

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

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
LARMANDIER-BERNIER, Latitude, Blanc de Blancs NV

帆立貝、シーアスパラガス
カリフラワーピューレ
帶子, 海露荀, 椰菜花醬

Sea scallop, samphire, cauliflower purée
TEDORIGAWA Y Special, Junmai Daiginjo

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 A3 和牛サーロイン 80g
A3 九州和牛西冷80g

Iberico pork loin, wasabi, Fuji apple purée

Or
Australian lamb loin, houba leaf, miso paste

Or
Kyushu A3 wagyu sirloin 80g
L'ORIENT, Muscat Bailey A, Yamanashi, Japan 2016

季節の野菜
時令蔬菜

Seasonal vegetables

和牛カレー炒飯
和牛咖喱炒飯

Wagyu beef curry fried rice

洋梨フランベ、キャラメルソース
ヘーゼルナッツアイスクリーム
火焰洋梨, 焦糖汁, 榛子雪糕

Poached pear flambé, warm caramel sauce
Hazelnut, ice cream

お一人様 \$1,180
每位 \$1,180
ワインペアリング \$538
配對葡萄酒每位另加 \$538

\$1,180 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^{ルーム}

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
LARMANDIER-BERNIER, Latitude, Blanc de Blancs NV

平目、パールオニオン
黒トリュフ出汁ブイヨン
比目魚, 珍珠洋蔥, 黑松露鯉魚湯

Halibut, onion pearl, black truffle dashi broth
TEDORIGAWA Y Special, Junmai Daiginjo

ロブスター、蕎麦の実
なめこ、キノア
加拿大龍蝦, 蕎麥籽, 珍珠菇
藜麥

Canadian lobster, buckwheat seed, nameko mushrooms,
Quinoa
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

和牛カレー炒飯
和牛咖喱炒飯

Wagyu beef curry fried rice

洋梨フランベ、キャラメルソース
ヘーゼルナッツアイスクリーム
火焰洋梨, 焦糖汁, 榛子雪糕

Poached pear flambé, warm caramel sauce
Hazelnut, ice cream

お一人様 \$1,420
每位 \$1,420
ワインペアリング \$538
配對葡萄酒每位另加 \$538

\$1,420 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^{ルーム}

特選刺身 4種
特選刺身 4種

Sashimi selection 4 kinds
LARMANDIER-BERNIER, Latitude, Blanc de Blancs NV

アラスカ産たらば蟹
蟹味噌バター、ライム
阿拉斯加皇帝蟹腳, 蟹味噌, 青檸

Alaskan king crab leg, crab miso butter sauce, zest lime
TEDORIGAWA Y Special, Junmai Daiginjo

南アフリカ産鮑の塩釜焼き
あおさ海苔出汁ソース
海鹽焗南非鮑魚, 青紗海苔汁

South African abalone baked in sea salt
Aosa laver dashi sauce

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, 大黑濕地菇, 香草

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

三重伊賀 A5 和牛サーロイン 80g
A5 三重伊賀和牛西冷 80g

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

季節の野菜
時令蔬菜

Seasonal vegetables

和牛カレー炒飯
和牛咖喱炒飯

Wagyu beef curry fried rice

洋梨フランベ、キャラメルソース
ヘーゼルナッツアイスクリーム
火焰洋梨, 焦糖汁, 榛子雪糕

Poached pear flambé, warm caramel sauce
Hazelnut, 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.