

KAETSU 慶悅

GRAND | HYATT™

季節の日本食 Seasonal Menu

おすすめ料理 Chef's Specialities

刺身・寿司

愛知県産・白ミル貝	Aichi geoduck clam	Market price
入季殻付真牡蠣	Seasonal oyster	Market price
天草・真鰯	Tengusa aji horse mackerel	\$320
富山湾・白海老とキャビア	Toyama glass shrimp caviar	\$280

Sashimi and Sushi

一品料理

神戸・黒毛和牛出汁しゃぶ 京野菜 薬味 ポン酢卸し	Kobe wagyu shabu shabu Kyoto vegetables, condiments, ponzu sauce	\$900
飯蛸桜煮	Simmered octopus	\$180
鮫鱈肝ポン酢和え	Steamed monkfish liver, ponzu vinegar	\$180
香川・キス天麩羅 (2本)	Kisu fish tempura (2 pieces)	\$180
兵庫・蛍烏賊 焼き / 天婦羅	Hyogo hotaru squid Grilled / tempura	\$140

A La Carte

季節の果物

福岡県産・いちご	Fukuoka strawberry	\$150
熊本県産・デコポン	Kumamoto dekopon	\$120
京都抹茶プリン 小豆 餅 黒みつ	Kyoto matcha pudding, red beans, mochi, Kuromitsu syrup	\$100

Seasonal Fruit

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食（亞洲），以協助於區內推動再生農業。
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

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.