

# THE TEPPANROOM 鉄板<sup>ルム</sup>

静岡県産フルーツトマト、松の実  
パンチェッタ、バルサミコ酢  
日本静岡番茄, 西班牙煙肉  
松子仁, 黑醋

Shizuoka fruit tomatoes, pine nuts, pancetta, balsamico  
**Champagne Ruinart Blanc de Blancs NV**

\*\*\*

帆立貝、シーアスパラガス  
カリフラワーピューレ  
帶子, 海露荀, 椰菜花醬

Sea scallop, samphire, cauliflower purée  
**Sake Kamoizumi Junmai Daiginjo**

\*\*\*

タイガー海老  
雲丹サバイヨンソース  
虎蝦, 海膽, 意大利蛋黃醬

Tiger prawn, sea urchin, sabayon sauce  
**Bourgogne Chardonnay – FTIENNE SAUZET 2015**

\*\*\*

イベリコ豚、山葵、林檎おろし  
又は  
西班牙黑豚, 芥末, 富士蘋果醬  
或  
オーストラリア産ラム、朴葉味噌  
又は  
澳洲羊柳, 朴葉味噌醬  
或  
九州 A3 和牛サーロイン 80g  
A3 九州和牛西冷80g

Iberico pork loin, wasabi, Fuji apple purée

Or

Australian lamb loin, houba leaf, miso paste

Or

Kyushu A3 wagyu sirloin 80g

**Pomerol – DUO DE CONSEILLANTE 2011**

\*\*\*

季節の野菜  
時令蔬菜

Seasonal vegetables

\*\*\*

和牛カレー炒飯  
和牛咖喱炒飯

Wagyu beef curry fried rice

\*\*\*

洋梨フランベ、キャラメルソース  
ヘーゼルナッツアイスクリーム  
火焰洋梨, 焦糖汁, 榛子雪糕

Poached pear flambé, warm caramel sauce  
Hazelnut, ice cream

お一人様 \$1,180  
每位 \$1,180  
ワインペアリング \$538  
配對葡萄酒每位另加 \$538

\$1,180 per person

\$538 per person with wine pairing

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.

# THE TEPPANROOM 鉄板<sup>ルム</sup>

フォアグラ、無花果キャラメル  
ポートワイン  
法國鵝肝, 焦糖無花果, 砵酒

Foie gras, caramelised figs, port wine  
**Champagne Ruinart Blanc de Blancs NV**

\*\*\*

平目、パールオニオン  
黒トリュフ出汁ブイヨン  
比目魚, 珍珠洋蔥, 黑松露鰹魚湯

Halibut, onion pearl, black truffle dashi broth  
**Sake Kamoizumi Junmai Daiginjo**

\*\*\*

ロブスター、蕎麦の実  
なめこ、キノア  
加拿大龍蝦, 蕎麥籽, 珍珠菇  
藜麥

Canadian lobster, buckwheat seed, nameko mushrooms,  
Quinoa  
**Bourgogne Chardonnay – FTIENNE SAUZET 2015**

\*\*\*

九州 A4 和牛サーロイン 80g  
A4 九州和牛西冷 80g

Kyushu A4 wagyu sirloin 80g  
**Pomerol – DUO DE CONSEILLANTE 2011**

\*\*\*

季節の野菜  
時令蔬菜

Seasonal vegetables

\*\*\*

和牛カレー炒飯  
和牛咖喱炒飯

Wagyu beef curry fried rice

\*\*\*

洋梨フランベ、キャラメルソース  
ヘーゼルナッツアイスクリーム  
火焰洋梨, 焦糖汁, 榛子雪糕

Poached pear flambé, warm caramel sauce  
Hazelnut, ice cream

お一人様 \$1,420  
每位 \$1,420  
ワインペアリング \$538  
配對葡萄酒每位另加 \$538

\$1,420 per person  
\$538 per person with wine pairing

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.

# THE TEPPANROOM 鉄板<sup>ルム</sup>

特選刺身 4 種  
特選刺身 4 種

Sashimi selection 4 kinds  
**Champagne Ruinart Blanc de Blancs NV**

\*\*\*

アラスカ産たらば蟹  
蟹味噌バター、ライム  
阿拉斯加皇帝蟹腳, 蟹味噌, 青檸

Alaskan king crab leg, crab miso butter sauce, zest lime  
**Sake Kamoizumi Junmai Daiginjo**

\*\*\*

南アフリカ産鮑の塩釜焼き  
あおさ海苔出汁ソース  
海鹽焗南非鮑魚, 青紗海苔汁

South African abalone baked in sea salt  
Aosa laver dashi sauce

\*\*\*

マゼランアイナメ、トマト  
百合根、大黒しめじ、ハーブ  
紙包澳洲鱈魚, 番茄  
百合, 大黑濕地菇, 香草

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes  
Lily bulbs, daikoku shimeji mushrooms, herbs  
**Bourgogne Chardonnay – FTIENNE SAUZET 2015**

\*\*\*

三重伊賀 A5 和牛サーロイン 80g  
A5 三重伊賀和牛西冷 80g

Mie Iga A5 wagyu sirloin 80g  
**Pomerol – DUO DE CONSEILLANTE 2011**

\*\*\*

季節の野菜  
時令蔬菜

Seasonal vegetables

\*\*\*

和牛カレー炒飯  
和牛咖喱炒飯

Wagyu beef curry fried rice

\*\*\*

洋梨フランベ、キャラメルソース  
ヘーゼルナッツアイスクリーム  
火焰洋梨, 焦糖汁, 榛子雪糕

Poached pear flambé, warm caramel sauce  
Hazelnut, ice cream

お一人様 \$1,680  
每位 \$1,680

\$1,680 per person

ワインペアリング \$538  
配對葡萄酒每位另加\$538

\$538 per person with wine pairing

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.