

“A Taste of Japan” In-room Set Dinner Menu for Two
品味和風二人客房套餐

茄子のだしゼリー
 鯉魚啫喱拌茄子
 Simmered eggplant, bonito fish jelly

しらすと胡瓜の酢物
 沙甸魚, 青瓜, 土佐酢
 Baby sardine, cucumber, tosa vinegar

蟹の茶碗蒸し
 蟹肉蒸蛋
 Crab meat steamed egg custard

寿司 3 種
 3 件握壽司
 3 pieces premium nigiri sushi

追加メニュー 刺身 - とろ鮪 2 つ 甘海老 2 つ 雲丹 30g
 加配刺身 - 吞拿魚腩 2 件, 甜蝦 2 件, 海膽 30 克
 Add sashimi - 2 pieces toro, 2 pieces sweet shrimp, uni sea urchin 30g
 \$200

銀鱈西京焼き
 銀鱈魚西京燒
 Grilled miso marinated silver cod fish

Or 或

M6 和牛サーロイン照り焼き
 M6 澳洲和牛照燒
 M6 Wagyu striploin teriyaki

御飯
 日本飯
 Steamed Japanese rice

赤味噌汁
 麵豉湯
 Red miso soup

巨峰クリームパンケーキ
 巨峰提子忌廉蛋糕
 Kyoho grape cream cake

Sommelier's Recommendation

	Staycation Price
男山特別純米生貯蔵 300ml Otokoyama Tokubetsu Junmai Namachozou 300ml	\$150

香港君悅酒店保留更改菜單內容的權利，恕不另行通知。

Menu items are subject to change. Grand Hyatt Hong Kong reserves the rights to alter without prior notice.

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 a 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.