TEPPANROOM 鉄板ルーム

Lunch Set Menu — $550

季節の前菜	Seasonal appetizer
野菜サラダ　林檎のドレッシング	Fresh vegetable salad, apple dressing
パルメザンチーズチップス	Parmesan cheese chips
冬の黒トリュフ　茶碗蒸し	Winter truffle, steamed egg custard
パタゴニア・メロパピロテ	Sustainable Patagonian toothfish en papillote
丹波占地　トマト　百合根　ハーブ	Tanba shimeji mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs
又は	Or
北海道・四元豚ロース薄焼き	Hokkaido yotsumoto pork loin roll
又は	Or
オーストラリア産	Australian M6 wagyu tenderloin
M6 和牛テンダーロイン	
又は	Or
A3 九州産・和牛サーロイン	A3 Kyushu wagyu sirloin 80g
(追加 $100)	(Add $100)
蟹肉のチャーハン	Crab meat fried rice
鮭とば　小松菜　錦糸卵　海苔	Sake toba, komatsuna, kinshi egg, seaweed
福岡産・苺のフランベ	Kumamoto strawberry flambé
緑茶白玉　苺バルサミコソース	Mochi, strawberry balsamic sauce
ジンジャーブレッドアイスクリーム	Gingerbread cookie ice cream
ほうじ茶　又は　コーヒー	Japanese roasted tea or selection of coffee

Lunch Set Menu — $1,580 (for 2 persons)

特選刺身 3 種	Sashimi selection 3 kinds
野菜サラダ　林檎のドレッシング	Fresh vegetable salad, apple dressing
パルメザンチーズチップス	Parmesan cheese chips
冬の黒トリュフ　茶碗蒸し	Winter truffle, steamed egg custard
カナダ・ロブスター	Canadian lobster
京白味噌サフランソース	Kyoto white miso saffron sauce
A3 九州産・和牛サーロイン 120g	A3 Kyushu wagyu sirloin 120g
季節の野菜	Seasonal vegetables
蟹肉のチャーハン	Crab meat fried rice
鮭とば　小松菜　錦糸卵　海苔	Sake toba, komatsuna, kinshi egg, seaweed
福岡産・苺のフランベ	Kumamoto strawberry flambé
緑茶白玉　苺バルサミコソース	Mochi, strawberry balsamic sauce
ジンジャーブレッドアイスクリーム	Gingerbread cookie 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 鉄板ルーム

Seasonal Menu

Beer - Sapporo Draft $85
Champagne - Philipponnat, Royale Réserve NV NV $240

***

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***
冬の黒トリュフ　茶碗蒸し	Winter truffle, steamed egg custard
北海道産・たらば蟹 ちぢみほうれん草 黄身酢ソース	Hokkaido king crab leg Winter spinach, egg yolk vinegar **Maison A&S, Bourgogne Chardonnay, Burgundy, 2022** **** Jasmine sparkling tea***
長崎産・カサゴ 青海老　浅利　大根 ブイヤベース	Nagasaki kasago rockfish Blue shrimp, asari, turnip Bouillabaisse **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, FR, 2018** **** Blackberry macerated pomegranate juice***
蟹肉のチャーハン 鮭とば　小松菜　錦糸卵　海苔	Crab meat fried rice Sake toba, komatsuna, kinshi egg, seaweed
福岡産・苺のフランベ 緑茶白玉　苺バルサミコソース ジンジャーブレッドアイスクリーム	Kumamoto strawberry flambé Mochi, strawberry balsamic sauce Gingerbread cookie 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 $1,200 ワインペアリング $590 **ノンアルコールペアリング $350*	$1,200 per person Wine pairing $590 per person (buy 1 get 1 free) **Non-alcohol pairing $350 per person (buy 1 get 1 free)*

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.