

TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

Sake Dinner March

Welcome Bites

鮫鱈肝ムースのタルトレット
キャビア
スパイシーマグロのカナッペ
あさ開 BLACK STYLE 黒麹仕込み

Monkfish liver mousse tartlet
Oscietra caviar
Spicy tuna canapés
ASABIRAKI BLACK STYLE BLACK KOJU BREWING

茶碗蒸し
富山湾産・白エビ 雲丹
渡舟 テロワール太田ノ谷

Steamed egg custard
Toyama bay white shrimp, uni
WATARIBUNE TERROIRE OHTANOTANI

ブリタニー産・ブルーロブスター
ちぢみほうれん草 厚岸草
ポルチーニロブスターのコンソメ
蓬萊泉 純米吟醸 熟成生酒 微炭酸

Live Brittany blue lobster
Chijimi spinach, sea asparagus
Porcini lobster consommé
HOURAISEN JYUNMAIDAIGINJO WA® JYUKUSEINAMAZAKE BITANSAN

北海道産・蝦夷鮑
生わかめ 雲丹ソース
一期一会 純米大吟醸 三割三分磨き

Hokkaido ezo awabi abalone
Wakame sea weed, uni cream sauce
ICHIGOICHEL JUNMAIGINJO SANWARISANBUMIGAKI

長崎産・黒むつ
大根 和風ブイヤベース
加賀の月月光純米大吟醸

Nagasaki Kuromutsu gnomefish
Turnip, bouillabaisse sucae
KAGANOTSUKI GEKKOU JYUNMAI DAIGINJO

山口産・和牛テンドーロイン
春の野菜 山椒ソース
神開 一番汲み純米搾り立て生原酒

Yamaguchi wagyu tenderloin
Spring vegetables, sansho sauce
SHINKAI TOKUBETSUJYUNMAI ICHIBANGUMI NAMAGENSU

牛肉カレーのチャーハン
味噌汁 漬物
初孫 赤魔斬 純米吟醸生原酒

Wagyu curry fried rice
Miso soup, pickles
HATSUMAGO AKA MAKIRI JYUNGINNAMAGENSU

熊本産・不知火のフランベ
どら焼き 十勝小豆
蜜柑のアイスクリーム
環日本海 こいこいゆず酒

Kumamoto dekopon flambé
Dorayaki pancake, Tokachi azuki
Mandarin orange ice cream
KANNIHONKAI KOIKOYUZUSHU

\$2,280 per person

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食（亞洲），以協助於區內推動再生農業。
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

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.