

TEPPANROOM 鉄板

Seasonal Menu

Aperitif

Beer - Mini Sapporo Draft \$48

Champagne - Domaine Bereche et Fils Brut reserve NV \$210

季節の刺身 4種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2021

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

北海道産・帆立貝
ホワイトコーンピューレ
パンチェッタ いくら

Hokkaido scallop

White corn puree, pancetta, salmon roe

Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo

* *Seaweed and dashi soda*

愛知産・鱸
伏見唐辛子 エリンギ茸
金時草 ポン酢ソース

Aichi sea bass

Fushimi chilli pepper, eringi mushroom, kintoki grass, ponzu sauce

Dom. Giudicelli, Patrimonio, Corsica, France, 2021

* *Flein Sauvignon Blanc juice*

スペイン地中海・赤エビ
おこげ 卵黄の塩漬け
アメリカヌソース

Spanish Mediterranean red prawn

Crispy burnt rice, salted egg yolk, Americaine sauce

O. Morin, Bourgogne Chitry, Vau-du Puits, Burgundy, 2020

* *Jasmine sparkling tea*

A4 鹿児島産・和牛サーロイン 80g
季節の野菜

A4 Kagoshima wagyu sirloin 80g

Seasonal vegetables

Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011

* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

常節とちりめんじゃこのチャーハン
高菜 五色胡麻

Baby abalone, chirimen jako, fried rice

Takana, goshiki sesame seeds

一宮産・白桃のフランベ
レモンシャーベット

Ichinomiya peach flambé, lemon sorbet

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 Oyster)
Wine pairing \$590 per person
*Non-alcohol pairing \$350 per person

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食(亞洲)，以協助於區內推動再生農業。
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

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 - Domaine Bereche et Fils Brut reserve NV \$210

季節の刺身 4種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2021

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

フォアグラ 季節のフルーツ

Foie gras, seasonal fruit, macadamia nut, port wine sauce

マカダミアナッツ ポートワインソース **Seasonal fruit, Kurayoshi Sherry Cask, ume soda high ball**

* *Seasonal fruit and ume soda high ball*

ブリタニー産・ブルーロブスター

Live Brittany blue lobster

ロブスターコンソメ バター

Santona vegetables, sea asparagus, lobster consomme, lobster butter

山東菜 厚岸草

IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy

* *On the wagon jasmine Kombucha*

パタゴニア産・メロパピロテ

Sustainable Patagonian toothfish papillote

アンズタケ トマト 百合根 ハーブ

Chanterelle mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs

Bourgogne Rouge Bachelet Monnot, France, 2020

* *Houji cha sparkling tea*

A5 宮崎産・和牛テンダーロイン 80g

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

季節の野菜

Seasonal vegetables

Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France,

* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

常節とちりめんじゃこのチャーハン

Baby abalone, chirimen jako, fried rice

高菜 五色胡麻

Takana, goshiki sesame seeds

一宮産・白桃のフランベ

Ichinomiya peach flambé, lemon sorbet

レモンシャーベット

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

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食(亞洲)，以協助於區內推動再生農業。

The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

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.