

KAETSU 徳悦

GRAND | HYATT

季節の日本食 Seasonal Menu

おすすめ料理 Chef's Specialities

刺身・寿司

富山湾産・白海老とキャビア	Toyama glass shrimp caviar	\$280
天草産・真鯨	Tengusa aji horse mackerel	\$320
愛知県産・白ミル貝	Aichi geoduck clam	Market price
入季殻付真牡蠣	Seasonal oyster	Market price

Sashimi and Sushi

一品料理

よもぎ豆腐 蚕豆 山葵 花穂紫蘇	Yomogi tofu, broad bean, wasabi, hanahojiso	\$120
筍の木の芽味噌和え	Bamboo shoots with kinome miso	\$120
鮫鱈肝ポン酢和え タルトレット	Monkfish liver and caviar tartlet	\$180
真鯛白子 ポン酢和え / 松前焼	Pacific cod milt Ponzu sauce / grilled	\$180
長崎産・鱈の味噌幽庵焼き	Grilled miso yuan-style sawara Spanish mackerel	\$320
佐賀産・黒毛和牛 春野菜のしゃぶしゃぶ	Saga kuroge wagyu hot pot Spring vegetable hot pot	\$600

A La Carte

季節の果物

熊本県産・デコポン	Kumamoto dekopon	\$120
長野県産・琵琶	Nagasaki loquat	\$120
宮崎産・日向夏 マスカルポーネ	Miyazaki 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.