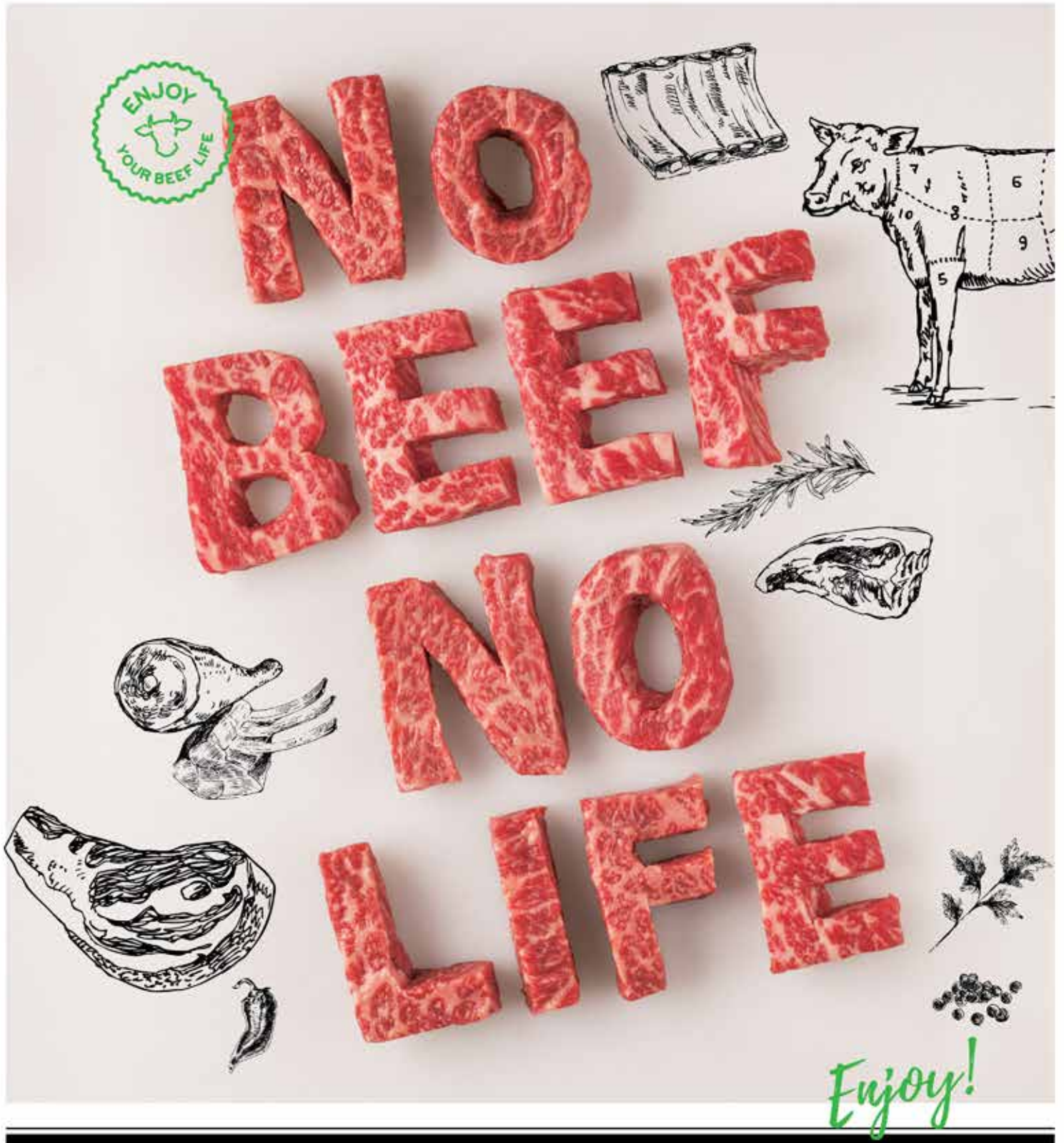


298 NIKUYA KITCHEN TST

