

TEPPANROOM 鉄板

Seasonal Menu

Aperitif

Sparkling sake – Masumi \$260

Champagne - Pierre Brocard, Tradition Brut NV \$200

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*

フランス・ホワイトアスパラ
蛍烏賊、桜えび、オランダーズソース

France white asparagus, firefly squid, sakura shrimp, hollandaise sauce
Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo
* *Seaweed and dashi soda*

北海道・帆立貝
豌豆、こごみ、春のハーブソース

Hokkaido sea scallop, green peas, kogomi, spring herbs sauce
Dom. du Roc de Boutire, Pouilly Fuissé, Burgundy, France, 2019
* *On the wagon jasmine kombucha 2.1% A.B.V*

愛知産・黒舌平目のソテー
海老ムース、赤パプリカソース

Aichi kuro shitahirame sole, shrimp mousse, red pepper sauce
Agnes Paquet, Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, France, 2019
* *Flein Sauvignon Blanc juice (GLS)*

A4 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 \$200)
季節の野菜

A4 Iwate wagyu sirloin 80g
Or
A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g
(Add \$200)
Seasonal vegetables
La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014
* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

長崎県産・枇杷のフランベ
マスカルポーネのアイスクリーム

Nagasaki loquat flambé, mascarpone 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 firefly squid)
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 \$200

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
山東菜、厚岸草

Live Brittany blue lobster

Mibuna vegetables, 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

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

長崎県産・枇杷のフランベ
マスカルポーネのアイスクリーム

Nagasaki loquat flambé, mascarpone ice cream

Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu

* *Homemade non-alcoholic umeshu*

7 品コースお一人様 \$1,780

7 courses \$1,780 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 \$1,650

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

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*

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.