

KAETSU 徳悦

GRAND | HYATT

季節の日本食 Seasonal Menu

おすすめ料理 Chef's Specialities

刺身・寿司

富山湾・白海老とキャビア	Toyama glass shrimp caviar	\$300
天草・真鯨	Tengusa aji horse mackerel	\$320
北海道・北寄貝	Hokkaido hokkigai surf clam	\$450
愛知県産・白ミル貝	Aichi geoduck clam	Market price

Sashimi and Sushi

一品料理

バイ貝の煮付け	Simmered babylon clam	\$160
和歌山・稚鮎と蛍烏賊天麩羅	Wakayama chiayu, hotaru squid tempura	\$220
青森・鮎並の吉野打ち	Aomori ainame yoshino uchi soup	\$260
北海道・桜鱒木の芽焼	Grilled sakuramasu trout, pickled myoga ginger	\$280
佐賀・黒毛和牛と春野菜 しゃぶしゃぶ ぽん酢	Saga kuroge wagyu, spring vegetables hot pot Ponzu vinegar	\$480
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

熊本県産・デコポン	Kumamoto dekopon	\$120
長野県産・琵琶	Nagasaki loquat	\$120
宮崎・日向夏 パンナコッタ	Miyazaki hyuganatsu pomelo, panna cotta	\$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.