

THE TEPPANROOM 鉄^ル板^ム

静岡県産フルーツトマト、松の実 パンチェッタ、バルサミコ酢	Shizuoka fruit tomatoes, pancetta Pine nuts, balsamico	\$130
ポートベロマッシュルーム、オリーブ サンドライトマト、ピスタチオ	Portobello mushroom, sun-dried tomatoes Pistachio, olives	\$130
フォアグラ、無花果キャラメル ポートワイン	French foie gras, caramelised figs, port wine	\$180
帆立貝、シーアスパラガス カリフラワーピューレ	Sea scallop, samphire, cauliflower purée	\$240
平目、パールオニオン 黒トリュフ出汁ブイヨン	Halibut, onion pearl, black truffle dashi broth	\$300
SS マゼランアイナメ、トマト 百合根、シャンデリア、ハーブ	Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes Lily bulbs, chanterelle mushrooms, herbs	\$300
タイガー海老、雲丹サバイヨンソース	Tiger prawn, sea urchin, sabayon sauce	\$300
南アフリカ産鮑の塩釜焼き あおさ海苔出汁ソース	South African abalone baked in sea salt Aosa laver dashi sauce	\$400
アラスカ産たらば蟹、蟹みそ、ライム	Alaskan king crab, crab miso paste, lime	\$490
SS カナダ産ロブスター、蕎麦の実 なめこ、キノア	Canadian lobster, buckwheat seed Nameko mushrooms, quinoa	\$490
イベリコ豚、山葵、林檎おろし	Iberico pork loin, wasabi, Fuji apple purée	\$320
オーストラリア産ラムロイン 味噌ペースト	Australian lamb loin, houba leaf, miso paste	\$320
佐賀 A3 和牛サーロイン 100g	Saga A3 wagyu sirloin 100g	\$560
宮崎 A4 和牛テンダーロイン 100g	Miyazaki A4 wagyu tenderloin 100g	\$690
熊本 A5 和牛リブアイ 300g	Kumamoto A5 wagyu ribeye 300g	\$1,300
和牛カレー炒飯	Wagyu beef curry fried rice	\$120
洋梨フランベ、キャラメルソース ヘーゼルナッツアイスクリーム	Poached pear flambé, warm caramel sauce Hazelnut, ice cream	\$120



海鮮來自可持續發展供應源 Seafood from sustainable and responsible sources

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 in HK\$ and subject to 10% service charge