

鹿悅定食 Kaetsu Set

Beverage Recommendation

Sapporo Draft Beer \$85

Jinyu Junmai Sake 仁勇純米 \$200

花月	季節の小鉢 野菜サラダ 浅利の茶碗蒸し 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 雜菜沙律, 蜆肉蒸蛋, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Kagetsu set	Seasonal appetiser, vegetable salad, asari clam steamed egg custard Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert
節分	季節の小鉢 うるいのお浸し 筍と蚕豆の土佐煮 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 大葉擬寶珠菜煮物, 竹筍及蠶豆煮物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Setsubun set	Seasonal appetiser, boiled urui vegetables, boiled bamboo shoots and broad beans Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert
雛月	季節の小鉢 太巻き寿司 大根と鶏団子の煮物 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 太卷壽司, 大根雞肉丸煮物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Hiinatsuki set	Seasonal appetiser, futo maki, boiled turnip and chicken dumpling Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert

旬の刺身 5種盛り 特選雜錦刺身 Premium assorted sashimi	\$750
特選壽司盛り合わせ 9貫1卷 特選雜錦壽司 Premium assorted sushi	\$750
壽司盛り合わせ、野菜豚肉氷見うどん 5貫1/2卷 雜錦壽司, 野菜豬肉湯烏冬 Assorted sushi, vegetables, pork hot udon	\$630
北海道海鮮丼 北海道海鮮飯 Hokkaido chirashi don - sea urchin, scallop, salmon roe, zuwai crab, botan shrimp	\$660
ばらちらし壽司 雜錦刺身飯 Chirashi sushi	\$560
旬の焼き魚 季節燒魚 Grilled seasonal fish	\$460

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食(亞洲), 以協助於區內推動再生農業。
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

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.

銀鱈西京焼き 銀鱈魚西京燒 Grilled miso marinated silver cod fish	\$480
天婦羅 - 青海老と海鮮と野菜 雜錦天婦羅, 藍蝦, 海鮮, 雜菜 Assorted tempura - blue prawn, seafood, seasonal vegetables	\$490
宮崎南国三元豚ロースとんかつ 宮崎南國三元豚吉列豬扒 Deep fried Miyazaki Nangoku sangen pork loin cutlet	\$410
宮崎南国三元豚ロースの生姜焼き 宮崎南國三元豚肉生薑燒 Grilled Miyazaki Nangoku sangen pork, ginger sauce	\$390
宮崎若鳥もも照り焼き 又は 唐揚げ、山椒ソース 照燒宮崎雞 或 唐揚炸雞 山椒汁 Grilled Miyazaki chicken, teriyaki sauce or crispy chicken, sansho pepper sauce	\$410
野菜と豆腐の豆乳鍋 豆奶豆腐雜菜鍋 Soymilk beancurd and vegetables hot pot	\$390
宮崎黒豚バラチゲ鍋 宮崎黒豚肉辛辣鍋 Miyazaki kurobuta pork spicy hot pot	\$460
A3 佐賀和牛野菜氷見饅頭 又は 蕎麦 A3 佐賀和牛雜菜烏冬或蕎麥麵 A3 Saga wagyu beef, vegetables, choice of hot udon or soba noodles	\$480
A3 佐賀黒毛和牛の卵とじ煮 A3 佐賀和牛滑蛋煮 A3 Saga wagyu beef, onion egg sauce	\$600
A3 佐賀黒毛和牛サーロイン塩焼き A3 佐賀和牛鹽燒 A3 Saga wagyu sirloin, salt grilled	\$660
A4 熊本黒毛和牛すき焼き A4 熊本和牛日式火鍋 A4 Kumamoto wagyu, sukiyaki	\$880

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食（亞洲），以協助於區內推動再生農業。
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

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.