

鹿悅定食 Kaetsu Set

花月 季節の小鉢 桜海老の野菜サラダ 鯛の茶碗蒸し 赤味噌汁 御飯 デザート
時令前菜, 櫻花蝦雜菜沙律, 鯛魚蒸蛋, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Kagetsu set Seasonal appetizer, sakura shrimp vegetable salad, seabream steamed egg custard
Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert

節分 季節の小鉢 高野豆腐お浸し かぼちゃ煮 赤味噌汁 御飯 デザート
時令前菜, 鰹魚湯浸高野豆腐, 佃煮南瓜, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Setsubun set Seasonal appetizer, soaked takano tofu, boiled pumpkin
Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert

雛月 季節の小鉢 太巻き寿司 鶏団子と大根煮物 赤味噌汁 御飯 デザート
時令前菜, 太卷壽司, 雞丸蘿蔔煮物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Hiinatsuki set Seasonal appetizer, futo maki, simmered chicken ball and turnip
Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert

A4 鹿兒島・黒毛和牛すき焼き \$880
A4 鹿兒島和牛日式火鍋
A4 kagoshima wagyu, sukiyaki

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

A3 佐賀・黒毛和牛サーロイン塩焼き \$660
A3 佐賀和牛鹽燒
A3 Saga wagyu sirloin, salt grilled

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

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.

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
ばらちらし寿司 雑錦刺身飯 Chirashi sushi	\$560
天婦羅 - 青海老と海鮮と野菜 雑錦天婦羅, 藍蝦, 海鮮, 雜菜 Assorted tempura - blue prawn, seafood, seasonal vegetables	\$490
銀鱈西京焼き 銀鱈魚西京燒 Grilled miso marinated silver cod fish	\$480
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
旬の焼き魚 季節燒魚 Grilled seasonal fish	\$460
宮崎・黒豚バラチゲ鍋 宮崎黑豚肉辛辣鍋 Miyazaki kurobuta pork spicy hot pot	\$460
北海道・四元豚ロースとんかつ 北海道四元豚吉列豬扒 Deep fried Hokkaido yotsumoto pork loin cutlet	\$410
宮崎・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
北海道・四元豚の焼き豚丼、温泉卵 北海道四元豚燒豬肉飯, 溫泉蛋 Grilled Hokkaido yotsumoto pork butt donburi, onsen egg	\$390
野菜と豆腐の豆乳鍋 豆奶豆腐雜菜鍋 Soymilk bean curd and vegetables hot pot	\$390

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.