

KAETSU 鹿悦

GRAND | HYATT

季節の日本食 Seasonal Menu

おすすめ料理 Chef's Specialities

刺身・寿司

Sashimi and Sushi

長崎県産・平政	Nagasaki hiramasa yellowtail	\$240
三重県・真鯛	Mie kochi flathead	\$240
広田湾産・石垣貝	Hirotakan ishigakikai cockle clam	\$100
岩手県産・あわび磯煮	Iwate simmered abalone	Market price

一品料理

A La Carte

玉子豆腐 雲丹 旨だしゼリー	Egg tofu, sea urchin, junsai, okra, dashi jelly	\$180
真蛸柔らか煮	Simmered tender octopus	\$180
北海道産・雲丹磯辺巻き天ぷら	Hokkaido sea urchin tempura	\$300
三重県産・鱈の梅香り揚げ	Mie kisu tempura (2 pieces)	\$240
佐賀黒毛和牛と丸茄子のすき煮	Simmered Saga guroge wagyu, eggplant	\$420
夏の冷製すだち蕎麦	Cold sudachi vinegar citrus soba noodles	\$160

季節の果物

Fruit

山形県産・赤肉メロン	Yamagata shakuniku melon	\$180
山梨県産・桃	Yamanashi peach	\$280
山梨桃と清酒ジュレ	Yamanashi peach, sake jelly	\$150

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