

MUSOU BUFFET

ALL YOU CAN EAT
AVAILABLE EVERYDAY







MUSOU
無双
JAPANESE BBQ RESTAURANT



1. TOTAL DINING TIME IS 2 HOURS. LAST ORDER WILL BE TAKEN AT 90 MINUTES.
2. ALL DRINKS ARE NOT INCLUDED IN THE BUFFET.
3. MORE CONDITIONS PLEASE CHECK WITH MUSOU TEAM

TRADING HOURS: SUN-THU 11:30-15:00PM (L.O 2:30PM) 17:00-22:00PM (L.O 9:30PM)
FRI-SAT 11:30-15:00PM (L.O 2:30PM) 17:00-23:00PM (L.O 10:30PM)

FOLLOW US    02-9283-9885  1/324 Pitt St, Sydney NSW 2000



Lunch Adult: \$83 Lunch Children: \$35
Dinner Adult: \$93 Dinner Children: \$45



Conditions

- Total dinning time is **120 minutes**, last order will be taken at **90 minutes** after the first item has been ordered.
If other customers are waiting we might ask you to leave when the time reaches **120 minutes**.
- All drinks are not included in the buffet.
- All buffet items are served in the marinated option only.
- Children taller than **100 cm** but less than **140 cm** will be charged children's price.
Over **140 cm** will be charged Adult price. Any child under **100 cm** eats free.
- Orders cannot be cancelled for any circumstances.
- Excessive amounts of leftover food will be charged at **\$15 per 100 grams**.
This includes burning leftover food on purpose.
- Takeaway is not allowed.
- Due to health regulations, only disposable meshes are used. Replacing it incurs a **\$2.00 charge**.
- Due to system limitations, we are not able to split bills.
- The buffet menu is only available for a minimum of two people; everyone in the same group must order the same buffet menu.

条款

- 自助餐时间共计**120分钟**。最后一次点餐与首次点餐间隔时间为**90分钟**。
 - 若您 的就餐时间已满**120分钟**且有其他顾客正在等位，我们可能会要求您离开。
 - 自助餐不包含任何酒水。
 - 自助餐烤肉经过腌制。
 - 儿童身高介于**100厘米**到**140厘米**收取儿童价格，超过**140厘米**的儿童按成人标准收费，未及该身高的儿童免费。
 - 任何情况下已点餐品不得取消。
 - 若剩餐过多我们将按**每100克收取\$15**。有意考糊的剩餐将一并计入。
 - 禁止任何食物及酒水打包带走。
 - 为了您的卫生健康，我们只使用一次性烧烤网，如需更换烧烤网我们将额外收取**\$2**。
 - 鉴于系统限制，我们无法拆分账单。
- 自助餐仅限两人及两人以上的顾客点单。同桌顾客只能选择相同的自助餐或者单点菜单。



BBQ Buffet



01 上等牛舌盐 和牛タン塩
Special salted OX Tongue



02 牛背肉 和牛カルビ
Wagyu Beef Rib



03 中牛腩 和牛中落ちカルビ
Wagyu Rib Finger



04 里脊肉 和牛ロース
Wagyu Beef Loin



05 牛隔膜 和牛ハラミ
Wagyu Outside Skirt



06 肩胛肉 和牛トモ三角
Wagyu Tri Tip



07 雪花牛筋肉 和牛ミスジ
Wagyu Oyster Blade



08 五花肉 豚バラ
Special Pork Rib



09 鴨肉 カモ
Duck Breast



10 牛肝 レバー
Beef Liver



11 香肠 ソーセージ
Pork Sausage



12 鸡腿肉 チネン
Chicken Thigh Fillet



13 鶏翅 手羽先
Chicken Wings



14 鶏軟骨 鶏軟骨
Chicken Gristle



15 猪腰肉 豚ロース
Special Pork Loin



16 虾 海老
Cooked Prawn



17 鱿鱼 イカ
Squid



18 扇贝 ホタテ
Scallop



19 青口 ムール貝
Mussel

*All photos are for illustrative purposes only
and may not represent actual food served.



*Ingredients are subject to change
depending on the season.

