

TEPPANROOM 鉄板^{ルム}

Lunch Set Menus

\$550

季節の前菜

Seasonal appetizer

野菜サラダ、富士林檎ドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, Fuji apple dressing
Parmesan cheese chips

黒トリュフ、蟹身茶碗蒸し

Black truffle, crab meat steamed egg custard

パタゴニアのメロパピロテ、トマト
百合根、大黒湿地茸、ハーブ
又は

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes
Lily bulbs, daikoku shimeji mushrooms, herbs
Or

イベリコ豚ロース、チミチュリ

Iberico pork loin, chimichurri sauce

又は

Or

オーストラリア産

Australian M6 wagyu tenderloin 100g

M6 和牛テンドーロイン 100g

Or

又は

Kyushu A3 wagyu sirloin 80g

九州 A3 黒毛和牛サーロイン 80g

(追加 \$100)

(Add \$100)

たらば蟹のチャーハン

King crab fried rice, fluffy egg white, soy sauce marinated egg

ふわふわ卵白、醤油漬け卵

安納芋のモンブラン

Anno sweet potato mont blanc, vanilla ice cream

バニラアイスクリーム

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

Menu for two

\$1,580

特選刺身 3 種

Sashimi selection 3 kinds

野菜サラダ、富士林檎ドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, Fuji apple dressing
Parmesan cheese chips

黒トリュフ、蟹身茶碗蒸し

Black truffle, crab meat steamed egg custard

カナダロブスター、壬生菜
厚岸草、ロブスターバター

Canadian lobster, mibuna vegetables
Sea asparagus, lobster butter

九州 A3 黒毛和牛サーロイン 120g
季節の野菜

Kyushu A3 wagyu sirloin 120g
Seasonal vegetables

たらば蟹のチャーハン

King crab fried rice, fluffy egg white, soy sauce marinated egg

ふわふわ卵白、醤油漬け卵

安納芋のモンブラン

Anno sweet potato mont blanc, vanilla ice cream

バニラアイスクリーム

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

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.

TEPPANROOM 鉄板

Seasonal Menu

Aperitif

Beer - Mini Asahi Draft \$48

Champagne - Pierre Brocart, Tradition Brut NV \$200

アミューズブーシュ

Amuse bouche

昆布森真牡蠣
下仁田葱、オイスターリーフ

Konbumori oyster, shimonita leek, oyster leaf
Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo
* *Seaweed and dashi soda*

ロシアたらば蟹
蟹味噌ソース

Russian king crab, crab miso sauce
Dom. du Roc de Boutire, Pouilly Fuissé, Burgundy, France, 2019
* *On the wag on jasmine kombucha 2.1% A.B.V*

鹿児島赤ハタ
寒ちぢみほうれん草、鮫肝ソース

Kagoshima red grouper, winter spinach, monkfish liver sauce
Agnes Paquet, Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, France, 2019
* *Flein Sauvignon Blanc juice (GLS)*

九州 A3 黒毛和牛サーロイン 80g
又は
A5 宮崎産和牛テnderロイン 80g
(追加 \$200)
季節の野菜

Kyushu A3 wagyu sirloin 80g
Or
A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g
(Add \$200)
Seasonal vegetables
La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014
* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

たらば蟹のチャーハン
ふわふわ卵白、醤油漬け卵

King crab fried rice, fluffy egg white, soy sauce marinated egg

安納芋のモンブラン
バニラアイスクリーム

Anno sweet potato mont blanc, vanilla ice cream
Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu
* *Homemade non-alcoholic umeshu*

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

お一人様 \$1,180
ワインペアリング \$590
*ノンアルコールペアリング\$350

\$1,180 per person
Wine pairing \$590 per person (buy 1 get 1 free)
*Non-alcohol pairing \$350 per person (buy 1 get 1 free)

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.