

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

高知・鰹たたき	Kochi bonito	\$280
高知・真鯨	Kochi aji horse mackerel	\$350
宮城・帆立貝	Miyagi scallop	\$320
愛媛・白ミル貝	Aichi geoduck clam	Market price

Sashimi and Sushi

一品料理

シャコ 蛍烏賊 えんどう豆 黄身酢 白アスパラガ	Mantis shrimp, firefly squid white asparagus Green peas, egg yolk vinegar	\$130
徳島・アイラメの葛叩き 漉油 梅干し	Owan - Tokushima ainame greenling koshiabura, ume plums	\$130
真蛸柔らか煮	Simmered tender octopus	\$200
磯つぶ貝の煮付け	Boiled whelk clams	\$200
紫雲丹の青じそ巻き	Uni shiso leaf tempura (2 pcs)	\$320
近江・黒毛和牛炭火焼き 夏野菜 塩麴山葵	Miyazaki kuroge wagyu sumibiyaki Summer vegetables, sudachi lime	\$680

A La Carte

季節の果物

熊本・赤肉メロン	Kumamoto shakuniku melon	\$150
愛媛・日向夏 マスカルポーネ	Ehime hyuganatsu pomelo, mascarpone cream	\$120

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.