

TEPPANROOM 鉄板^{ルム}

Lunch Set Menus

\$480

季節の前菜

Seasonal appetizer

野菜サラダ 柚子レッシング
パルマハム パルメザンチーズ

Fresh vegetable 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

パタゴニアのメロパピロテ、トマト
百合根、舞茸、ハーブ
又は

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes
Lily bulbs, maitake mushrooms, herbs
Or

イベリコ豚ロース、チミチュリ
又は

Iberico pork loin, chimichurri
Or

オーストラリア産

Australian M6 wagyu tenderloin 100g

M6 和牛テンダーロイン 100g

Or

又は
九州 A3 黒毛和牛サーロイン 80g
(追加 \$100)

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

ちりめん山椒とガーリックの炒飯

Garlic fried rice, chirimen sansho pepper

梨のフランベ キャラメルソース
バニラアイスクリーム

Pear confit flambé, caramel sauce, 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 柚子レッシング
パルマハム パルメザンチーズ

Fresh vegetable 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、ほうれん草
厚岸草、ロブスターバター

Canadian lobster, spinach
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

ちりめん山椒とガーリックの炒飯

Garlic fried rice, chirimen sansho pepper

梨のフランベ キャラメルソース
バニラアイスクリーム

Pear confit flambé, caramel sauce, 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.

TEPPANROOM 鉄板^{ルム}

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

北海道帆立貝
パンチェッタ 栗のヴルーテ

Hokkaido scallop, pancetta, chestnut veloute

Tamagawa 'Iwai' Junmai Ginjo Sake

* *Seaweed and dashi soda*

長崎県産赤甘鯛
松茸 甘鯛のコンソメ

Nagasaki amadai tilefish, matsutake mushroom, consomme

Dom. du Roc de Boutire, Pouilly Fuissé, Burgundy, France, 2019

* *On the wagon jasmine kombucha 2.1% A.B.V*

地中海赤海老
アメリカーナソース

Mediterranean red prawn, sauce Americaine

Agnes Paquet, Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, France, 2019

* *Flein Sauvignon Blanc juice (GLS)*

A4 岩手産和牛サーロイン 80g
又は
A5 宮崎産和牛テンダーロイン 80g
(追加 \$200)
季節の野菜

A4 Iwate 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*

ちりめん山椒とガーリックの炒飯

Garlic fried rice, chirimen sansho pepper

梨のフランベ キャラメルソース
バニラアイスクリーム

Pear confit flambé, caramel sauce, 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 \$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.