

TEPPANROOM 鉄板

Lunch Set Menu

\$560

季節の前菜

Seasonal appetizer

野菜サラダ 玉葱のドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, onion dressing
Parmesan cheese chips

黒トリュフ 茶碗蒸し

Truffle, 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
北海道・四元豚ロース薄焼き
又は
オーストラリア産
M6 和牛テンダーロイン
又は
A3 九州産・和牛サーロイン 80g
(追加 \$100)

Sustainable Patagonian toothfish en papillote
Tanba shimeji mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs
Or
Hokkaido yotsumoto pork loin roll
Or
Australian M6 wagyu tenderloin
Or
A3 Kyushu wagyu sirloin 80g
(Add \$100)

牛肉カレーのチャーハン
味噌汁 漬物

Wagyu curry fried rice
Miso soup, pickles

熊本産・デコポンフランベ
関東風桜餅 赤肉メロンアイス

Kumamoto dekopon orange flambé
Kanto sakura mochi, melon ice cream

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

Lunch Set Menu

\$1,600

特選刺身 3 種

Sashimi selection 3 kinds

(for 2 persons)

野菜サラダ 玉葱のドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, onion dressing
Parmesan cheese chips

黒トリュフ 茶碗蒸し

Truffle, steamed egg custard

カナダ・ロブスター
ポルチーニロブスターのコンソメ

Canadian lobster
Porcini lobster consommé

A3 九州産・和牛サーロイン 120g
季節の野菜

A3 Kyushu wagyu sirloin 120g
Seasonal vegetables

牛肉カレーのチャーハン
味噌汁 漬物

Wagyu curry fried rice
Miso soup, pickles

熊本産・デコポンフランベ
関東風桜餅 赤肉メロンアイス

Kumamoto dekopon orange flambé
Kanto sakura mochi, melon 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.

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

Seasonal Menu

Aperitif

Champagne - Veuve Clicquot, Ponsardin Brut NV \$180

特選刺身 3 種

Sashimi selection 3 kinds

Sato Riesling, Central Otago, New Zealand, 2021

*** Yuzu, coconut martini 1.8% A.B.V**

黒トリュフ 茶碗蒸し

Truffle, steamed egg custard

北海道産・蝦夷鮑
生わかめ 雲丹ソース

Hokkaido abalone

Wakame seaweed, uni cream sauce

Maison A&S, Bourgogne Chardonnay, Burgundy, 2022

*** Jasmine sparkling tea**

長崎産・黒むつ
大根 和風ブイヤベース

Nagasaki Kuromutsu gnomefish

Turnip, bouillabaisse sucae

Ghislaine Barthod, Bourgogne Burgundy, 2022

*** On the wagon Kombucha**

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

A3 Kyushu wagyu sirloin 80g

Or

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

(Add \$100)

Seasonal vegetables

Croix Canon Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, 2018

*** Blackberry macerated pomegranate juice**

牛肉カレーのチャーハン
味噌汁 漬物

Wagyu curry fried rice

Miso soup, pickles

熊本産・デコポンフランベ
関東風桜餅 赤肉メロンアイス

Kumamoto dekopon orange flambé

Kanto sakura mochi, melon ice cream

Kohaku no Kiwami 2 years, Jukusei Umesu

*** 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 \$1,220
ワインペアリング \$590
*ノンアルコールペアリング \$350

\$1,220 per person

Wine pairing \$590 per person

***Non-alcohol pairing \$350 per person**

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.

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.