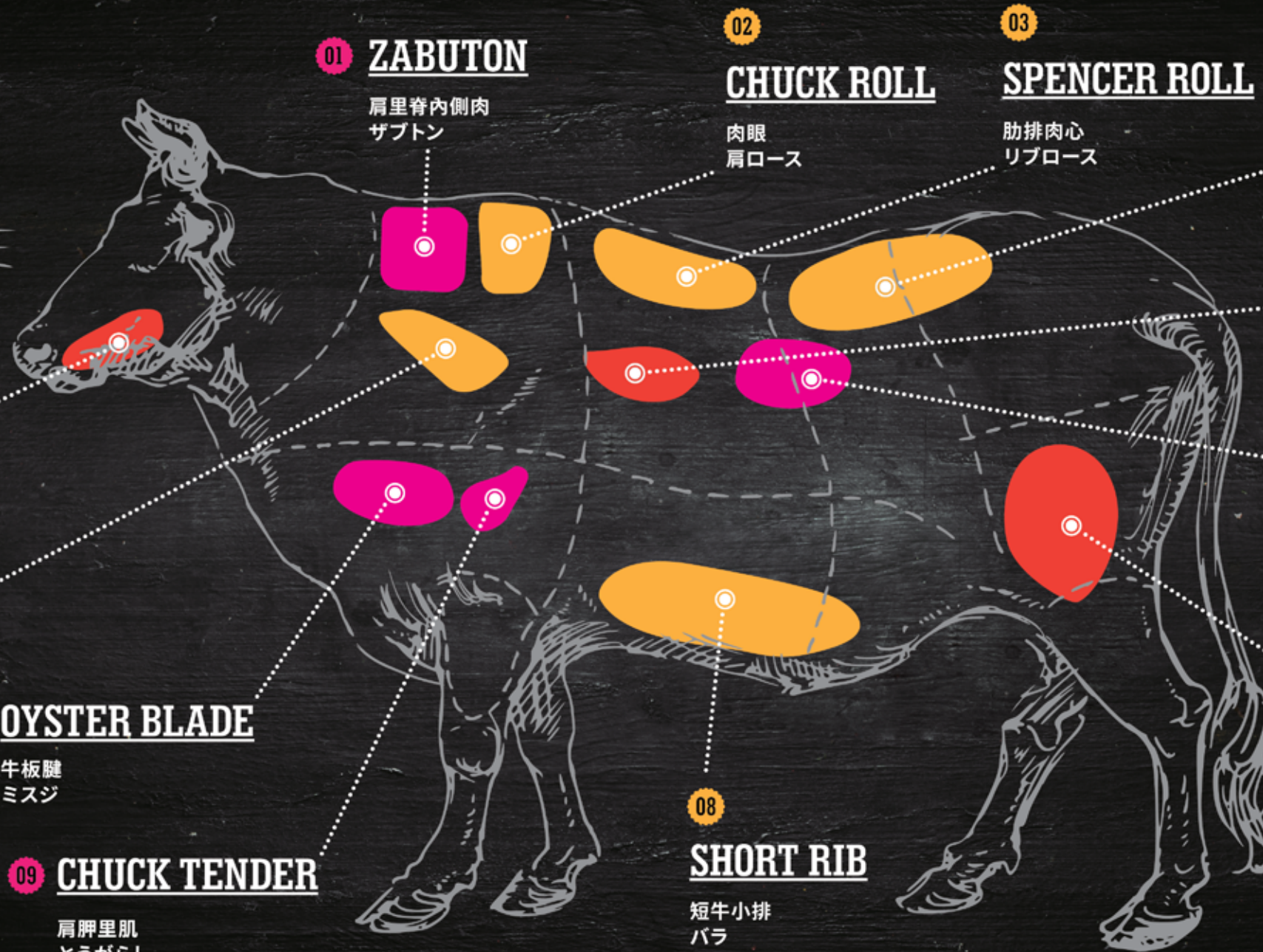
JAPANESE  
B.B.Q  
298 NIKUYA  
HONG KONG

