

TEPPANROOM 鉄板

Seasonal Menu

Aperitif

Sparkling sake – Masumi \$260

Champagne - Pierre Brocard, Tradition Brut NV \$230

豊洲市場特選刺身 4 種

Toyosu market sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2019

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

愛知産・白みる貝
ひらたけ、海ぶどう

Aichi geoduck, oyster mushroom, sea grapes

Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo

* *Seaweed and dashi soda*

知床産・喜知次
はす芋、枝豆
浅利のコンソメ

Shiretoko kinki fish, lotus root, edamame, asari clam consommé

Dom. du Roc de Boutire, Pouilly Fuissé, Burgundy, France, 2019

* *Flein Sauvignon Blanc juice*

スペイン地中海・赤エビ
玉子素麺、夏の黒トリュフ
アメリカーナソース

Spanish Mediterranean red prawn, egg somen noodles

Summer black truffle, Americaine sauce

Domaine Jean-Baptiste Boudier, Aoxe-Corton, Les Combes, 2018

* *On the wagon jasmine kombucha 2.1% A.B.V*

A4 岩手産・和牛サーロイン 80g

A4 Iwate wagyu sirloin 80g

La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014

* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

季節の野菜

Seasonal vegetables

和牛ガーリックのチャーハン
肉フロス、ウズラ卵

Wagyu garlic fried rice

Meat floss, quail egg

宮崎産・完熟マンゴーのフランベ
パッションフルーツアイス
ナタデココ

Miyazaki mango flambé, passionfruit ice cream, nata de coco

Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu

* *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 geoduck)

Wine pairing \$590 per person

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

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

Signature Menu

Aperitif

Beer - Mini Asahi Draft \$48

Champagne - Pierre Brocard, Tradition Brut NV \$230

豊洲市場特選刺身 4 種

Toyosu market sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2019

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

フォアグラ、季節のフルーツ
ヘーゼルナッツ、ポートワインソース

Foie gras, seasonal fruit, hazelnut, port wine sauce

Seasonal fruit, Kurayoshi Sherry Cask, ume soda high ball

* *Seasonal fruit and ume soda high ball*

ブリタニー・ブルーロブスター
ロブスターコンソメ、バター
ほうれん草、厚岸草

Live Brittany blue lobster

Spinach, sea asparagus, lobster consommé, lobster butter

IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy

* *Japanese green tea and fresh mint cold brew*

パタゴニア・メロパピロテ
大黒湿地茸、トマト、百合根、ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes

Daikoku shimeji mushroom, lily bulbs, herbs

Kooyong, Pinot Noir, Massale, M. Peninsula, Australia, 2021

* *Homemade barrel aged mugicha*

A5 宮崎産・和牛テnderロイン 80g

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014

* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

季節の野菜

Seasonal vegetables

和牛ガーリックのチャーハン
肉フロス、ウズラ卵

Wagyu garlic fried rice

Meat floss, quail egg

宮崎産・完熟マンゴーのフランベ
パッションフルーツアイス
ナタデココ

Miyazaki mango flambé, passionfruit ice cream, nata de coco

Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu

* *Homemade non-alcoholic umeshu*

7 品コースお一人様 \$1,780

ワインペアリング \$690

* *Non-alcohol pairing \$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

* *Non-alcohol pairing \$350*

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

Wine pairing \$590 per person

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

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.