

# THE TEPPANROOM 鉄板<sup>ルーム</sup>

## 母の日ランチセットメニュー

### Mother's Day Lunch Set Menu

|   |   |
|---|---|
| タラバ蟹サラダタルト<br>キュウリベール、ディル               | <b>Amuse bouche</b><br>Taraba crab salad tartlet<br>Cucumber veil, dill<br><br>***                      |
| 茶碗蒸し<br>北海道産・雲丹 キャビア                    | Steamed egg custard<br>Hokkaido uni, caviar<br><br>***  |
| パタゴニア産・メロパピロテ<br>トマト 百合根 舞茸 ハーブ         | Sustainable Patagonian toothfish papillote<br>Tomatoes, lily bulbs, maitake mushrooms, herbs<br><br>*** |
| 地中海産・赤海老<br>柚子素麺、陸ひじき<br>アメリカーナソース      | Mediterranean red prawn<br>Yuzu somen noodles, okahijiki, American sauce<br><br>***                     |
| 九州産・黒毛和牛サーロイン<br>黒トリュフ、ポテトパヴェ<br>アスパラガス | Kyushu kuroge wagyu sirloin<br>Black truffle, potato pave, asparagus<br><br>***                         |
| 蟹肉のチャーハン<br>錦糸玉子 小松菜 いくら<br>浅利のすまし汁 漬物  | Crab meat fried rice<br>kinshi egg, komatsuna, salmon roe<br>Asari soup, pickles<br><br>***             |
| パイナップルのフランベ<br>キャラメルソース<br>ココナッツアイスクリーム | Pineapple flambé<br>Caramel sauce, coconut ice cream  |

### HK\$980 per person

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.