# GRAND MENU



JAPANESE B.B.Q

# BEEF Cuts



01 **ZABUTON**

肩里脊内側肉  
ザブトン

02 **CHUCK ROLL**

肉眼  
肩ロース

03 **SPENCER ROLL**

肋排肉心  
リブロース

04 **SIRLOIN**

西冷  
サーロイン

05 **OUTSIDE SKIRT**

崩沙腩  
ハラミ

06 **TENDERLOIN**

牛柳  
ヒレ

07 **ROUND**

腿肉  
モモ

08 **SHORT RIB**

短牛小排  
バラ

10 **OYSTER BLADE**

牛板腱  
ミスジ

09 **CHUCK TENDER**

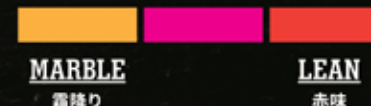
肩胛里肌  
とうがらし

12 **TONGUE**

舌  
タン

11 **CHUCK RIB**

三角牛小排  
三角バラ



The Japanese standards of grading beef consist of Yield Grade and Quality Grade. "A" represents the yield grade, while "5" shows the quality grade. Yield grade defines the amount of usable meat obtained from a cattle, while "A" Rank obtains the most meat from a whole cattle. Quality grade is the definition of beef quality, and it's determined by four factors: marbling, meat color & brightness, firmness & texture of meat, color & quality of fat. There are five quality grades: 1-5, and 5 is the top quality grade. Therefore, A5 is a proof of the highest grade of Wagyu.

A5和牛是什麼? 決定日本和牛等級的基準分為「肉量」和「肉質」。A5等級的A代表「肉量等級」,5代表「肉質等級」。一頭和牛除去皮、骨、內臟、脂肪後,剩下的牛肉越多等級越高。肉量等級分「A」、「B」、「C」三級,而「A」是最高級。肉質等級也分成四個基準:油花、肉の色澤和光澤、肉質及軟硬度、脂肪の色澤和質量。「肉質等級」由1-5分為五級,而5是最高級。所以A5是和牛中最高級的認證!

A5和牛とは? 肉の等級を決める基準には、「歩留まり」と「肉質」があります。「A5」と呼ばれる肉は英字が歩留まり、数字が肉質を表しています。牛一頭から、骨、皮、内臓などを取り除いた枝肉から、取れる食肉が多いほど評価が高くなります。「A」「B」「C」の三段階に分け、最も良い歩留まりはA等級となります。肉質とは霜降りの度合いをベースに、肉の色つや、さめ細かさ、脂の質などを基準に評価します。等級「1」から「5」までの五段階に分け、最も良い肉質が5等級となります。つまりA5の和牛は最上級の証なのです。



Valuable cuts that only have little portion out of whole cattle.

**Zabuton** ..... Located near neck area, well balanced marble with taste as nice as lean meat.  
**Oyster Blade** ..... Located at the tip of scapula, this cut has less marbling but very tender with strong flavor.  
**Rib Finger** ..... Located between rib bones, very tender cut that have strong flavour, well balance of marbling.  
**Chuck Tender** ..... Located at shoulder area, very tender lean meat that is full of flavour.  
**Outside Skirt** ..... Long cut of beef from the diaphragm muscles of the cow, very strong flavor, juicy and tender.

稀少部位是什麼? 一頭牛中只有少量的珍貴稀少部位。

肩里脊肉 ..... 肩胛近頸部的肌肉,除了擁有紅肉的濃郁味,油花更是非常豐富的部位。  
 牛板腱 ..... 位於肩胛骨的邊位,雖然油花比其他部位少,但肉味比較濃郁,口感嫩滑。  
 牛肋條 ..... 肋骨和肋骨之間的肉條,肉質嫩滑,帶有牛骨香,油花均勻。  
 肩胛里肌 ..... 位於肩部的紅肉,雖然油花甚少,但肉質嫩滑,味香濃郁。  
 崩沙腩 ..... 牛的橫膈膜,牛肉味極豐富,雖然油花不多但肉質嫩滑,肉汁鮮甜回味無窮。

