

TEPPANROOM 鉄板^{ルム}

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*

北海道帆立貝
パンチェッタ 栗のヴルーテ

Hokkaido scallop, pancetta, chestnut velouté
Tamagawa 'Iwai' Junmai Ginjo Sake
* *Seaweed and dashi soda*

長崎県産赤甘鯛
松茸 甘鯛のコンソメ

Nagasaki amadai tilefish, matsutake mushroom, consomme
Dom. du Roc de Boutire Pouilly Fuissé, Burgundy, France, 2019
* *On the wagon jasmine kombucha 2.1% A.B.V*

地中海赤海老
アメリカーナソース

Mediterranean red prawn, Americaine 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nder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*

ガーリックのチャーハン
ちりめん山椒

Garlic fried rice, chirimen sansho pepper

和歌山いちじくフランベ
タマリンドアイスクリーム

Wakayama fig flambé, tamarind ice cream
Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu
* *Homemade non-alcoholic umeshu*

7 品コースお一人様 \$1,520
ワインペアリング \$650
*ノンアルコールペアリング \$420

7 courses \$1,520 per person
Wine pairing \$650 per person
*Non-alcohol pairing \$420 per person

6 品コースお一人様 \$1,380
ワインペアリング \$550
*ノンアルコールペアリング \$350

6 courses \$1,380 per person (without scallop)
Wine pairing \$550 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^{ルーム}

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
ポートワインソース

French foie gras, seasonal fruit garnish, 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
ほうれん草、厚岸草

Live Brittany blue lobster
Spinach, sea asparagus, lobster consommé, lobster butter
IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy
** Japanese green tea and fresh mint cold brew*

パタゴニアのメロパピロテ、トマト
百合根、舞茸、ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes
Lily bulbs, maitake mushrooms, herbs
Kooyong, Pinot Noir, Massale, M. Peninsula, Australia, 2021
** Homemade barrel aged mugicha*

A5 宮崎産和牛テンダーロイン 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

ガーリックのチャーハン
ちりめん山椒

Garlic fried rice, chirimen sansho pepper

和歌山いちじくフランベ
タマリンドアイスクリーム

Wakayama fig flambé, tamarind ice cream
Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu
** Homemade non-alcoholic umeshu*

7 品コースお一人様 \$1,680
ワインペアリング \$650
**ノンアルコールペアリング\$420*

7 courses \$1,680 per person
Wine pairing \$650 per person
**Non-alcohol pairing \$420 per person*

6 品コースお一人様 \$1,520
ワインペアリング \$550
**ノンアルコールペアリング\$350*

6 courses \$1,520 per person (without French foie gras)
Wine pairing \$550 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.