

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

Lunch Set Menus

Menu A

\$400

季節の前菜

Seasonal appetiser

ほうれん草サラダ、パンチェッタ
きのこ、ケシの実ドレッシング

Spinach salad, button mushrooms, crispy pancetta
Poppy seed dressing

茶碗蒸し

Steamed egg custard

バラマンディ、チョリソー
季節の野菜

Barramundi fillet papillote chorizo
Seasonal vegetables

ガーリック炒飯、牛肉
アスパラガス
味噌汁、漬物

Garlic fried rice, beef, asparagus
Miso soup, pickles

果物、ジェリー
バニラアイスクリーム

Fresh fruits, cointreau jelly, vanilla ice cream

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

Menu B

\$460

季節の前菜

Seasonal appetiser

ほうれん草サラダ、パンチェッタ
きのこ、ケシの実ドレッシング

Spinach salad, button mushrooms, crispy pancetta
Poppy seed dressing

茶碗蒸し

Steamed egg custard

オーストラリア M6 和牛 100g
又は
イベリコ豚ロイン
山葵、林檎おろし

Australian M6 wagyu tenderloin 100g
Or
Iberico pork loin
Fuji apple, wasabi, apple purée

季節の野菜

Seasonal vegetables

ガーリック炒飯、牛肉
アスパラガス
味噌汁、漬物

Garlic fried rice, beef, asparagus
Miso soup, pickles

果物、ジェリー
バニラアイスクリーム

Fresh fruits, cointreau jelly, vanilla 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}

Lunch Set Menus

Menu C

\$520

特選刺身 3 種	Sashimi selection 3 kinds
帆立貝、有機野菜サラダ バニラシトラスドレッシング	Scallop, organic young leaf salad Vanilla citrus dressing
茶碗蒸し	Steamed egg custard
1/2 ロブスター シーアスパラガス、ロブスターバター	1/2 Canadian lobster, samphire, lobster butter
ガーリック炒飯、牛肉 アスパラガス 味噌汁、漬物	Garlic fried rice, beef, asparagus Miso soup, pickles
果物、ジェリー バニラアイスクリーム	Fresh fruits, cointreau jelly, vanilla ice cream
ほうじ茶 又は コーヒー	Japanese roaster tea or selection of coffee

Japanese Kyushu wagyu beef steak set

\$620

特選刺身 3 種	Sashimi selection 3 kinds
帆立貝、有機野菜サラダ バニラシトラスドレッシング	Scallop, organic young leaf salad Vanilla citrus dressing
茶碗蒸し	Steamed egg custard
九州 A3 黒毛和牛サーロイン 80g	Kyushu A3 wagyu sirloin 80g
季節の野菜	Seasonal vegetables
ガーリック炒飯、牛肉 アスパラガス 味噌汁、漬物	Garlic fried rice, beef, asparagus Miso soup, pickles
果物、ジェリー バニラアイスクリーム	Fresh fruits, cointreau jelly, vanilla 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.