

THE TEPPANROOM 鉄板 ルーム

\$480

Lunch Set Menus

季節の前菜	Seasonal appetizer
野菜サラダ ペアードレッシング パルマハム パルメザンチーズ	Fresh vegetable salad, pear miso dressing Parma ham, parmesan tuiles
黒トリュフ、蟹身茶碗蒸し	Black truffle, crab meat steamed egg custard
マゼランアイナメ、トマト 百合根、大黒占地、ハーブ 又は イベリコ豚ロース 山葵 林檎おろし 又は オーストラリア産 M6 和牛テンダーロイン 100g 季節の野菜	Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes Lily bulbs, daikoku shimeji, herbs Or Iberico pork loin Fuji apple, wasabi, apple purée Or Australian M6 wagyu tenderloin 100g Seasonal vegetables
桜えびと帆立貝のチャーハン	Sakura shrimp, scallop fried rice
パイナップルフランベ、テキーラ 黒胡椒、ココナッツアイスクリーム	Pineapple flambé, tequila, black pepper Coconut ice cream
ほうじ茶 又は コーヒー	Japanese roasted tea or selection of coffee

Menu for two

\$1,480

特選刺身 3 種	Sashimi selection 3 kinds
野菜サラダ ペアードレッシング パルマハム パルメザンチーズ	Fresh vegetable salad, pear miso dressing Parma ham, parmesan tuiles
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、小松菜、真菰筍 厚岸草、ロブスターバター	Canadian lobster, komatsuna, makomo takenoko 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
桜えびと帆立貝のチャーハン	Sakura shrimp, scallop fried rice
パイナップルフランベ、テキーラ 黒胡椒、ココナッツアイスクリーム	Pineapple flambé, tequila, black pepper Coconut ice cream
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.

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

Seasonal Lunch Menu

Aperitif

Beer - Mini Asahi Draft \$48

Champagne - Lanson, Blanc de Blancs \$260

アミューズブーシュ

Amuse bouche

スコットランド馬刀貝 はす芋
シロアリキノコ アサリジュース

Scottish razor clam, taro stem, termite mushroom, clam dashi
Cave des Amandiers, Petite Arvine, Les Seyes, Valais, Swiss, 2018
* *Seaweed and dashi soda*

タイガーエビ
海老のビスク ココナッツフォーム

Tiger king prawn, prawn bisque, coconut espuma
Tamagawa 'Iwai' Junmai Ginjo Sake
* *Flein Sauvignon blanc juice (GLS)*

澎湖ミナミキノシロ
彩りサラダ すだち酢味噌

Penghu threadfin fish, irodori salad, Sudachi vinegar miso
Dom. du Roc de Boutire Pouilly Fuissé, Burgundy, France, 2019
* *On the wagon jasmine Kombucha 2.1% A.B.V*

A4 仙台産和牛サーロイン 80g

A4 Sendai wagyu sirloin 80g
La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014
* *Pomegranate juiced with skins, macerated with blackberry*

季節の野菜

Seasonal vegetables

桜えびと帆立貝のチャーハン

Sakura shrimp, scallop fried rice

パイナップルフランベ、テキーラ
黒胡椒、ココナッツアイスクリーム

Pineapple flambé, tequila, black pepper
Coconut 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 \$550

*ノンアルコールペアリング\$350

\$1,180 per person

Wine pairing \$550 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.