KAETSU 鹿悅

# “A Taste of Japan” In-room Set Dinner Menu for Two
# 品味和風二人客房套餐

ほうれん草、しめじのお浸し
鰹魚湯浸菠菜, 本菇
Boiled spinach, shimeji mushroom, dashi soy sauce

しらすと胡瓜の酢物
沙甸魚, 青瓜, 土佐酢
Baby sardine, cucumber, tosa vinegar

蟹の茶碗蒸し
蟹肉蒸蛋
Crab meat steamed egg custard

寿司３種
3 件握壽司
3 pieces premium nigiri sushi

*追加メニュー 刺身 - 島鯵２つ 真鯛 ２つ牡丹海老２つ*
*加配刺身- 深海池魚 2 件，鯛魚 2 件，牡丹蝦 2 件*
*Add sashimi – 2 pieces striped jack, 2 pieces red sea bream, 2 pieces botan ebi shrimp*
*$200*

* * * * *

銀鱈西京焼き
銀鱈魚西京燒
Grilled miso marinated silver cod fish

Or 或

M6 和牛サーロイン照り焼き
M6 澳洲和牛照燒
M6 Wagyu striploin teriyaki

* * * * *

御飯
日本飯
Steamed Japanese rice

赤味噌汁
麵豉湯
Red miso soup

苺のクリームケーキ
士多啤梨忌廉蛋糕
Strawberry cream cake

## Sommelier’s Recommendation

| | Staycation Price |
|---|---|
| 男山特別純米生貯蔵 300ml<br>Otokoyama Tokubetsu Junmai Namachozou 300ml | $150 |

香港君悅酒店保留更改菜單內容的權利，恕不另行通知。
Menu items are subject to change, Grand Hyatt Hong Kong reserves the rights to alter without prior notice.
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 a 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.