

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

三重県・サヨリ

三河湾・平貝

北海道・北寄貝

愛知県産・白ミル貝

Sashimi and Sushi

Mie sayori halfbeak

Mikawawan Tairagai pen shell

Hokkaido hokkigai surf clam

Aichi geoduck clam

\$320

\$450

\$450

Market price

一品料理

富山湾・蛍烏賊と春野菜天婦羅

千葉県・蛤の潮仕立て

千葉県・蛤の酒蒸し

北寄貝の貝焼

富山湾・蛍烏賊のしゃぶしゃぶ
春野菜 ぽん酢

北海道産・喜知次
塩焼き / 煮付け

A La Carte

Hotaru squid, spring vegetables tempura

Hamaguri clam soup

Sake steamed hamaguri clams

Grilled Hokkigai surf clam

Hotaru squid shabushabu
Spring vegetables, ponzu vinegar

Hokkaido kinki fish
Salt grilled / simmered

\$220

\$260

\$460

\$450

\$350

Market price

季節の果物

熊本県産・デコポン

福岡県産・いちご

桜のアイスクリーム最中

Fruit

Kumamoto dekopon

Fukuoka strawberry

Sakura ice cream monaka

\$120

\$120

\$100

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.