

KAETSU 慶悅

GRAND | HYATT™

季節の日本食 Seasonal Menu

おすすめ料理 Chef's Specialities

刺身・寿司

鹿児島・胡麻鯖昆布

北海道・秋刀魚

高知・石垣鯛

北海道・つぶ貝

入季殻付牡蠣

Sashimi and Sushi

Kagoshima goma saba mackerel

Hokkaido sanma Pacific saury

Kochi ishikakitai sea bream

Ehime geoduck clam

Seasonal oyster

\$320

\$350

\$350

Market price

Market price

一品料理

柿と海老の白和え

子持ち鮎甘露煮

磯つぶ貝の醤油煮

海老芋の含め揚げ出し

神奈川・太刀魚天ぷら

松茸 昆布塩 レモン

愛知・鰯の味噌漬け

近江・黒毛和牛すき煮

松茸 舞茸 茄子 温泉卵

A La Carte

Persimmon, shrimp, tofu paste

komochi ayu kanroni

Iso tsubukai simmered in soy sauce

Ebi imo taro simmered in dashi

Kanagawa tachiuo cutlassfish tempura

Matsutake mushrooms, kelp salt, lemon

Grilled miso marinated Aichi flounder

Omi wagyu sukiyaki, matsutake mushroom

Maitake mushrooms, eggplant, onsen tamago

\$160

\$200

\$200

\$130

\$320

\$320

\$580

季節の果物

熊本・梨

和歌山・柿

岡山県・マスカット

芋ようかん

ピスタチオアイスクリーム

Fruit

Kumamoto pear

Wakayama persimmon

Okayama muscat

Sweet potato yokan

Pistachio ice cream

\$150

\$150

\$150

\$120

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.

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.

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.