

# THE TEPPANROOM 鉄板<sup>ルーム</sup>

## Lunch Set Menus

\$480

季節の前菜	Seasonal appetizer
野菜サラダ ゆずドレッシング パルマハム パルメザンチーズ	Fresh vegetables salad, yuzu dressing Parma ham, parmesan tuiles
黒トリュフ、蟹身茶碗蒸し	Black truffle, crab meat steamed egg custard
季節の野菜	Seasonal vegetables
和牛高菜炒飯 味噌汁 漬物	Wagyu, takana preserved vegetable fried rice Miso soup, pickles
スフレパンケーキ バニラアイスクリーム	Soufflé pancake, vanilla ice cream
ほうじ茶 又は コーヒー	Japanese roasted tea or selection of coffee

*Please select one of following dishes:*

マゼランアイナメ、トマト 百合根、アンズタケ、ハーブ	Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes Lily bulbs, chanterelle mushrooms, herbs
又は	Or
イベリコ豚ロイン 山葵 林檎おろし	Iberico pork loin Fuji apple, wasabi, apple purée
又は	Or
オーストラリア産 M6 和牛テンダーロイン 100g	Australian M6 wagyu tenderloin 100g

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<sup>ルーム</sup>

## Japanese Kyushu wagyu steak set

**\$620**

特選刺身 3 種	Sashimi selection 3 kinds
野菜サラダ ゆずドレッシング パルマハム パルメザンチーズ	Fresh vegetables salad, yuzu dressing Parma ham, parmesan tuiles
黒トリュフ、蟹身茶碗蒸し	Black truffle, crab meat steamed egg custard
九州 A3 黒毛和牛サーロイン 80g 季節の野菜	Kyushu A3 wagyu sirloin 80g Seasonal vegetables
和牛高菜炒飯 味噌汁 漬物	Wagyu, takana preserved vegetable fried rice Miso soup, pickles
スフレパンケーキ バニラアイスクリーム	Soufflé pancake, vanilla 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 ゆずドレッシング パルマハム パルメザンチーズ	Fresh vegetables salad, yuzu 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
和牛高菜炒飯 味噌汁 漬物	Wagyu, takana preserved vegetable fried rice Miso soup, pickles
スフレパンケーキ バニラアイスクリーム	Soufflé pancake, 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.