

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

余市産・天然ブリ	Yoichi buri yellowtail	\$300
山口産・赤貝	Yamaguchi akagai ark clam	\$200
青森産・北寄貝	Aomori Hokkigai surf clam	\$320
入季殻付真牡蠣	Seasonal oyster	\$130

Sashimi and Sushi

一品料理

海老芋の揚げ出し	Deep fried taro, dashi sauce	\$160
鮫鰾肝ポン酢和え	Steamed monkfish liver, ponzu vinegar	\$180
真鱈白子 ポン酢和え / 天婦羅	Pacific cod milt Ponzu sauce / grilled	\$180
北海道産・香箱蟹	Steamed kobakokani crab	\$320
北海道産・黒毛和牛 冬トリュフ出汁の小鍋	Hokkaido kuroge hot pot Black truffle dashi, vegetables	\$600
根室・喜知次 塩焼き / 煮付け	Hokkaido kinki fish Salt grilled / simmered	Market price

A La Carte

季節の果物

福岡県産・いちご	Fukuoka strawberry	\$150
和歌山産・蜜柑	Wakayama mikan mandarin	\$120
北海道産・牛乳プリンと苺ソース 富良野産・メロンアイスクリーム	Hokkaido milk pudding, with strawberry sauce Furano melon ice cream	\$150

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