

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

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
ポートワイン

French foie gras, caramelized fig, port wine
Highball, Fig, Kurayoshi Sherry Cask

たらば蟹、蟹みそバター、柚子

Alaskan king crab leg, miso-crab butter, yuzu
Dassai 39% Polishing Junmai Daiginjo

地中海赤海老、チョリソー、トマト
スナップエンドウ、コーパー

Mediterranean red prawn, chorizo, tomatoes
Sugar snap peas, crunchy rice
Kooyong, Pinot Noir, Massale, Australia, 2019

A4 仙台県産和牛サーロイン 80g
又は
A5 宮崎県産和牛テnderロイン 80g
(追加 \$200)

A4 Sendai wagyu sirloin 80g
Or
A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g
(Add \$200)
La Parde Haut-Bailly, Pessac Leognan, France, 2012

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

パイナップルフランベ、テキーラ
黒胡椒、ココナッツアイスクリーム

Pineapple flambé, tequila, black pepper
Coconut ice cream
Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu

7 品コースお一人様 \$1,450
ワインペアリング \$650

7 courses \$1,450 per person
Wine pairing \$650 per person

6 品コースお一人様 \$1,290
ワインペアリング \$550

6 courses \$1,290 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.

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

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

北海道帆立貝、モレルキノコ
水松菜、塩昆布

Hokkaido scallop, morel mushrooms, saltwort, salted kelp
Genot-Boulangier, Puligny-Montrachet, Les Levrans, France, 2017

ブルーロブスター、山東菜、厚岸草
アーティチョーク、ロブスターバター

Live blue lobster, santouna, artichoke, samphire, lobster butter
IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy

マゼランアイナメ、トマト
百合根、大黒占地、ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes
Lily bulbs, daikoku shimeji mushrooms, herbs
Domaine N. Rossignol, Bourgogne Pinot Noir, France, 2017

A5 宮崎県産和牛サーロイン 80g
又は
A5 宮崎県産和牛テnderロイン 80g
(追加 \$100)

A5 Miyazaki wagyu sirloin 80g
Or
A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g
(Add \$100)
La Parde Haut-Bailly, Pessac Leognan, France, 2012

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

パイナップルフランベ、テキーラ
黒胡椒、ココナッツアイスクリーム

Pineapple flambé, tequila, black pepper
Coconut ice cream
Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu

7 品コースお一人様 \$1,580
ワインペアリング \$650

7 courses \$1,580 per person
Wine pairing \$650 per person

6 品コースお一人様 \$1,420
ワインペアリング \$550

6 courses \$1,420 per person (without Hokkaido scallop)
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.