

THE TEPPANROOM 鉄板 一平 大門 DAIMON 1826 BREWERY

クリスピー海苔
マグロのタルタル

燻製サーモンのブリニ
キムチサワークリーム
山に雲が ザアグザアグ 雪踏回聲

茶碗蒸し
北海道産・雲丹 白エビ
山に雲が ヒュロヒュロ 氷潤流音

北海道産・帆立貝
キャビア 湯葉
スナップエンドウ 玉蜀黍ソース
山に雲が ザアアザアア 雨河和鳴

北海道産・蝦夷鮑
生わかめ 雲丹クリームソース
山に雲が カラカララ 風葉之音

長崎産・甘鯛
蕎麦の実なめこ出汁
大門 55 純米吟醸

葡萄のグラニテ
ミント レモン

近江産・和牛薄焼き
九州産・和牛テンダーロイン
鞘隠元 松茸
チミチュリ
利休梅 青山緑水 特別純米酒

和牛ガーリックのチャーハン
肉フロス ウズラ卵
味噌汁 漬物

山梨産・白鳳桃のフランベ
クレープ ゆずカスタード
アールグレイアイス

Welcome Bites
Crisps seaweed
Chopped tuna tartare

Smoked salmon blinis
Kimchi sour cream
Yamanikumoga Snowbound Strides Tokubetsu Junmai

Steamed egg custard
Hokkaido uni, white shrimps
Yamanikumoga Crystal Whisper Junmai Daiginjo

Hokkaido scallop
Osetra caviar, yuba toro
Snap peas, sweet corn sauce
Yamanikumoga Rainy River Junmai Daiginjo

Hokkaido abalone
Wakame seaweed, uni cream sauce
Yamanikumoga Dancing Leaves Junmai Daiginjo

Nagasaki crispy tilefish
Buckwheat, nameko mushroom dashi
Daimon 55 Junmai Ginjo

Grapes granita
Mints, lemon

Omi wagyu usuyaki
Kyushu wagyu tenderloin
Potato pave, summer truffle
Chimichurri
Rikyubai Sei Zan Ryoku Sui Tokubetsu Junmai

Wagyu garlic fried rice
Meat floss, quail egg
Miso soup, pickled

Yamanashi white peach flambé
Crêpe, yuzu custard cream, earl grey ice cream

HKD\$2,280

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.