

THE TEPPANROOM 鉄板^ル

静岡県産フルーツトマト、松の実
パンチェッタ、バルサミコ酢
日本静岡番茄, 西班牙煙肉
松子仁, 黑醋

Shizuoka fruit tomatoes, pine nuts, pancetta, balsamico
Champagne Ruinart Blanc de Blancs NV

帆立貝、バーミセリ
フライドガーリック、X.O ソース
帶子, 粉絲, 炸蒜, X.O醬

Seared scallop, vermicelli, fried garlic, X.O sauce
Miyasaka Core Junmai Ginjo

タイガー海老
雲丹サバイヨンソース
虎蝦, 海膽, 意大利蛋黃醬

Tiger prawn, sea urchin, sabayon sauce
SATO, Riesling, Central Otago, New Zealand 2016

イベリコ豚、山葵、林檎おろし
又は
西班牙黑豚, 芥末, 富士蘋果醬
或
オーストラリア産ラム、朴葉味噌
又は
澳洲羊柳, 朴葉味噌醬
或
九州 A4 和牛サーロイン 80g
A4 九州和牛西冷80g

Iberico pork loin, wasabi, Fuji apple purée

Or

Australian lamb loin, houba leaf, miso paste

Or

Kyushu A4 wagyu sirloin 80g
L'ORIENT, Muscat Bailey A, Yamanashi, Japan 2016

季節の野菜
時令蔬菜

Seasonal vegetables

和牛とザーサイ炒飯
和牛榨菜炒飯

Wagyu beef and pickled mustard root fried rice

パイナップルフランベ、テキーラ
ココナッツアイスクリーム
火焰菠蘿, 龍舌蘭酒, 椰子雪糕

Pineapple flambé, tequila, coconut ice cream

お一人様 \$1,280
每位 \$1,280
ワインペアリング \$538
配對葡萄酒每位另加 \$538

\$1,280 per person

\$538 per person with wine pairing

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.

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルム}

フォアグラ、無花果キャラメル
ポートワイン
法國鵝肝, 焦糖無花果, 砵酒

Foie gras, caramelised figs, port wine
Champagne Ruinart Blanc de Blancs NV

鱸、ヤングコーン、シャンテレル茸
コーンクリームソース
日本鱸魚, 粟米筍, 雞油菌
粟米忌廉汁, 紅椒油

Japanese sea bass, young corn, chanterelle mushrooms
Corn cream sauce, capsicum oil
Miyasaka Core Junmai Ginjo

ロブスター、うるい
シアスパラガス、ロブスターバター
加拿大龍蝦, 山菜, 海蘆筍
龍蝦牛油

Canadian lobster, urui, samphire, lobster butter
SATO, Riesling, Central Otago, New Zealand 2016

九州 A4 和牛サーロイン 80g
A4 九州和牛西冷 80g

Kyushu A4 wagyu sirloin 80g
L'ORIENT, Muscat Bailey A, Yamanashi, Japan 2016

季節の野菜
時令蔬菜

Seasonal vegetables

和牛とザーサイ炒飯
和牛榨菜炒飯

Wagyu beef and pickled mustard root fried rice

パイナップルフランベ、テキーラ
ココナッツアイスクリーム
火焰菠蘿, 龍舌蘭酒, 椰子雪糕

Pineapple flambé, tequila, coconut ice cream

お一人様 \$1,450
每位 \$1,450
ワインペアリング \$538
配對葡萄酒每位另加 \$538

\$1,450 per person

\$538 per person with wine pairing

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.

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルム}

特選刺身 4 種
特選刺身 4 種

Sashimi selection 4 kinds
Champagne Ruinart Blanc de Blancs NV

岩牡蠣、スモークパプリカ、カイエン
ウスター、スパイシーバターソース
岩蠔, 辣椒粉, 烏斯特醬汁

Iwagaki rock oyster, smoked paprika, cayenne, worcestershire,
Spicy butter sauce
Miyasaka Core Junmai Ginjo

マゼランアイナメ、トマト
百合根、大黒しめじ、ハーブ
紙包澳洲鱈魚, 番茄
百合, 大黒濕地菇, 香草

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes
Lily bulbs, daikoku shimeji mushrooms, herbs
SATO, Riesling, Central Otago, New Zealand 2016

北海道産蝦夷鮑の塩釜焼き
出汁、西洋山葵クリーム
海鹽焗北海道産鮑魚, 鰹魚汁
辣根乳酪

Hokkaido ezo abalone baked in sea salt
Dashi sauce, horseradish cream

飛驒 A5 和牛サーロイン 80g
A5 飛驒和牛西冷 80g

Hida A5 wagyu sirloin 80g
L'ORIENT, Muscat Bailey A, Yamanashi, Japan 2016

季節の野菜
時令蔬菜

Seasonal vegetables

和牛とザーサイ炒飯
和牛榨菜炒飯

Wagyu beef and pickled mustard root fried rice

パイナップルフランベ、テキーラ
ココナッツアイスクリーム
火焰菠蘿, 龍舌蘭酒, 椰子雪糕

Pineapple flambé, tequila, coconut ice cream

お一人様 \$1,680
每位 \$1,680

\$1,680 per person

ワインペアリング \$538
配對葡萄酒每位另加\$538

\$538 per person with wine pairing

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.