

Lunch Set Menu

\$550

季節の前菜

Seasonal appetizer

野菜サラダ 林檎のドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, 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・メロパピロテ
丹波占地 トマト 百合根 ハーブ
又は

Sustainable Patagonian toothfish papillote
Tanba shimeji mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs
Or

イベリコ・豚ロース リンゴピューレ
又は

Iberico pork loin, Fuji apple purée
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

又は

Or

A3 九州産・和牛サーロイン 80g
(追加 \$100)

A3 Kyushu wagyu sirloin 80g
(Add \$100)

桜海老と烏賊のチャーハン
行者にんにく からすみ

Sakura shrimp, cuttlefish fried rice
Alpine leek, karasumi

熊本産・不知火のフランベ
どら焼き 十勝小豆
桜のアイスクリーム

Kumamoto dekopon flambé
Dorayaki pancake, Tokachi red bean, sakura ice cream

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

Lunch Set Menu

\$1,580

特選刺身 3 種

Sashimi selection 3 kinds

(for 2 persons)

野菜サラダ 林檎ドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, 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
京白味噌サフランソース

Canadian lobster
Kyoto white miso saffron sauce

A3 九州産・和牛サーロイン 120g
季節の野菜

A3 Kyushu wagyu sirloin 120g
Seasonal vegetables

桜海老と烏賊のチャーハン
行者にんにく からすみ

Sakura shrimp, cuttlefish fried rice
Alpine leek, karasumi

熊本産・不知火のフランベ
どら焼き 十勝小豆
桜のアイスクリーム

Kumamoto dekopon flambé
Dorayaki pancake, Tokachi red bean, sakura ice cream

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

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.

TEPPANROOM 鉄板

Seasonal Menu

Champagne - Domaine Bereche et Fils Brut Reserve NV \$210

Beer - Sapporo Draft \$85

季節の前菜

Seasonal appetizer

黒トリュフ 蟹身茶碗蒸し

Black truffle, crab meat steamed egg custard
Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2021
* *Yuzu, coconut martini 1.8% A.B.V*

神奈川県産・赤座海老
ドライトマト エビビスク

Kanagawa akaza shrimp
Dried tomatoes, shrimp bisque sauce
Dom. Giudicelli, Patrimonio, Corsica, France, 2022
* *Jasmine sparkling tea*

北海道産・喜知次
うるい 柚子胡椒 乳化だしソース

Hokkaido kinki fish
Urui sansai, yuzu pepper, dashi sauce
O. Morin, Bourgogne Chitry, Vau-du Puits, Burgundy, 2020
* *On the wagon Kombucha*

A3 九州産・和牛サーロイン 80g
又は
A5 宮崎産・和牛テnderロイン 80g
(追加 \$100)
季節の野菜

A3 Kyushu wagyu sirloin 80g
Or
A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g
(Additional \$100)
Seasonal vegetables
Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011
* *Pomegranate juice with skins and macerated with blackberry*

桜海老と烏賊のチャーハン
行者にんにく からすみ

Sakura shrimp, cuttlefish fried rice
Alpine leek, karasumi

熊本産・不知火のフランベ
どら焼き 十勝小豆
桜のアイスクリーム

Kumamoto dekopon flambé
Dorayaki pancake, Tokachi red bean, sakura 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 \$1,200
ワインペアリング \$590
*ノンアルコールペアリング \$350

\$1,200 per person
Wine pairing \$590 per person (buy 1 get 1 free)
*Non-alcohol pairing \$350 per person (buy 1 get 1 free)

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.