稀少部位とは? 牛一頭から少ししかとれない貴重な部位があります。

ザブトン ..... 肩ロースはロースの中でも、最もキメの細かくやわらかいところです。その周りの筋肉も同等の特性で、肉質では最高の部位と言えます。

ミスジ ..... 牛の肩甲骨の下の部分のお肉で一頭から2kg程しかとれない部位。あっさりとした食感、濃厚な味わい、後味もキリッとしたとろけるお肉です。

ゲタカルビ ..... 肋骨と肋骨と肋骨の間の部位。骨から出る旨味をたっぷり含んでおり濃い肉の味が特徴です。

とうがらし ..... うでの中にある最も上品な赤身肉で唐辛子の形に似ている事からこう呼ばれています。

ハラミ ..... 牛の横隔膜。肉の味が濃く赤身と脂のバランスが非常に良い部位で老若男女問わず好まれる部位です。

# THE Course Menu



## 298 PREMIUM COURSE

- 《Appetizer》 Kimchi, Bean Spout, Spinach  
泡菜涼拌芽菜和菠菜 (キムチとナムルの盛り)  
298 Signature Salad  
298 牛油生菜沙律 (298 サラダ)  
298 Yukke or Tuna Yukke (please choose one)  
298 生牛肉或吞拿魚腩卷 (298 ユッケ又マグロユッケ)
- 《Grill》 Round Steak  
A5 和牛腿肉扒 (ももステーキ)  
Thick Cut Ox Tongue  
鹽醬厚切牛舌 (タン塩厚切り)  
Thick Cut Harami  
特選厚切和牛崩沙腩 (上ハラミ厚切り)  
Onion Style Zabuton  
鹽醬香蔥 Zabuton (ネギ塩ザブトン)  
Prime Chuck Roll  
鹽燒頂級 A5 和牛肉眼 (特選肩ロース)  
Sliced Sirloin Yaki-Shabu with Egg Yolk  
A5 和牛西冷燒 Shabu (蛋黃汁) (すぎ焼きしゃぶ)
- 《Pancake》 Chef Recommend  
廚師推介
- 《Noodles》 Ox Tail Soup with Noodles or 298 Cold Noodles  
香濃牛尾湯麵或 298 冷麵 (コムタンスープ又 298 冷麵)

**\$680/Person**

## 298 SIGNATURE WAGYU COURSE



- 《Appetizer》 Kimchi, Bean Spout, Spinach  
泡菜涼拌芽菜和菠菜 (キムチとナムルの盛り)  
298 Signature Salad  
298 牛油生菜沙律 (298 サラダ)  
298 Yukke or Tuna Yukke (please choose one)  
298 生牛肉或吞拿魚腩卷 (298 ユッケ又マグロユッケ)
- 《Grill》 Yaki-Shabu  
燒 Shabu (焼きしゃぶ)  
298 Signature Moriawase  
298 精選和牛拼盤 (298 盛り合わせ)
- 《Pancake》 Kimchi Pork  
豬腩肉泡菜 (豚キムチ)
- 《Noodles》 Ox Tail Soup with Noodles or 298 Cold Noodles  
香濃牛尾湯麵或 298 冷麵 (コムタンスープ又 298 冷麵)

