

# THE TEPPANROOM 鉄板<sup>ルム</sup>

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**

\*\*\*

北海道産帆立貝、玉蜀黍  
パンチエッタ  
北海道帶子, 粟米, 西班牙煙肉

Hokkaido scallop, fresh corn, pancetta  
**Rairaku Tokubetsu Junmai sake**

\*\*\*

タイガー海老、スパイシー Chorizo  
チャウダーソース  
虎蝦, 辣肉腸, 周打

Tiger prawn, spicy chorizo, chowder sauce  
**Domaine de l'Ecu, Muscadet Sèvre et Maine, Granite  
Loire Valley, France 2018**

\*\*\*

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  
澳洲羊扒, 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  
**Albert Bichot, Bourgogne Pinot Noir “Héritage 1831”  
Burgundy, France 2018**

\*\*\*

季節の野菜  
時令蔬菜

Seasonal vegetables

\*\*\*

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯  
牛肉, 黑松露, 鸚鵡蛋炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

\*\*\*

桃のフランベ、ゆずシャーベット  
火焰日本桃, 柚子雪葩

Peach flambé, yuzu sorbet

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.

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>

特選刺身 4 種  
特選刺身 4 種

Sashimi selection 4 kinds  
**Champagne Ruinart Blanc de Blancs NV**

\*\*\*

ロブスター、マッシュルーム、法蓮草  
アーティチョーク、ロブスターバター  
加拿大龍蝦, 小蘑菇, 菠菜, 雅枝竹

Canadian lobster, champignon, spinach, artichoke, lobster butter  
**Rairaku Tokubetsu Junmai sake**

\*\*\*

マゼランアイナメ、トマト  
百合根、シャンテレル茸、ハーブ  
紙包澳洲鱈魚, 番茄  
百合, 雞油菌, 香草

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes  
Lily bulbs, chanterelle mushrooms, herbs  
**Domaine de l'Ecu, Muscadet Sèvre et Maine, Granite  
Loire Valley, France 2018**

\*\*\*

九州 A5 和牛サーロイン 80g  
A5九州和牛西冷80g

Kyushu A5 wagyu sirloin 80g  
**Albert Bichot, Bourgogne Pinot Noir "Héritage 1831"  
Burgundy, France 2018**

\*\*\*

季節の野菜  
時令蔬菜

Seasonal vegetables

\*\*\*

牛肉、黒トリュフ、ウズラ卵炒飯  
牛肉, 黑松露, 鵪鶉蛋炒飯

Beef, black truffle, quail egg fried rice

\*\*\*

桃のフランベ、ゆずシャーベット  
火焰日本桃, 柚子雪葩

Peach flambé, yuzu sorbet

お一人様 \$1,580  
每位 \$1,580  
ワインペアリング \$538  
配對葡萄酒每位另加\$538

\$1,580 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.

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.