

# THE TEPPANROOM 鉄板

## Seasonal Menu

### Aperitif

Sparkling sake – Masumi \$220

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, 2019**

\* *Yuzu, coconut martini 1.8% A.B.V*

千葉県産九十九里蛤酒蒸し  
菜の花 切り三つ葉

Chiba Kujukuri hamakuri clam, nanohana, kiri mitsuba

**Domaine Bachelet-Monnot, Bourgogne Blanc, Burgundy, 2019**

\* *Seaweed and dashi soda*

北海道産帆立貝 アミガサタケ  
おかひじき 貝柱スープ

Hokkaido scallop, morel mushrooms, salt wort, dried scallop stock

**Dassai 39% Polishing Junmai Daiginjo**

\* *Flein Sauvignon blanc juice (GLS)*

長崎県産伊佐木のソテー  
蚕豆 明日葉 バターソース

Nagasaki isaki grunt fish

Broad beans, ashitaba leaves, butter sauce

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

\* *On the wagon jasmine Kombucha 2.1% A.B.V*

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, Margaux, Bordeaux, 2014**

\* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

季節の野菜

Seasonal vegetables

桜えびと小柱のチャーハン

Sakura shrimp, obashira scallop fried rice

長崎県産枇杷のフランベ  
杏仁アイスクリーム ポップコーン

Nagasaki loquat flambé

Almond ice cream, popcorn

**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 hamakuri clam)

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.

# THE TEPPANROOM 鉄板<sup>ルーム</sup>

## Signature Menu

### Aperitif

Sparkling sake – Masumi \$220

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, 2019**

*\* Yuzu, coconut martini 1.8% A.B.V*

フォアグラ、りんごキャラメル  
ポートワインソース

French foie gras, apple caramelized, port wine sauce

**Highball, Fig, Kurayoshi Sherry Cask**

*\*Fig 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, santouna vegetable

Sea asparagus, lobster consommé, lobster butter

**IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy**

*\*Japanese green tea and fresh mint cold brew*

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

**Kooyong, Pinot Noir, Massale, Mornington Peninsula, 2021**

*\*Homemade barrel aged Mugicha*

A5 宮崎産和牛テンドーロイン 80g

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

**Blason d'Issan, Margaux, Bordeaux, 2014**

*\* Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

季節の野菜

Seasonal vegetables

桜えびと小柱のチャーハン

Sakura shrimp, kobashira scallop fried rice

長崎県産枇杷のフランベ  
杏仁アイスクリーム ポップコーン

Nagasaki loquat flambé

Almond ice cream, popcorn

**Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu**

*\*Homemade non-alcoholic umeshu*

7 品コースお一人様 \$1,680

7 courses \$1,680 per person

ワインペアリング \$650

Wine pairing \$650 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 \$1,520

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

ワインペアリング \$550

Wine pairing \$550 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.