BBQ Buffet



20 金槍魚刺身 マグロ刺身
Tuna Sashimi



21 三文魚刺身 サーモン刺身
Salmon Sashimi



22 王魚刺身 ハマチ刺身
Kingfish Sashimi



23 北條貝 ホッキ貝
Hokki Gai



24 火炙三文魚刺身 炙りサーモン
Seared Salmon Sashimi



25 火炙王魚刺身 炙りハマチ
Seared Kingfish Sashimi



26 巻心菜 キャベツ
Cabbage



27 真茹 しいたけ
Shitake mushroom



28 青椒 ピーマン
Capsicum



29 西葫芦 ズッキーニ
Zucchini



30 香菇 マッシュルーム
Mushroom



31 杏鮑菇 エリンギ
King Brown mushroom



32 洋葱 まねど
Onion



33 芦笋 アスパラガス
Asparagus



34 秋葵 オクラ
Okra



35 玉米 コーン
Corn



36 蔬菜拼盘 野菜盛り合わせ
Assorted Vegetables



37 生菜 包心菜
Sunny Lettuce



38 海带丝 中華ワカメ
Seaweed Salad



39 海带沙拉 わかめサラダ
Wakame (Seaweed) Salada



40 三文魚沙拉 サーモンサラダ
Salmon Salada



41 玉米沙拉 コーンサラダ
Corn Salada

BBQ Buffet



42 海鮮什錦寿司 海鮮ちらし
Seafood Chirashi Sushi



43 生牛肉拌飯 ユッケビビンバ
Yukke Bibimba



45 拌飯 ビビンバ
Bibimba



44 明太子鍋拌飯 明太子ビビンバ
Mental Bibimba



46 咖喱炸鸡盖饭 唐揚げカレー
Karaage Curry



47 鸡肉泡饭 チキンクッパ
Chicken Porridge



48 香辣鸡肉泡饭 スパイスチキンクッパ
Spicy Chicken Porridge



49 排骨泡饭 豚骨クッパ
Pork Porridge



50 香辣排骨泡饭 スパイス豚骨クッパ
Spicy Pork Porridge



51 叉烧盖饭 チャーシュー丼
Grilled pork Rice



52 猪软骨盖饭 角煮丼
Kakuni Rice



53 芥菜饭 北京ご飯
Takana Rice



54 辣鱼籽饭 明太子飯
Mental Rice



55 米饭 ご飯
Rice



56 辣牛肉汤 スパイスユッケジャン
Spicy Yukkejan



57 蔬菜蛋汤 野菜ま子スープ
Vegetable Egg Soup



58 海苔蛋汤 ま子わかめスープ
Egg Seaweed Soup



59 凉拌乌冬面 冷やしうどん
Cold Udon



60 乌冬面 うどん
Hot Udon



61 凉拌荞麦面 冷やしそば
Cold Soba



62 荞麦面 そば
Hot Soba

BBQ Buffet



63 日式炸鸡 唐揚げ
Chicken Karaage



64 日式香辣炸鸡 スパイス唐揚げ
Spicy Chicken Karaage



65 炸鸡软骨 軟骨唐揚げ
Gristle Chicken Karaage



66 炸薯条 ナップス
Fries



67 炸藕片 レンコンナップス
Lotus Root Chips



68 章鱼炸鸡 タコ唐揚げ
Octopus Karaage



69 章鱼小丸子 たこやき
Takoyaki



70 炸蟹腿 カニ爪
Crumbed Crab Claws



71 韩式拌菜 ナムル
Namuru



72 泡菜拼盘 キムチ盛り
Assorted Kimchi



73 和牛生牛肉 和牛ユッケ
Wagyu Yukke



74 泡菜 キムチ
Chinese Cabbage Kimchi



75 韩式泡菜萝卜大根キムチ
Radish Kimchi



76 泡菜拌黄瓜 オイキムチ
Cucumber Kimchi



77 毛豆 枝豆
Edamame



78 韩国海苔 韓国海苔
Korean Dried Seaweed



79 芥末章鱼 たこわさ
Tako Wasabi



80 三文鱼锡箔烧 サーモン
ホイル焼き
BBQ Salmon



81 蘑菇黄油 マッシュルームバター
Mush Butter



82 黄油玉米 コーンバター
Corn Butter



83 芝麻蒜泥 ガーリックセサミ
Garlic Sesame



84 黄油蒜泥 ガーリックバター
Garlic Butter



85 香草冰淇淋 バニラアイス
Pure Vanilla Ice Cream



86 抹茶冰淇淋 抹茶アイス
Green Tea Ice Cream



87 黑芝麻冰淇淋 黒ゴマアイス
Black Sesame Ice Cream



88 焙茶冰淇淋 ほうじ茶アイス
Roasted Green Tea Ice Cream

MUSOU BUFFET



Pumpkin/かぼちゃ/金瓜



Sweet potato/サツマイモ/地瓜



Spicy Chicken/スパイシーチキン
/辣味鸡肉



Rice Cake/もち/年糕



Miso Soup/味噌汁/味噌汤

