

風采feminine

FEMININE

新马销量No.1华文杂志
No.1 Circulation Chinese Magazine

589

10/12/2013

ISSN 0128-911X



西马 RM18.80
东马 RM25.00



赠品1

多功能环保袋



赠品2

NutreMill
3合1营养麦片



赠品3

Organic
Lacto-Fiber™
有机营养素与奶蓟

2014 BUMPER 年刊特大号



Kampachi @ The Troika

地址 | Lot G-3, Ground Floor, The Troika,

19 Persiaran KLCC, 50450 KL.

电话 | 03-2181 2282

营业时间 | 12pm-3pm, 6pm-11pm

周日半自助式早午餐 | 11am-12.45pm, 1pm-2.45pm

促销日期 | 12月24日、25日及31日

蒲点 5 勘八Kampachi 上等日式鲜味

如果问我哪里的日本餐好吃，勘八肯定名列前茅。但是如此珍贵的美食，当然得在固定日子才能去享用，而且非得和最亲的人一起去，才能真正感受到那里的优美环境和最顶级的美食。这个圣诞不如就找知己好友，以日本料理来欢庆佳节吧！

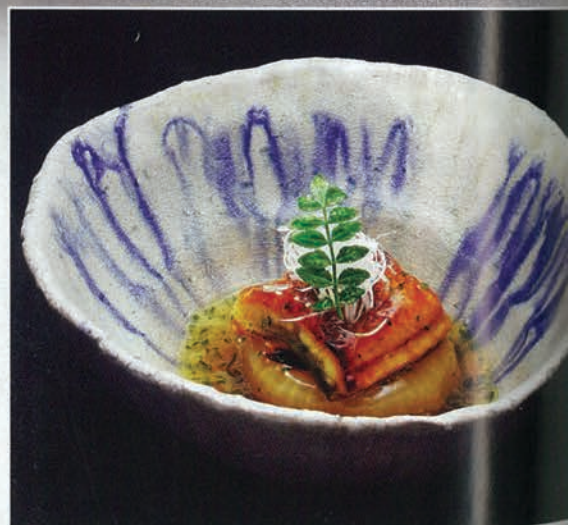
拉高的天花板绝对是餐厅的优势，不但让空间视野变得更宽敞，更多了一份高贵的感觉。设计师巧妙地利用不同长度的电线，从天花板上挂满了灯泡，制造出满天星斗的错觉，浪漫迷人，少了日本传统的建筑设计风味，反而多了几分时尚感。

主理勘八的是Koji Tamaru师傅，他拥有超过38年的厨房工作经验，曾在日本和美国的餐厅工作。他最擅长的手艺就是手握寿司，而专长就是为客人准备Omakase（厨师发办）套餐，一个利用最时令食材来呈现的最传统日本料理方式。

这个圣诞和新年，Koji Tamaru师傅便特别设计了一套9菜式的佳节套餐，让所有喜爱日本料理的朋友多一个另类的庆祝选择。当中就有他最爱用的食材，如被称为螃蟹之王的福井Echizen雪蟹、被喻为日本鹅肝的安康鱼肝、具



B16 FEMININE 589 / 10.12.13



备8分的大理石纹理评分的生和牛片，还有自家招牌的勘八卷寿司。

此套餐售价RM380++，包括一杯香槟。如果你在12月16日前预定4人份的配套，那么勘八将送上一瓶Taittinger Brut Reserve香槟，让你和朋友们能为这个美好的夜晚，增添几分幽雅宜人、清新细润的果香。

FEM.

★ 由于食材尚未运抵，以上料理图片均非勘八Kampachi圣诞餐。

