

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

北海道・北寄貝	Hokkaido surf clam	\$400
岩手産・帆立貝	Hokkaido scallop	\$350
北海道・寒ぶり	Hokkaido winter yellowtail	\$300

### Sashimi and Sushi

### 一品料理

毛蟹の蟹味噌和え キャビア	Kegani crab meat, crab miso paste, caviar	\$350
蝦夷鮑柔らか煮	Simmered tender ezo abalone	\$380
鮫鱈肝ポン酢和え	Steamed monkfish liver, ponzu vinegar	\$180
真鱈白子 ポン酢和え / 天麩羅	Pacific cod milt Ponzu vinegar / tempura	\$180
北海道産・真牡蠣 フライ / 天麩羅	Hokkaido oyster Deep fried / tempura	\$130

### A La Carte

### 鍋料理

鹿児島産・黒毛和牛 黒トリュフ出汁の小鍋	Kagoshima kuroge hot pot black truffle dashi, vegetables	\$600
宮崎県産・黒豚バラチゲ鍋	Miyazaki kurobuta pork spicy hot pot (For share)	\$860
三陸産・牡蠣赤味噌野菜鍋	Sanriku oyster, vegetables, red miso hot pot (For share)	\$860

### Hot Pot

### 季節の果物

福岡県産・いちご	Fukuoka strawberry	\$120
福岡県産・苺ゼリー 湯葉のメラルーカパイ	Fukuoka strawberry jelly, tofu skin mille feuille	\$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.