

“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  
鰹魚啫喱拌茄子  
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- 島鯨 2 隻 真鯛 2 隻 牡丹海老 2 隻  
加配刺身- 深海池魚 2 隻, 鯛魚 2 隻, 牡丹蝦  
2 隻

Add sashimi – 2 pieces striped jack, 2 pieces red sea bream, 2 pieces botan ebi shrimp  
\$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

シャインマスカットクリームケーキ  
香印提子忌廉蛋糕  
Shine muscat grape cream cake

**Sommelier's Recommendation**

男山特別純米生貯藏 300ml  
Otokoyama Tokubetsu Junmai Namachozou 300ml

Staycation  
Price

\$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.