**\$480/Person**

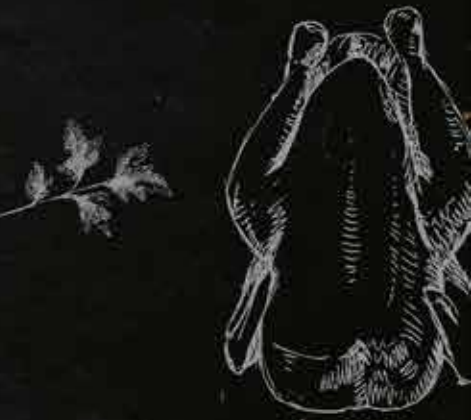


## 298 DELIGHT COURSE



- 《Appetizer》 Kimchi, Bean Spout, Spinach  
泡菜涼拌芽菜和菠菜 (キムチとナムルの盛り)  
298 Signature Salad  
298 牛油生菜沙律 (298 サラダ)  
Beef Tendon Ponzu or Miso Tendon  
酸汁牛筋或味噌牛筋豆腐 (すじぼん又牛すじ味噌豆腐)
- 《Grill》 Thin Cut Ox Tongue with Salt/Miso  
鹽醬 / 味噌牛舌 (タン塩 / 味噌)  
Outside Skirt with Salt/Sauce  
鹽醬 / 汁和牛崩沙腩 (ハラミ塩 / たれ)  
Kagoshima Pork Loin (Salt/Miso)  
鹿兒島黑豚西冷鹽醬 / 味噌 (鹿児島黒豚ロース塩 / 味噌)  
Chicken Thigh (Miso/Yuzu)  
味噌醬 / 柚子胡椒雞腿 (鶏もも味噌たれ / 柚子胡椒)
- Foiled Scallop and Mushroom Butter  
雞蛋牛油燒餅子 (煎立とキノコのバター焼き)
- 《Noodles》 Ox Tail Soup with Noodles or 298 Cold Noodles  
香濃牛尾湯麵或 298 冷麵 (コムタンスープ又 298 冷麵)

**\$380/Person**



# YAKI shabu

# Thick Cut

## A SLICED SIRLOIN

A5和牛西冷(サーロイン)



\$190

## B ROUND

A5和牛腿肉(もも)



\$185

## E THICK CUT OX TONGUE

鹽焗厚切牛舌(タン塩厚切り)



\$120 • \$45/pc

## F THICK CUT PRIME HARAMI

特選厚切和牛膾沙腩(上ハラミ厚切り)



\$200 • \$70/pc

## C SHORT RIB

牛小排(バラ)



\$155

## D OYSTER BLADE

牛板腱肉(ミスジ)



\$155

## G ROUND STEAK

A5和牛腿肉扒(ももステーキ)



\$200

## H THICK CUT SIRLOIN

鹽焗厚切A5和牛西冷(サーロイン厚切り)



\$160

### HOW TO YAKI-SHABU



Turn on HIGH heat, lightly Grill both sides quickly.



Wave the meat back and forth like shabu-shabu



Dip into the Sauce/Egg Yolk  
ENJOY!

### HOW TO GRILL THICK CUTS



Turn on Medium heat, Grill Both sides evenly.



Cut meat in half with Scissors.



Grill all sides evenly.  
ENJOY!

# 298 Signatures MENU



**01 298 Moriawase** \*This photo is for 3 persons  
 298 盛合 (298 盛り合わせ) ・圖片為三人分量(写真は3人前です)  
**\$480 for 2 persons · \$720 for 3 persons**

