

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 ホワイトアスパラ

枝豆 スープ

Hokkaido scallop

Oscietra caviar, white asparagus

Edamame soup

Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo

*** Seaweed and dashi soda**

北海道産・蝦夷鮑

生わかめ 雲丹ソース

Hokkaido abalone

Wakame seaweed, uni cream sauce

Maison A&S, Bourgogne Chardonnay, Burgundy, 2022

*** Jasmine sparkling tea**

長崎産・黒むつ

大根 和風ブイヤベース

Nagasaki Kuromutsu gnomefish

Turnip, bouillabaisse 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**

牛肉カレーのチャーハン

味噌汁 漬物

Wagyu curry fried rice

Miso soup, pickles

熊本産・デコポンフランベ

関東風桜餅 赤肉メロンアイス

Kumamoto dekopon orange flambé

Kanto sakura mochi, melon 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-alcohol 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-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

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 イチジク

マカダミアナッツ ポートワイン

Foie gras, caramelized figs, 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

山東菜 ブッキーニ 厚岸草

ポルチーニロブスターのコンソメ

Live Brittany blue lobster

Santona, zucchini, sea asparagus

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

Maison A&S, Bourgogne Chardonnay, Burgundy, 2022

*** Houji cha 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**

牛肉カレーのチャーハン

味噌汁 漬物

Wagyu curry fried rice

Miso soup, pickles

熊本産・デコポンフランベ

関東風桜餅 赤肉メロンアイス

Kumamoto dekopon orange flambé

Kanto sakura mochi, melon ice cream

Kohaku no Kiwami 2years, 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-alcohol 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-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.