



T. Boer & zn
CONTROLLED QUALITY VEAL

【新竹獨家 堤伯爾荷蘭小牛】

A SHABU選用荷蘭小牛牛肩肉部份，
肉質粉嫩，脂肪含量低，並帶有淡淡牛奶香氣，
輕涮入鍋，三下起鍋，肉質鮮嫩，口感優雅
推薦給喜歡輕爽口味的朋友



堤伯爾荷蘭小牛肉套餐(170g) NT\$990
T.Boer & ZN Veal

【品牌故事】

T.Boer & zn 是VanDrie Group旗下的犢牛屠宰場之一，創立於1885年，屬全球的屠宰場中唯一一家擁有「荷蘭皇家指定供應」美譽的犢牛屠宰企業。

「尊重人類、動物與產品品質」是VanDrie Group長久以來的宗旨，並構成結實且專業的團隊與牢固的商業合作基礎，以高品質犢牛控管程序(Controlled Quality Veal)生產出最優質的產品。並且為第一個採用分組飼養的領航者，旗下擁有超過1200個寬敞、通風且採光充足的畜牧場，並聘請專家提供諮詢及技術指導。

套餐皆包含主廚前菜、蔬菜盤、水果、甜點、麥茶 / 上述價格需外加一成服務費

Set meal included appetizer, assorted vegetable, ornigiri, sauce, fruit, dessert and tea.All price are subject to 10% service charge.