

鉄板ルームのメニュー本多良信シェフとオスカーシェフのオリジナル料理
Four Hands Menu at Teppanroom from Chef Yoshinobu Honda and Chef Oscar

<p>鮫鱈肝のシュークリーム 毛蟹のタルトレット キュウリベール 茶碗蒸し 雲丹 キャビア ヒラメ 朴葉焼き タケノコ オレンジ味噌</p>	<p>Amuse-bouche Monkfish liver cream puff Kegani carb tartlet, cucumber veil Steamed egg custard, uni, Oscietra caviar Turbot on magnolia leaves Bamboo shoots, orange miso</p>	<p>岩手県 あさ開酒造 あさ開 春どきつ 特別純米酒 茨城県 府中譽酒造 渡舟 直汲み純米吟醸</p>
<p>西太平洋産・筋羽太のパピロテ ホワイトアスパラ ズッキーニ 黒トリュフ出し</p>	<p>Western Pacific blue spotted grouper en papillote White asparagus, zucchini Black truffle dashi</p>	<p>茨城県 府中譽酒造 太平海 純米おり絡み生酒</p>
<p>北海道産・アワビのソテー モリーユ茸 ターサイ トマトチリバターソース</p>	<p>Hokkaido abalone Morel mushrooms, tatsoi Tomato chilli butter sauce</p>	<p>滋賀県 藤本酒造 神開 夜桜 無濾過 純米吟醸</p>
<p>スペイン地中海産・赤エビ 竹炭うどん 塩漬け卵黄 エビの和風ビスク</p>	<p>Spanish Mediterranean red prawn Bamboo charcoal udon, salted egg yolk Shrimp bisque sauce</p>	<p>滋賀県 藤本酒造 神開 春雨 純米吟醸</p>
<p>枇杷のグラニテ ミント レモン</p>	<p>Loquat granit Mints, Lemon</p>	
<p>九州産・和牛テンドーロインステーキ 空心菜 マコモダケ 豆腐 新感覚出汁餡かけ ワサビを添えて</p>	<p>Kyushu wagyu tenderloin Water spinach, water bamboo, tofu Dashi, wasabi</p>	<p>山形県 東北銘醸 初孫 美咲 純米大吟醸</p>
<p>桜えびのチャーハン 唐墨 紫蘇 味噌汁 漬物</p>	<p>Sakura shrimp fried rice Karasumi, shiso leaves Miso soup, pickles</p>	<p>島根県 日本海酒造 環日本海 純米辛口</p>
<p>鉄板で仕上げるデザート 沖縄県産 ピーチパイナップル 柚子クレープ 柚子アイス</p>	<p>Teppan dessert Okinawa peach pineapple Yuzu crêpe, yuzu ice cream</p>	<p>島根県 日本海酒造 Koi Koi 柚子酒</p>

\$2,280 per person

帳單上の額外 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.