

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

愛知県白海松貝、海藻サラダ
柚子胡椒ヴィネグレット

Aichi geoduck, seaweed salad, yuzu koshou vinaigrette
Genot-Boulangier, Puligny-Montrachet, Les Levrans, France, 2017

ニュージーランド赤座海老
蕎麦の実、マーシュ、紫芽
海老昆布だし

New Zealand langoustine, sobanomi buckwheat, mache
Murame, shrimp konbu dashi
Dassai 39% Polishing Junmai Daiginjo

北海道きんき、きくらげ、花びら茸
ほうれん草

Hokkaido kinki fish, wood ear, hanabira mushroom, spinach
Kooyong, Pinot Noir, Massale, Australia, 2019

A4 仙台区産和牛サーロイン 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)
Ségla, Margaux, France, 2011

季節の野菜

Seasonal vegetables

牛肉、カレーチャーハン

Beef, Japanese curry fried rice

熊本産新高梨 フランベ
キャラメルソース
ヘーゼルナッツアイスクリーム

Poached Kumamoto pear flambé, warm caramel sauce
Homemade hazelnut ice cream
Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umesu

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 geoduck)
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

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

ブルーロブスター、小松菜、真菰筍
厚岸草、ロブスターバター

Live blue lobster, komatsuna, 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、アンズタケ、ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes

Lily bulbs, chanterelle 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)

Ségla, Margaux, France, 2011

季節の野菜

Seasonal vegetables

牛肉、カレーチャーハン

Beef, Japanese curry fried rice

熊本産新高梨 フランベ
キャラメルソース
ヘーゼルナッツアイスクリーム

Poached Kumamoto pear flambé, warm caramel sauce

Homemade hazelnut ice cream

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.