

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

長崎県産・平政

三重県・真鯛

丹後産・鳥貝

岩手県産・あわび磯煮

Sashimi and Sushi

Nagasaki hiramasa yellowtail

Mie kochi flathead

Tango cockle

Iwate simmered abalone

\$240

\$240

\$160

Market price

一品料理

玉子豆腐 雲丹 旨だしゼリー

真蛸柔らか煮

北海道産・雲丹磯辺巻き天ぷら

三重県産・鱸の梅香り揚げ

佐賀黒毛和牛と丸茄子のすき煮

夏の冷製すだち蕎麦

A La Carte

Egg tofu, sea urchin, junsai, okra, dashi jelly

Simmered tender octopus

Hokkaido sea urchin tempura

Mie kisu tempura (2 pieces)

Simmered Saga guroge wagyu, eggplant

Cold sudachi vinegar citrus soba noodles

\$180

\$180

\$300

\$240

\$420

\$160

季節の果物

北海道産・赤肉メロン

山梨県産・桃

Fruit

Hokkaido shakuniku melon

Yamanashi peach

\$180

\$280

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