

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

広田湾産・石垣貝  
鹿児島産・胡麻鯖  
北海道産・秋刀魚  
北海道産・つぶ貝

#### Sashimi and Sushi

Hirotawan cockle clam \$150  
Kagoshima goma mackerel \$220  
Hokkaido saury \$350  
Hokkaido whelk clam Market price

#### 一品料理



塩煎り新銀杏

からすみ大根

長崎産・赤甘鯛松笠焼き

北海道産・秋刀魚塩焼き



松茸  
炭火焼 / 天婦羅

北海道産・喜知次  
塩焼き / 煮付け

#### A La Carte

Salt baked ginkgo nuts \$120  
Salt dried mullet roe, radish \$160  
Crispy fried Nagasaki amadai fish \$350  
Salt grilled Hokkaido saury \$350  
Matsutake mushroom \$300  
Charcoal grilled / tempura  
Hokkaido kinki fish Market price  
Salt grilled / simmered

#### 季節の果物

和歌山産・富有柿

高知産・秋月梨

岡山産・マスカット

ブドウのコンポート  
柚子シャーベット

#### Fruit

Wakayama persimmon \$150  
Kochi akizuki pear \$150  
Okayama muscat \$150  
Grapes compote, yuzu sorbet \$120



海鮮來自可持續發展供應源

Seafood from sustainable and responsible sources



素食

Vegetarian

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