

鹿悅定食 Kaetsu Set

仲夏	季節の小鉢 夏の野菜サラダ 玉蜀黍と海老の茶碗蒸し 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 雜菜沙律, 粟米蝦肉茶碗蒸, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Chuuka set	Seasonal appetiser, summer vegetable salad, corn, shrimp steamed egg custard Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert
水張月	季節の小鉢 小松菜と京油揚げのお浸し もずく酢 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 鰹魚醬油浸小松菜及腐皮, 海髮菜醋物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Mizuharizuki set	Seasonal appetiser, komatsuna and tofu ohitashi, mozuku seaweed vinegar Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert
文月	季節の小鉢 太巻き寿司 牛すじと冬瓜の煮込み 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 太卷壽司, 牛肉冬瓜煮物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Fumizuki set	Seasonal appetiser, futo maki, braised beef and winter melon Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert

旬の刺身 5 種盛り \$780
特選雜錦刺身
Premium assorted sashimi

特選壽司盛り合わせ \$780
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 \$650
雜錦壽司, 野菜豬肉湯烏冬
Assorted sushi, vegetable, pork hot udon

北海道海鮮丼 \$680
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 \$570
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	\$490
天婦羅 - 天使の海老と海鮮と野菜 雜錦天婦羅, 藍蝦, 海鮮, 雜菜 Assorted tempura - blue shrimp, seafood, seasonal vegetables	\$490
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	\$420
広島・牡蠣 フライ 又は しめじの卵とじ煮 廣島生蠔, 吉列 或 本菇滑蛋煮 Hiroshima oyster, cutlet or shimeji mushroom egg sauce	\$420
宮崎・鳥もも照り焼き 照燒宮崎雞 Grilled Miyazaki chicken, teriyaki sauce	\$420
野菜と豆腐の豆乳鍋 豆奶豆腐雜菜鍋 Soymilk bean curd and vegetable hot pot	\$400
北海道・四元豚バラチゲ鍋 北海道四元豚肉辛辣鍋 Hokkaido yotsumoto pork belly spicy hot pot	\$460
A3 九州・和牛野菜氷見饅頭 又は 蕎麦 A3 九州和牛雜菜烏冬或蕎麥麵 A3 Kyushu wagyu beef, vegetables, choice of hot udon or soba noodles	\$480
A3 九州・黒毛和牛の卵とじ煮 A3 九州和牛滑蛋煮 A3 Kyushu wagyu beef, onion egg sauce	\$600
A3 九州・黒毛和牛サーロイン塩焼き A3 九州和牛鹽燒 A3 Kyushu wagyu sirloin, salt grilled	\$660
A4 近江・黒毛和牛すき焼き A4 近江和牛日式火鍋 A4 Omi 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.