

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・真鯨

Sashimi and Sushi

Kochi aji horse mackerel

\$350

北海道・つぶ貝

Ehime geoduck clam

Market price

入季殻付牡蠣

Seasonal oyster

Market price

一品料理

A La Carte

玉子豆腐 雲丹
枝豆のすり流し

Tamago egg tofu, sea urchin
Edamame sauce

\$160

徳島・鰻の葛叩き
白瓜 蓴菜 梅肉 柚子

Tokushima pike conger
White cucumber, bainiku plum, yuzu, jyunsai

\$150

千両茄子の揚げびたし

Fired eggplant soaked in dashi

\$130

真蛸柔らか煮

Simmered tender octopus

\$200

磯つぶ貝の煮付け

Boiled whelk clam

\$200

白玉蜀黍天ぷら

White corn tempura (5pcs)

\$120

紫雲丹の青じそ巻き

Uni shiso leaves 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

季節の果物

Fruit

北海道・夕張メロン

Hokkaido Yubari melon

\$150

山梨・桃

Yamanashi peach

\$150

山梨・桃のパフェ

Yamanashi peach parfait

\$120

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.