

TEPPANROOM 鉄板

Seasonal Menu

Aperitif

Sparkling sake – Masumi \$260

Champagne - Pierre Brocard, Tradition Brut NV \$230

季節の刺身 4 種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2019

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

熊本産・はまぐりの酒蒸し
若芽、三つ葉

Kumamoto hamakuri clams, wakame seaweed, mitsuba

Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo

* *Seaweed and dashi soda*

山口産・赤甘鯛
アンズタケ、春菊、ポン酢ソース

Yamaguchi amadai tilefish

Chanterelle mushrooms, shungiku, ponzu sauce

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

* **Flein Sauvignon Blanc juice (GLS)**

ニュージーランド産・赤座海老
塩麴、からすみ、茶そうめん
エビソース

New Zealand langoustine

Shio kouji dried mullet roe, tea somen noodles shrimp sauce

Agnes Paquet, Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, France, 2019

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

季節の野菜

Seasonal vegetables

A4 十勝産・和牛サーロイン 80g

A4 Tokachi wagyu sirloin 80g

La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014

* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

高菜のチャーハン
明太子、しらす、五色胡麻

Takana fried rice, mentaiko, shirasu, goshiki sesame

熊本産・あきづき梨のフランベ
秋栗のアイスクリーム

Poached Kumamoto pear flambé, homemade chestnut ice cream

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 clams)
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

季節の刺身 4 種

Seasonal 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
丹波栗、ポートワインソース

Foie gras, seasonal fruit, tanba chestnut, 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
小松菜、厚岸草

Live Brittany blue lobster

Komatsuna, 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
舞茸、トマト、百合根、ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes

Maitake mushroom, lily bulbs, herbs

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

* *Homemade barrel aged mugicha*

季節の野菜

Seasonal vegetables

A5 宮崎産・和牛テンドーロイン 80g

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014

* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

高菜のチャーハン
明太子、しらす、五色胡麻

Takana fried rice, mentaiko, shirasu, goshiki sesame

熊本産・あきづき梨のフランベ
秋栗のアイスクリーム

Poached Kumamoto pear flambé, homemade chestnut ice cream

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

* *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 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.