

TEPPANROOM 鉄板

Seasonal Menu

Aperitif

Champagne - Veuve Clicquot, Ponsardin Brut NV \$180

季節の刺身 4 種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Sato Riesling, Central Otago, New Zealand, 2021

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

北海道産・帆立貝

キャビア 花ズッキーニ

スナップエンドウ 玉蜀黍ソース

Hokkaido scallop

Osetra caviar, zucchini flower

Snap peas, sweet corn sauce

Wataribune Junmai Ginjo

*** Seaweed and dashi soda**

北海道産・北寄貝

白瓜 若芽 貝類のだし

Hokkaido surf clams

White cucumber, wakame seaweed, shellfish dashi

Henri & Gilles Buisson, Bourgogne 2022

*** Jasmine sparkling tea**

大分産・平目

空心菜 トマトチリバターソース

Oita halibut

Water spinach, tomato chili butter sauce

Ghislaine Barthod, Bourgogne Burgundy, 2022

*** On the wagon Kombucha**

九州産・和牛サーロイン 80g

季節の野菜

Kyushu wagyu sirloin 80g

Seasonal vegetables

Croix Canon Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, 2018

*** Blackberry macerated pomegranate juice**

桜えびと和牛のチャーハン

海老味噌 紫蘇

味噌汁 漬物

Sakura shrimp, beef fried rice

Shrimp miso, shiso leaves

Miso soup, pickles

沖縄産・ピーチパイ

柚子クレープ ピスタチオアイス

Okinawa peach pineapple

Yuzu crêpe, pistachio ice cream

Kohaku no Kiwami 2 years, Jukusei Umeshu

*** Homemade non-alcoholic umeshu**

7 品コースお一人様 \$1,630

ワインペアリング \$690

***ノンアルコールペアリング\$420**

7 courses \$1,630 per person

Wine pairing \$690 per person

***Non-alcoholic pairing \$420 per person**

6 品コースお一人様 \$1,490

ワインペアリング \$590

***ノンアルコールペアリング\$350**

6 courses \$1,490 per person (without scallop)

Wine pairing \$590 per person

***Non-alcoholic 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

Champagne - Veuve Clicquot, Ponsardin Brut NV \$180

季節の刺身 4 種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Sato Riesling, Central Otago, New Zealand, 2021

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

フォアグラ フルーツ

マカダミアナッツ ポートワイン

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

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

小松菜 ズッキーニ

ポルチーニロブスターのコンソメ

Live Brittany blue lobster

Komatsuna, zucchini

Porcini lobster consommé

IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy

*** On the wagon jasmine Kombucha**

パタゴニア産・メロパピロテ

丹波占地 トマト 百合根 ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish en papillote

Tanba shimeji mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs

Henri & Gilles Buisson, Bourgogne 2022

*** Hojicha sparkling tea**

宮崎産・和牛テンダーロイン 80g

季節の野菜

Miyazaki wagyu tenderloin 80g

Seasonal vegetables

Croix Canon Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, 2018

*** Blackberry macerated pomegranate**

桜えびのチャーハン

海老味噌 紫蘇

味噌汁 漬物

Sakura shrimp fried rice

Shrimp miso, shiso leaves

Miso soup, pickles

沖縄県産・ピーチパイナップル

柚子クレープ ピスタチオアイス

Okinawa peach pineapple

Yuzu crêpe, pistachio ice cream

Kohaku no Kiwami 2 years, Jukusei Umeshu

*** Homemade non-alcoholic umeshu**

7 品コースお一人様 \$1,790

ワインペアリング \$690

***ノンアルコールペアリング\$420**

7 courses \$1,790 per person

Wine pairing \$690 per person

***Non-alcoholic pairing \$420 per person**

6 品コースお一人様 \$1,660

ワインペアリング \$590

***ノンアルコールペアリング\$350**

6 courses \$1,660 per person (without French foie gras)

Wine pairing \$590 per person

***Non-alcoholic 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.