

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

Kagoshima goma saba mackerel

\$320

高知・石垣鯛

Kochi ishikakitai sea bream

\$350

北海道・つぶ貝

Hokkaido tsubugai whelk

Market price

入季殻付牡蠣

Seasonal oyster

Market price

一品料理

A La Carte

アメラトマト 金糸瓜
海老 雲丹 トマトゼリー

Amera tomatoes, squash, shrimp, uni,
Okra, tomato jelly

\$160

子持ち鮎甘露煮

Komochi ayu kanroni

\$200

姫サザエの醤油煮

Hime sazae simmered in soy sauce

\$200

白玉蜀黍天ぷら

White corn tempura (5 pcs)

\$120

神奈川・太刀魚天ぷら
松茸 昆布塩 レモン

Kanagawa tachiuo cutlassfish tempura
Matsutake mushrooms, kelp salt, lemon

\$320

愛知・鰯の味噌漬け

Grilled miso marinated Aichi flounder

\$320

近江・黒毛和牛すき煮
松茸 舞茸 茄子 温泉卵

Omi wagyu sukiyaki, matsutake mushroom
Maitake mushrooms, eggplant, onsen tamago

\$580

季節の果物

Fruit

北海道・夕張メロン

Hokkaido Yubari melon

\$150

山梨・桃

Yamanashi peach

\$150

桃と清酒ジュレ
バニラアイスクリーム

Yamanashi peach, sake jelly
Vanilla ice cream

\$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.