

KAETSU 鹿悦

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・白海老とキャビア

天草・真鯨

愛知・白ミル貝

入季殻付真牡蠣

Sashimi and Sushi

Toyama glass shrimp caviar

Tengusa aji horse mackerel

Aichi geoduck clam

Seasonal oyster

\$280

\$220

Market price

Market price

一品料理

兵庫・蛍烏賊
焼き / 天婦羅

石川・バイ貝の煮付け

富山・白海老かき揚げ

和歌山・稚鮎天麩羅

島根・岩牡蠣焼き

鹿児島・黒毛和牛と山野菜
しゃぶしゃぶ

A La Carte

Hyogo hotaru Squid
Grilled / tempura

Ishikawa boiled babylon

Toyama glass shrimp kakiage tempuara

Wakayama chiayu tempura

Grilled Shimane rock oysters

Kagoshima kuroge wagyu, spring vegetables hot pot \$580

\$140

\$160

\$160

\$180

\$260

季節の果物

北海道・赤肉メロン

熊本・デコポン

長崎・枇杷

宮崎・日向夏 マスカルポーネ

Fruit

Hokkaido melon

Kumamoto dekopon

Nagasaki loquat

Miyazaki hyuganatsu pomelo, mascarpone cream

\$150

\$120

-- \$120

\$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.