**03 Onion Styled Ox Tongue**  
 鹽醬香葱牛舌 (ネギタン塩)  
**\$105**

**05 Harami [Salt Based Sauce]**  
 鹽醬香葱和牛崩沙腩 (ネギ塩ハラミ)  
**\$160**

**02 Ox Tongue [Salt/Miso]**  
 鹽醬 / 味噌牛舌 (タン塩 / 味噌)  
**\$85**

**04 Harami [Outside Skirt]**  
 鹽醬 / 醬和牛崩沙腩 (ハラミ塩 / たれ)  
**\$150**

**06 Mino [Tripe/1st Stomach]**  
 鹽醬牛肚 (塩ミノ)  
**\$85**

**08 Kalbi**  
 和牛小排 (カルビ)  
**\$135**

**10 Onion Styled Prime Kalbi**  
 鹽醬香葱特選 A5 和牛小排 (ネギ塩上カルビ)  
**\$170**

**12 Prime Chuck Roll**  
 鹽燒頂級 A5 和牛肉眼 (特選肩ロース)  
**\$230**

**09 Prime Kalbi**  
 特選 A5 和牛小排 (上カルビ)  
**\$160**

**11 Premium Marbled Kalbi**  
 頂級 A5 和牛小排 (特選カルビ)  
**\$200**

## PORK&CHICKEN

- 23 **Pork Neck**  
鹽醬豬頸肉 (豚トロ)  
\$80
- 24 **Kagoshima Black Pork Loin [Salt/Miso]**  
鹿兒島黑豚西冷 鹽醬 / 味噌 (鹿兒島黑豚ロース塩 / 味噌)  
\$85
- 25 **Kagoshima Black Pork Belly [Salt/Miso]**  
鹿兒島黑豚腩肉 鹽醬 / 味噌 (鹿兒島黑豚バラ塩 / 味噌)  
\$85
- 26 **Miyazaki White Pork Sausage**  
宮崎白豚肉腸 (宮崎白豚ソーセージ)  
\$55
- 27 **Miyazaki Bacon**  
宮崎煙腩片 (宮崎産ベーコン)  
\$60
- 28 **Gizzard**  
雞腎 (地鶏砂肝)  
\$75
- 29 **Miso Marinated Chicken Thigh**  
味噌醬雞腿 (鶏もも味噌だれ)  
\$85
- 30 **Yuzu-Pepper Marinated Chicken Thigh**  
柚子胡椒雞腿 (鶏もも柚子胡椒)  
\$85

## SEAFOOD

- 31 **Tiger Prawn**  
虎蝦 (車海老)  
\$80
- 32 **Squid**  
魷魚 (イカ)  
\$80
- 33 **Foiled Scallop and Mushroom with Butter**  
雜菌牛油燒帶子 (帆立とキノコのバター焼き)  
\$80

## VEGETABLES

- 34 **Assorted Vegetables**  
什錦蔬菜 (野菜盛合せ)  
\$80
- 35 **Eryngii Mushroom**  
雞脾菇 (エリンギ)  
\$70
- 36 **Garlic Served in Sesame Oil**  
香麻油燒生蒜頭 (ニンニクホイル焼き)  
\$35

## PANCAKE

Pancakes will take 20min to serve

- 37 **Green Onion Pancake**  
香葱煎餅 (ネギチヂミ)  
\$80
- 38 **Pork & Kimchi Pancake**  
豬腩肉泡菜煎餅 (豚キムチチヂミ)  
\$90
- 39 **Cheese Pancake**  
芝士煎餅 (チーズチヂミ)  
\$90
- 40 **Seafood Pancake**  
海鮮煎餅 (海鮮チヂミ)  
\$100
- 41 **Sakura Shimp Pancake**  
櫻蝦煎餅 (桜エビチヂミ)  
\$100



42 **298 Home Made Kimchi**

298 自家製泡菜 (298 自家製キムチ)

**\$50**

43 **Seasoned Bean Sprout**

涼拌芽菜 (豆もやしナムル)

**\$45**

44 **Seasoned Spinach**

涼拌菠菜 (ほうれん草ナムル)

**\$45**

45 **Radish Kimchi**

蘿蔔泡菜 (カクテキ)

**\$50**

46 **Kimchi & Sprout & Spinach**

泡菜涼拌芽菜和菠菜 (キムチとナムルの盛り)

**\$90**

47 **Assorted Seasonal Kimchi**

什錦時令泡菜 (季節のキムチ盛合せ)

**\$90**

48 **Yam Kimchi**

山芋泡菜 (山芋キムチ)

**\$50**

49 **Asparagus Kimchi**

蘆筍泡菜 (アスパラキムチ)

**\$55**

50 **Olive Kimchi**

橄欖泡菜 (オリーブキムチ)

**\$55**

51 **Okra Kimchi**

秋葵泡菜 (オクラキムチ)

**\$50**

52 **Shrimp and Avocado Salad**

牛油果蝦沙律 (海老とアボカドのサラダ)

**\$90**

# Appetizer MENU



53 **Cabbage with Salty Japanese Kelp**

鹽昆布椰菜 (塩昆布キャベツ)

**\$65**

54 **Fresh Vegetables**

新鮮素菜 (サンチュ)

**\$80**

55 **298 Signature Salad**

298 牛油生菜沙律 (298 サラダ)

**\$90**

56 **298 Signature Salad [Animal Style]**

298 招牌牛油生菜沙律 (298 サラダ改)

**\$95**

57 **Chapche [Stir Fried Vermicelli]**

招牌炒粉絲 (チャプチェ)

