

TEPPANROOM 鉄板

Seasonal Menu

Aperitif

Beer - Mini Sapporo Draft \$48

Champagne - Domaine Bereche et Fils Brut reserve NV \$210

季節の刺身 4種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2021

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

北海道産・帆立貝
ホワイトアスパラ
枝豆ピューレ

Hokkaido scallop, white asparagus, edamame puree

Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo

* *Seaweed and dashi soda*

南アフリカ産・鮑
竹の子 若芽 雲丹ソース
ブリオッシュ

South Africa abalone

Bamboo shoots, wakame seaweed, uni sauce, brioche

Dom. Giudicelli, Patrimonio, Corsica, France, 2021

* *Jasmine sparkling tea*

高知産・金目鯛
空豆 花びら茸
鯛白子豆乳ソース

Kochi kinmetai alfonsino, broad bean, white ear fungus

Sea bream milt soy milk sauce

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

* *On the wagon jasmine Kombucha*

季節の野菜

Seasonal vegetables

A4 十勝産・和牛サーロイン 80g

A4 Tokachi wagyu sirloin 80g

Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011

* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

桜海老と烏賊のチャーハン
明日葉 からすみ

Sakura shrimp, cuttlefish fried rice

Ashitaba leaf, karasumi

熊本産・不知火のフランベ
どら焼き カスタードクリーム
小豆 バニラアイスクリーム

Kumamoto dekopon flambé

Dorayaki pancake, red bean, custard cream, vanilla ice cream

Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu

* *Homemade non-alcoholic umeshu*

7品コースお一人様 \$1,620

7 courses \$1,620 per person

ワインペアリング \$690

Wine pairing \$690 per person

*ノンアルコールペアリング\$420

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

6品コースお一人様 \$1,480

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

ワインペアリング \$590

Wine pairing \$590 per person

*ノンアルコールペアリング\$350

**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.

TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

Signature Menu

Aperitif

Beer - Mini Sapporo Draft \$48

Champagne - Domaine Bereche et Fils Brut reserve NV \$210

季節の刺身 4種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2021

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

フォアグラ 季節のフルーツ
アーモンド ポートワインソース

Foie gras, seasonal fruit, almond nuts, port wine sauce

Seasonal fruit, Kurayoshi Sherry Cask, ume soda high ball

* *Seasonal fruit and ume soda high ball*

ブリタニー産・ブルーロブスター
ロブスターコンソメ バター
山東菜 厚岸草

Live Brittany blue lobster

Santōna vegetables, sea asparagus, lobster consommé, lobster butter

IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy

* *On the wagon jasmine Kombucha*

パタゴニア産・メロパピロテ
平茸 トマト 百合根 ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote

Hiratake mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs

Bourgogne Rouge Bachelet Monnot, France, 2020

* *Houji cha sparkling tea*

季節の野菜

Seasonal vegetables

A5 宮崎産・和牛テンダーロイン 80g

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011

* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

桜海老と烏賊のチャーハン
明日葉 からすみ

Sakura shrimp, cuttlefish fried rice

Ashitaba leaf, karasumi

熊本産・不知火のフランベ
どら焼き カスタードクリーム
小豆 バニラアイスクリーム

Kumamoto dekopon flambé

Dorayaki pancake, red bean, custard cream, vanilla 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*

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.