

# THE TEPPANROOM 鉄板<sup>ルーム</sup>

豊洲市場特選刺身 4 種

Toyosu market sashimi selection, 4 types  
**Ruinart, Brut, Blanc de Blancs, NV**

\*\*\*

フォアグラ、無花果キャラメル  
ポートワイン

French foie gras, caramelized fig, port wine  
**Highball, Fig, Kurayoshi Sherry Cask**

\*\*\*

たらば蟹、蟹みそバター、柚子

Alaskan king crab leg, miso-crab butter, yuzu  
**Rairaku Junmai Ginjo**

\*\*\*

地中海赤海老、チョリソー、トマト  
スナップエンドウ、コーパー

Mediterranean red prawn, chorizo, tomatoes  
Sugar snap peas, crunchy rice  
**Domaine N. Rossignol, Bourgogne Pinot Noir  
Burgundy, 2017**

\*\*\*

A4 仙台東産和牛サーロイン 80g  
又は  
A5 宮崎県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, 2014**

季節の野菜

Seasonal vegetables

\*\*\*

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

\*\*\*

パイナップルフランベ、テキーラ  
黒胡椒、ココナッツアイスクリーム

Pineapple flambé, tequila, black pepper  
Coconut ice cream  
**Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu**

7 品コースお一人様 \$1,450  
ワインペアリング \$650

7 courses \$1,450 per person  
Wine pairing \$650 per person

6 品コースお一人様 \$1,290  
ワインペアリング \$550

6 courses \$1,290 per person (without French foie gras)  
Wine pairing \$550 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>

豊洲市場特選刺身 4 種

Toyosu market sashimi selection, 4 types  
**Ruinart, Brut, Blanc de Blancs, NV**

\*\*\*

北海道帆立貝、モレルキノコ  
水松菜、塩昆布

Hokkaido scallop, morel mushrooms, saltwort, salted kelp  
**Domaine de l'Ecu, Muscadet Sèvre et Maine, Granite  
Loire Valley, 2018**

\*\*\*

ブルーロブスター、山東菜、厚岸草  
アーティチョーク、ロブスターバター

Live blue lobster, santouna, artichoke, samphire, lobster butter  
**Dassai 39% Polishing Junmai Daiginjo**

\*\*\*

マゼランアイナメ、トマト  
百合根、大黒占地、ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes  
Lily bulbs, daikoku shimeji mushrooms, herbs  
**Domaine N. Rossignol, Bourgogne Pinot Noir  
Burgundy, 2017**

\*\*\*

A5 宮崎県産和牛サーロイン 80g  
又は  
A5 宮崎県産和牛テnderロイン 80g  
(追加 \$100)

A5 Miyazaki wagyu sirloin 80g  
Or  
A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g  
(Add \$100)  
**Blason d'Issan, Margaux, 2014**

季節の野菜

Seasonal vegetables

\*\*\*

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

\*\*\*

パイナップルフランベ、テキーラ  
黒胡椒、ココナッツアイスクリーム

Pineapple flambé, tequila, black pepper  
Coconut ice cream  
**Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu**

7 品コースお一人様 \$1,580  
ワインペアリング \$650

7 courses \$1,580 per person  
Wine pairing \$650 per person

6 品コースお一人様 \$1,420  
ワインペアリング \$550

6 courses \$1,420 per person (without Hokkaido scallop)  
Wine pairing \$550 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.