

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

Seasonal Menu

Aperitif

Beer - Mini Asahi Draft \$48

Champagne - Lanson, Blanc de Blancs \$260

豊洲市場特選刺身 4 種

Toyosu market sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2018

青森県活ホッキ貝
青さ海苔 貝出汁 酢橘

Aomori live surf clam, aosa seaweed, shellfish dashi, sudachi

Genot-Boulangier, Puligny-Montrachet, Les Levrans, France, 2017

北海道蝦夷鮑
エリンギ 肝バターソース

Hokkaido Ezo abalone, eringi mushroom, liver butter sauce

Dassai 39% Polishing Junmai Daiginjo

千葉県金目鯛
寒ちぢみほうれん草 からすみ
カリフラワーのピューレ

Chiba kinmedai, chijimi spinach, karasumi, cauliflower purée

Kooyong, Pinot Noir, Massale, Mornington Peninsula, 2019

A4 仙台産和牛サーロイン 80g
又は
A5 宮崎産和牛テンダーロイン 80g
(追加 \$200)

A4 Sendai wagyu sirloin 80g

Or

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

(Add \$200)

Blason d'Issan, Franch, 2014

季節の野菜

Seasonal vegetables

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

熊本県産苺のフランベ バルサミコ酢
生姜アイスクリーム ライム

Kumamoto strawberry flambé, balsamic vinegar

Ginger ice cream, lime

Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu

7 品コースお一人様 \$1,520
ワインペアリング \$650

7 courses \$1,520 per person

Wine pairing \$650 per person

6 品コースお一人様 \$1,380
ワインペアリング \$550

6 courses \$1,380 per person (without surf clam)

Wine pairing \$550 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.

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

Signature Menu

Aperitif

Beer - Mini Asahi Draft \$48

Champagne - Lanson, Blanc de Blancs \$260

豊洲市場特選刺身 4 種

Toyosu market sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2018

フォアグラ、無花果キャラメル
丹波栗 ポートワイン

French foie gras, caramelized fig, chestnut, port wine

Highball, Fig, Kurayoshi Sherry Cask

ブリタニーブルーロブスター、壬生菜
真菰筍、厚岸草 ロブスターバター

Live Brittany blue lobster, mibuna vegetable, makomo takenoko

Sea asparagus, lobster butter

IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy

マゼランアイナメ、トマト
百合根、舞茸、ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes

Lily bulbs, maitake mushrooms, herbs

Domaine N. Rossignol, Bourgogne Pinot Noir, France, 2017

A5 岩手産和牛サーロイン 80g
又は
A5 宮崎産和牛テンダーロイン 80g
(追加 \$100)

A5 Iwate wagyu sirloin 80g

Or

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

(Add \$100)

Blason d'Issan, Franch, 2014

季節の野菜

Seasonal vegetables

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

熊本県産苺のフランベ バルサミコ酢
生姜アイスクリーム ライム

Kumamoto strawberry flambé, balsamic vinegar

Ginger ice cream, lime

Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu

7 品コースお一人様 \$1,680
ワインペアリング \$650

7 courses \$1,680 per person

Wine pairing \$650 per person

6 品コースお一人様 \$1,520
ワインペアリング \$550

6 courses \$1,520 per person (without French foie gras)

Wine pairing \$550 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.