**\$80**

58 **Stir Fried Pork and Kimchi**

泡菜炒豬腩肉 (豚キムチ炒め)

**\$80**

59 **Sujipon [Beef Tendon with Ponzu]**

酸汁牛筋 (すじぼん)

**\$90**

60 **Beef Tendon Miso Stew**

味噌牛筋豆腐 (牛すじ味噌豆腐)

**\$90**

61 **Korean Seaweed**

韓國紫菜 (韓國のり)

**\$35**

62 **298 Original Yukke [Beef Tartare]**

298 招牌生牛肉 (298 特製ユッケ)

**\$140**

63 **Tuna Yukke**

吞拿魚腩蓉 (マグロユッケ)

**\$140**

64 **Wagyu Beef Tartare with Uni**

他他和牛配海膽 (和牛雲丹ユッケ)

**\$210**



## SOUP

- 65 **Egg Soup**  
蛋花湯 (玉子スープ)  
\$75
- 66 **Ox Tail Soup**  
香濃牛尾湯 (コムタンスープ)  
\$95
- 67 **Spicy Beef Vegetable Soup**  
香辣牛肉菜湯 (ユッケジャンスープ)  
\$95
- 68 **Spicy Dried Fish Vegetable Soup**  
香辣乾魚菜湯 (テグタンスープ)  
\$90
- 69 **Wagyu Kalbi Egg Soup**  
和牛小排蛋花湯 (カルビスープ)  
\$95
- 70 **Stone Pot Spicy Tofu Soup**  
石鍋泡菜豆腐湯 (豆腐チゲ)  
\$95
- 71 **Stone Pot Spicy Seafood Soup**  
石鍋泡菜海鮮湯 (海鮮チゲ)  
\$100

## NOODLES

- 72 **298 Cold Noodles**  
298 冷麵 (298 冷麵)  
\$95
- 73 **Cold Plum Noodles**  
梅和風冷素麵 (梅そうめん)  
\$95
- 74 **Dandan Cold Noodles**  
擔擔冷麵 (坦々冷麵)  
\$95

## RICE

- 75 **Stone Pot Bibimbap**  
牛肉石頭鍋飯 (石焼ビビンバ)  
\$110
- 76 **Stone Pot Beef Tartare Bibimbap**  
招牌生牛肉石頭鍋飯 (石焼ユッケビビンバ)  
\$160
- 77 **Japanese Rice**  
日本白飯 (ライス)  
\$25
- 78 **Japanese Egg on Rice**  
日本蛋伴飯 (TKG)  
\$35
- 79 **Yam Paste**  
山芋蓉 (とろろ)  
\$15

## RICE&NOODLES

- 80 **Add Rice, Udon, Instant Noodles**  
加飯, 烏冬或出前一丁  
(追加ご飯・うどん・出前一丁)  
\$20



# NO BEEF NO LIFE



## 298 NIKUYA ROOM CENTRAL

2/F, Pearl Oriental House,  
60 Stanley St,  
Central, Hong Kong

**Tel: 3568 9298**

### OPENING HOURS

Mon-Sat : 12:00-14:30(Lunch)  
Mon-Sat : 18:00-23:00(Dinner)  
Sunday : 17:00-23:00



## 298 NIKUYA KITCHEN T.S.T

3/F, China Insurance Bldg,  
48 Cameron Road,  
Tsim Sha Tsui, Hong Kong

**Tel: 2799 2818**

### OPENING HOURS

Mon-Sun : 12:00-14:30(Lunch)  
Mon-Sun : 18:00-23:00(Dinner)



## PORKER CENTRAL

B/F, 55 Wellington St,  
Central, Hong Kong  
(Entrance on Pottinger St)

**Tel: 6706 5298**

### OPENING HOURS

Mon-Sat : 12:00-15:00(Lunch)  
Mon-Sat : 18:00-Late(Dinner)  
Sunday Close



## BIRDIE CENTRAL

9/F, The Steps · H Code,  
45 Pottinger St,  
Central, Hong Kong

**Tel: 2789 2881**

### OPENING HOURS

Mon-Sat : 18:00-Late(Dinner)  
Sunday Close