

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	Toyama shiro shrimp	\$260
長崎県産・真鯨刺身	Nagasaki horse mackerel	\$280
北海道産・北寄貝	Hokkaido surf clam	\$350
愛知県産・白ミル貝	Aichi geoduck clam	Market price

Sashimi and Sushi

一品料理

蛍烏賊と白アスパラの黄身酢	Hotaru squid, white asparagus, egg yolk vinegar	\$150
蛤と菜の花の桜香浸し	Sakura soaked hamaguri clam	\$150
白魚の卵とじ	Shirauo fish, egg sauce	\$280
北寄貝の貝焼	Grilled surf clam	\$350
熊本和牛と春野菜の花山椒鍋	Kumamoto wagyu, spring vegetables Sansho pepper hot pot	\$480
北海道産・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	\$120
熊本県産・デコポン	Kumamoto dekopon orange	\$120
デコポンのゼリー 苺 ゆずシャーベット	Dekopon orange jelly, strawberry, yuzu sorbet	\$120

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.

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