唔借？還得到先好借！

指定晚市套餐:

Zoku:

族 DISCOVERING ZOKU

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

KU

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 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 Arrostita, 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 Chili

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

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 焼壽喜
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 鹽焼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 醬焼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%を頂戴します。別注10%追加費。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 焼壽喜
Wagyu Beef Sirloin Yakisuki

特選肉盛り三種(塩)・特選和牛 鹽焼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・鹿児島黒豚脇肉
Kagoshima Kurobuta Pork Belly

お口直し・小點
Refreshment

特選肉盛り三種(タレ)・特選和牛 醬焼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

喜 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
三瀬雞3款：醬燒腿肉、鹽燒腿肉、爽肉(頸肉)
Mitsuse Chicken (3 kinds): Sauce-grilled Thigh,
Salt-grilled Thigh, 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
鹿児島黒豚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

冷麵・冷麵
Cold Noodle

USHIO 特製シュークリーム・USHIO 特製泡芙
U-choux-O

指定紅酒、白酒、清酒及香檳：

Besserat de Bellefon Bleu Brut (750ml) (建議零售價為港幣688元)

Zaku Miyabinotomo Nakatori Junmai Daiginjo (750ml) (建議零售價為港幣688元)

Ch. Clos de Bouard, Montagne St Emilion 2016 (建議零售價為港幣688元)

Black Stallion Winery Heritage Napa Valley Chardonnay 2021 (建議零售價為港幣588元)

以上指定晚市套餐及指定紅酒、白酒、清酒及香檳將不時更新，而不會另行通知。
一切以訂座時參與商戶所提供之資料為準。