

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

高知県産・平政	Kochi hiramasa yellowtail	\$240
長崎県産・いわし	Nagasaki sardine	\$180
宮津産・鳥貝	Miyadzu cockle	\$150
岩手県産・あわび磯煮	Iwate simmered abalone	Market price

Sashimi and Sushi

一品料理

巨峰と海ぶどうの霽酢	Kyoho grapes, sea grapes, dashi vinegar	\$150
真蛸柔らか煮	Simmered tender octopus	\$150
北海道産・雲丹磯辺巻き天ぷら	Hokkaido sea urchin tempura	\$300
三重県産・鱈の天ぷら (2本)	Mie whiting fish tempura (2 pieces)	\$240
三重県産・サザエの壺焼き	Mie grilled turban shell	\$240
冷やし手延べ素麺	Cold tenobe soumen noodle	\$160
北海道産・喜知次 塩焼き / 煮付け	Hokkaido kinki fish Salt grilled / simmered	Market price

A La Carte

季節の果物

北海道産・赤肉メロン	Hokkaido shakuniku melon	\$180
山梨県産・桃	Yamanashi peach	\$280
山梨県産桃と桜桃 梅酒コンポート	Yamanashi peach, cherry, umeshu compote	\$120

Fruit

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.