

# 鹿悅定食 Kaetsu Set

秋意	季節の小鉢 野菜サラダ なめこと銀杏の茶碗蒸し 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 雜菜沙律, 滑子菇銀杏蒸蛋, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
<b>Shuui set</b>	<b>Seasonal appetiser, vegetable salad, nameko mushroom and ginkgo steamed egg custard Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert</b>
芋明月	季節の小鉢 ほうれん草としめじお浸し 蓮根のきんぴら 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 鰹魚湯浸菠菜本菇, 醬油炒蓮藕片, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
<b>Imomeigetsu set</b>	<b>Seasonal appetiser, poached spinach and shimeji mushroom, lotus root kinpira Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert</b>
蓮の花	季節の小鉢 太巻き寿司 かぼちの煮物 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 太卷壽司, 南瓜煮物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
<b>Hasunohana set</b>	<b>Seasonal appetiser, futo maki, simmered pumpkin Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert</b>

旬の刺身 5 種盛り \$750  
特選雜錦刺身  
Premium assorted sashimi

特選壽司盛り合わせ 9 貫 1 卷 \$750  
特選雜錦壽司  
Premium assorted sushi

北海道海鮮丼 \$660  
北海道海鮮飯  
Hokkaido chirashi don - sea urchin, scallop, salmon roe, zuwai crab, botan shrimp

壽司盛り合わせ、野菜豚肉氷見うどん 5 貫 1/2 卷 \$630  
雜錦壽司, 野菜豬肉湯烏冬  
Assorted sushi, vegetables, pork hot udon

ばらちらし壽司 \$560  
雜錦刺身飯  
Chirashi sushi

旬の焼き魚 \$460  
季節燒魚  
Grilled seasonal fish

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食(亞洲), 以協助於區內推動再生農業。  
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排, 請向我們的服務員聯絡。  
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

所有價目以港幣計算及另加一服務費。  
All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。  
We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified, an internationally recognized food safety management system.

銀鱈西京焼き 銀鱈魚西京燒 Grilled miso marinated silver cod fish	\$480
天婦羅 - 青海老と海鮮と野菜 雜錦天婦羅, 藍蝦, 海鮮, 雜菜 Assorted tempura - blue prawn, seafood, seasonal vegetables	\$490
宮崎南国・三元豚ロースとんかつ 宮崎南國三元豚吉列豬扒 Deep fried Miyazaki Nangoku sangen pork loin cutlet	\$410
宮崎南国・三元豚のトンテキ 宮崎南國三元豚, 蒜味照燒汁 Miyazaki Nangoku sangen pork loin steak tonteki, garlic teriyaki sauce	\$390
宮崎・若鳥もも照り焼き 又は 唐揚げ、山椒ソース 照燒宮崎雞 或 唐揚炸雞 山椒汁 Grilled Miyazaki chicken, teriyaki sauce or crispy chicken, sansho pepper sauce	\$410
野菜と豆腐の豆乳鍋 豆奶豆腐雜菜鍋 Soymilk beancurd and vegetables hot pot	\$390
宮崎・黒豚バラチゲ鍋 宮崎黑豚肉辛辣鍋 Miyazaki kurobuta pork spicy hot pot	\$460
A3 佐賀・和牛野菜氷見饅頭 又は 蕎麦 A3 佐賀和牛雜菜烏冬或蕎麥麵 A3 Saga wagyu beef, vegetables, choice of hot udon or soba noodles	\$480
A3 佐賀・黒毛和牛の卵とじ煮 A3 佐賀和牛滑蛋煮 A3 Saga wagyu beef, onion egg sauce	\$600
A3 佐賀・黒毛和牛サーロイン塩焼き A3 佐賀和牛鹽燒 A3 Saga wagyu sirloin, salt grilled	\$660
A4 鹿児島・黒毛和牛すき焼き A4 鹿児島和牛日式火鍋 A4 kagoshima wagyu, sukiyaki	\$880

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食（亞洲），以協助於區內推動再生農業。  
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。  
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

所有價目以港幣計算及另加一服務費。  
All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。  
We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified, an internationally recognized food safety management system.