

# 鹿悅定食

## Kaetsu Set

秋意	季節の小鉢 野菜サラダ 松茸の茶碗蒸し 赤味噌汁 御飯 自家製デザート 時令前菜, 雜菜沙律, 松茸蒸蛋, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
<b>Shuui set</b>	<b>Seasonal appetiser, vegetable salad, matsutake mushroom steamed egg custard Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert</b>
芋明月	季節の小鉢 胡桃豆腐 茸と水菜のお浸し 赤味噌汁 御飯 自家製デザート 時令前菜, 合桃豆腐, 鯉魚汁水菜及菇, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
<b>Imomeigetsu set</b>	<b>Seasonal appetiser, walnut tofu, boiled mushrooms and mizuna vegetables in dashi sauce Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert</b>
蓮の花	季節の小鉢 太巻き寿司 根菜の煮物 赤味噌汁 御飯 自家製デザート 時令前菜, 太卷壽司, 根菜煮物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
<b>Hasunohana set</b>	<b>Seasonal appetiser, futo maki, boiled root vegetables Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert</b>

旬の刺身 5 種盛り \$690  
特選雜錦刺身  
Premium assorted sashimi

特選壽司盛り合わせ 9 貫 1 卷 \$690  
特選雜錦壽司  
Premium assorted sushi

壽司盛り合わせ、野菜豚肉氷見うどん 5 貫 1/2 卷 \$580  
雜錦壽司, 野菜豬肉湯烏冬  
Assorted sushi, vegetables, pork hot udon

北海道海鮮丼 \$580  
北海道海鮮飯  
Hokkaido chirashi don - sea urchin, scallop, salmon roe, zuwai crab, botan shrimp

ばらちらし壽司 \$500  
雜錦刺身飯  
Chirashi sushi

旬の焼き魚 \$420  
季節燒魚  
Grilled seasonal fish

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	\$420
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	\$460
佐賀金星豚ロースとんかつ 佐賀金星豚吉列豬扒 Deep fried Saga Kinboshi pork loin cutlet	\$410
塩麴漬け豚丼 鹽麴漬燒豚肉飯 Grilled shio koji pork don	\$380
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 vegetable hot pot	\$340
宮崎黒豚バラチゲ鍋 宮崎黒豚肉辛辣鍋 Miyazaki Kurobuta pork spicy hot pot	\$420
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	\$440
A3 佐賀黒毛和牛の卵とじ煮 A3 佐賀和牛滑蛋煮 A3 Saga wagyu beef, 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	\$630
A4 熊本黒毛和牛すき焼き A4 熊本和牛日式火鍋 A4 Kumamoto wagyu, sukiyaki	\$820

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.