

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルム}

クリスマスディナーセットメニュー Christmas Dinner Set Menu

茶碗蒸し
北海道産・雲丹、キャビア

Steamed egg custard, Hokkaido uni, caviar

時令特選刺身 4 種

Seasonal sashimi selection, 4 types

愛知産・白みる貝
若芽、ひらたけ、海ぶどう

Aichi geoduck, wakame seaweed, oyster mushroom, sea grapes

ブリタニーブルーロブスター
アメリカーナソース

Live Brittany blue lobster
Americaine sauce

A5 十勝産黒毛和牛テンドーロイン
季節の野菜

A5 Tokachi kuroge wagyu tenderloin
Seasonal vegetables

和牛ガーリックのチャーハン
冬の黒トリュフ、ウズラ卵
浅利のすまし汁、漬物

Wagyu garlic fried rice, winter black truffle, quail egg
Asari sumashi soup, pickles

熊本県産苺のフランベ
生姜アイスクリーム

Kumamoto strawberry flambé, ginger ice cream, lime

HK\$1,880 per person

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.