

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

三陸産・赤貝

Sanriku ark shell

\$150

北海道産・秋刀魚

Hokkaido saury

\$350

北海道産・つぶ貝

Hokkaido whelk clam

Market price

Sashimi and Sushi

一品料理

塩煎り銀杏

Salt baked ginkgo nuts

\$120

富有柿の胡麻白和え

Persimmon, creamy sesame paste

\$120

炙り辛子明太子

Seared mentaiko cod fish roe

\$150

島根産・白ばい貝酒蒸し

Sake steamed Shimane baigai clam

\$160

長崎産・赤甘鯛松笠揚げ

Crispy fried Nagasaki amadai fish

\$280

北海道産・秋刀魚塩焼き

Salt grilled Hokkaido saury

\$350

松茸

Matsutake mushroom

\$330

炭火焼 / 天婦羅

Charcoal grilled / tempura

A La Carte

季節の果物

岐阜県産・富有柿

Gifu persimmon

\$150

熊本県産・新高梨

Kumamoto pear

\$150

岡山県産・マスカット

Okayama muscat

\$150

新高梨、ブドウと梅酒ジュレ

Shinkonashi pear, grapes, umeshu jelly

\$100

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.