

TEPPANROOM 鉄^ル板^ム

Seasonal Menu

Aperitif

Champagne - Billecart-Salmon Blanc de Blancs 2010 \$280

Beer - Sapporo Draft \$85

季節の刺身 4種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Hennessy V.S.O.P. highball (yuzu, ginger bitters, soda water)

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

愛知産・天然平貝

ホワイトアスパラ 枝豆ピューレ

塩漬け卵黄

Aichi tairagai pen shell

White asparagus, edamame puree, salted egg yolk

IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy

* *Seaweed and dashi soda*

神奈川県産・赤座海老

ドライトマト エビビスク

Kanagawa akaza shrimp

Dried tomatoes, shrimp bisque sauce

Dom. Giudicelli, Patrimonio, Corsica, France, 2022

* *Jasmine sparkling tea*

北海道産・喜知次

うるい 柚子胡椒 乳化だしソース

Hokkaido kinki fish

Urui sansai, yuzu pepper, dashi sauce

O. Morin, Bourgogne Chitry, Vau-du Puits, Burgundy, 2020

* *On the wagon Kombucha*

近江産・和牛サーロイン 80g

季節の野菜

Omi wagyu sirloin 80g

Seasonal vegetables

Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011

* *Blackberry macerated pomegranate juice*

桜海老と烏賊のチャーハン

行者にんにく からすみ

Sakura shrimp, cuttlefish fried rice

Alpine leek, karasumi

熊本産・不知火のフランベ

どら焼き 十勝小豆

桜のアイスクリーム

Kumamoto dekopon flambé

Dorayaki pancake, Tokachi red bean, sakura ice cream

Hennessy V.S.O.P highball (umeshu, lime juice, ginger beer)

* *Homemade non-alcoholic umeshu*

7品コースお一人様 \$1,620

ワインペアリング \$690

* *ノンアルコールペアリング \$420*

7 courses \$1,620 per person

Wine pairing \$690 per person

* *Non-alcohol pairing \$420 per person*

6品コースお一人様 \$1,480

ワインペアリング \$590

* *ノンアルコールペアリング \$350*

6 courses \$1,480 per person (without pen shell)

Wine pairing \$590 per person

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

帳單上の額外 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^ル板^ム

Signature Menu

Aperitif

Champagne - Billecart-Salmon Blanc de Blancs 2010 \$280

Beer - Sapporo Draft \$85

季節の刺身 4種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Hennessy V.S.O.P. highball (yuzu, ginger bitters, soda water)

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

フォアグラ 季節のフルーツ
マカダミアナッツ ポートワイン

Foie gras, seasonal fruit, macadamia nut, port wine sauce

Seasonal fruit, Kurayoshi Sherry Cask, ume soda highball

* *Seasonal fruit and ume soda highball*

ブリタニー産・ブルーロブスター
京白味噌サフランソース
壬生菜 おかひじき

Live Brittany blue lobster

Mibuna vegetables, okahijiki, Kyoto white miso saffron sauce

IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy

* *On the wagon jasmine Kombucha*

パタゴニア産・メロパピロテ
丹波占地 トマト 百合根 ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote

Tanba shimeji mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs

Benoit Moreau, Bourgogne Chardonnay, Burgundy, France, 2021

* *Houji cha sparkling tea*

A5 宮崎産・和牛テンダーロイン 80g
季節の野菜

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

Seasonal vegetables

Château Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011

* *Blackberry macerated pomegranate juice*

桜海老と烏賊のチャーハン
行者にんにく からすみ

Sakura shrimp, cuttlefish fried rice

Alpine leek, karasumi

熊本産・不知火のフランベ
どら焼き 十勝小豆
桜のアイスクリーム

Kumamoto dekopon flambé

Dorayaki pancake, Tokachi red bean, sakura ice cream

Hennessy V.S.O.P highball (umeshu, lime juice, ginger beer)

* *Homemade non-alcoholic umeshu*

7品コースお一人様 \$1,780
ワインペアリング \$690
*ノンアルコールペアリング\$420

7 courses \$1,780 per person

Wine pairing \$690 per person

**Non-alcohol pairing \$420 per person*

6品コースお一人様 \$1,650
ワインペアリング \$590
*ノンアルコールペアリング\$350

6 courses \$1,650 per person (without foie gras)

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.