

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

鹿児島・鰹たたき

天草・真鯨

宮城・帆立貝

愛知県・白ミル貝

入季殻付真牡蠣

Sashimi and Sushi

Kagoshima bonito

Tengusa horse mackerel

Miyagi scallop

Aichi geoduck clam

Seasonal oyster

\$280

\$350

\$320

Market price

Market price

一品料理

翡翠茄子

ズイキと車海老の
胡麻酢和え

真蛸柔らか煮

バイ貝の煮付け

長崎・サザエの壺焼き

紫雲丹の青じそ巻き

宮崎・黒毛和牛炭火焼き
夏野菜 酢橘

A La Carte

Simmered eggplant, light soy sauce

Taro stem, kuruma shrimp
Sesame vinegar sauce

Simmered tender octopus

Boiled babylon clam

Grilled Nagasaki turban shell

Uni shiso leaves tempura (2 pieces)

Miyazaki kuroge wagyu sumibiyaki
Summer vegetables, sudachi lime

\$120

\$120

\$180

\$160

\$300

\$320

\$680

季節の果物

熊本・赤肉メロン

宮崎・完熟太陽のマンゴー
杏仁クリーム

Fruit

Kumamoto shakuniku melon

Miyazaki taiyo mango, almond cream

\$150

\$120

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.