

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルム}

烏賊、唐辛子、黒ゴマ、紫蘇ペスト
紋甲烏賊, 辣椒, 黑芝麻, 紫蘇葉醬

Cuttlefish, chilli, black sesame, shiso pesto
Champagne Ruinart Blanc de Blancs NV

北海道産帆立貝、キャビア
ジンジャーキャロットピューレ
北海道帶子, 魚子醬, 薑汁甘筍蓉

Hokkaido scallop, caviar, ginger carrot purée
Rairaku Tokubetsu Junmai

タイガー海老、スパイシー Chorizo
チャウダーソース
虎蝦, 辣肉腸, 周打海鮮醬

Tiger prawn, spicy chorizo, chowder sauce
SATO, Riesling, Central Otago, New Zealand 2016

イベリコ豚、山葵、林檎おろし
又は

Iberico pork loin, wasabi, Fuji apple purée

西班牙黑豚, 芥末, 富士蘋果醬
或

Or

オーストラリア産ラム、朴葉味噌
又は

Australian lamb loin, houba leaf, miso paste

澳洲羊柳, 朴葉味噌醬
或

Or

九州 A4 和牛サーロイン 80g
A4 九州和牛西冷80g

Kyushu A4 wagyu sirloin 80g
Domaine Ghislaine Barthod, AOC Bourgogne Pinot Noir, 2015

季節の野菜
時令蔬菜

Seasonal vegetables

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯
牛肉, 黑松露, 鵪鶉蛋炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

林檎のフランベ, キャラメルソース
バニラアイスクリーム
火焰蘋果, 焦糖汁, 雲尼拿雪糕

Japanese apple flambé, caramel sauce, vanilla ice cream

お一人様 \$1,280

\$1,280 per person

每位 \$1,280

ワインペアリング \$538

\$538 per person with wine pairing

配對葡萄酒每位另加 \$538

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.

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルム}

フォアグラ、無花果キャラメル
ポートワイン
法國鵝肝, 焦糖無花果, 砵酒

Foie gras, caramelised figs, port wine
Champagne Ruinart Blanc de Blancs NV

金目鯛、パンチェッタ、うぐいす菜
カブ出汁、柚子
金目鯛, 西班牙煙肉, 蘿蔔菜苗
蘿蔔鯉魚汁, 柚子

Alfonsino fillet, pancetta, uguisuna vegetable, kabu turnip dashi, yuzu
Rairaku Tokubetsu Junmai

ロブスター、マッシュルーム、法蓮草
アーティチョーク、ロブスターバター
加拿大龍蝦, 小蘑菇, 菠菜, 雅枝竹
龍蝦牛油

Canadian lobster, champignon, spinach, artichoke, lobster butter
SATO, Riesling, Central Otago, New Zealand 2016

九州 A4 和牛サーロイン 80g
A4 九州和牛西冷 80g

Kyushu A4 wagyu sirloin 80g
Domaine Ghislaine Barthod, AOC Bourgogne Pinot Noir, 2015

季節の野菜
時令蔬菜

Seasonal vegetables

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯
牛肉, 黑松露, 鵪鶉蛋炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

林檎のフランベ, キャラメルソース
バニラアイスクリーム
火焰蘋果, 焦糖汁, 雲尼拿雪糕

Japanese apple flambé, caramel sauce, vanilla ice cream

お一人様 \$1,450
每位 \$1,450
ワインペアリング \$538
配對葡萄酒每位另加 \$538

\$1,450 per person
\$538 per person with wine pairing

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.

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルム}

特選刺身 4 種
特選刺身 4 種

Sashimi selection 4 kinds
Champagne Ruinart Blanc de Blancs NV

ずわい蟹、雲丹
コーンピューレ、バルサミコ酢
松葉蟹脚, 海膽, 粟米蓉, 意大利黑酢

Snow crab leg, sea urchin, corn purée, balsamic
Rairaku Tokubetsu Junmai

赤いエビ、ビスク、パプリカ
ココナッツフォーム、コーパー
西班牙紅蝦, 甜椒, 蝦濃湯
椰子泡沫, 鍋粿

Spanish red prawn, bisque, bell pepper, coconut taste foam
Crunchy rice

マゼランアイナメ、トマト
百合根、マイタケ、ハーブ
紙包澳洲鱈魚, 番茄
百合, 舞茸, 香草

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes
Lily bulbs, maitake mushrooms, herbs
SATO, Riesling, Central Otago, New Zealand 2016

九州 A5 和牛サーロイン 80g
A5 九州和牛西冷 80g

Kyushu A5 wagyu sirloin 80g
Domaine Ghislaine Barthod, AOC Bourgogne Pinot Noir, 2015

季節の野菜
時令蔬菜

Seasonal vegetables

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯
牛肉, 黑松露, 鵪鶉蛋炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

林檎のフランベ、キャラメルソース
バニラアイスクリーム
火焰蘋果, 焦糖汁, 雲尼拿雪糕

Japanese apple flambé, caramel sauce, vanilla ice cream

お一人様 \$1,680
每位 \$1,680
ワインペアリング \$538
配對葡萄酒每位另加\$538

\$1,680 per person
\$538 per person with wine pairing

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.