

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

富山湾産・白海老とからすみ	Toyama white shrimp with dried mullet roe	\$260
岩手県産・石垣貝	Iwate Ishigaki clam	\$260
北海道産・つぶ貝	Hokkaido whelk clam	Market price
岩手県産・あわび磯煮	Iwate abalone	Market price

Sashimi and Sushi

一品料理

北海道産・白いとうもろこし	Hokkaido white sweet corn	\$120
泉州産・水茄子サラダ	Mizu nasu eggplant salad	\$130
巨峰と海ぶどうの霰酢	Kyoho grapes, sea grapes, radish, dashi vinegar	\$160
雲丹と焼き茄子のゼリー寄せ	Sea urchin and grilled eggplant with dashi jelly	\$240
雲丹磯辺巻き天婦羅	Sea urchin tempura	\$260
鱈の梅香揚げ	Fried kisu fish, plum paste, shiso leaf	\$200
鮎塩焼き (2本)	Salt grilled ayu fish (2pcs)	\$200
帆立と玉蜀黍鍋	Scallop and sweet corn hot pot	\$280

A La Carte

季節の果物

北海道産・夕張メロン	Hokkaido Yubari melon	\$150
山梨県産・巨峰	Yamanashi kyoho grape	\$150
山梨県産・桃	Yamanashi peach	\$180

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.