KAETSU 鹿悦

クリスマスディナーセットメニュー
Christmas Dinner Set Menu

先付け
毛蟹の蟹味噌和え　キャビア　花穂紫蘇
Kegani crab meat, crab miso paste, caviar, hanahojiso

前菜
蝦夷鮑酒蒸し　鮟鱇肝ポン酢和え　イクラ茶碗蒸し
海老のゼリー寄せ　鴨ロース　黒豆松葉刺し
Sake steamed ezo abalone, steamed monkfish liver, salmon roe egg custard
kuruma shrimp jelly, braised duck breast, boiled black beans

旬の鮮魚四種
鹿児島・中トロ　北海道・寒鰤　静岡・金目鯛　旬の真牡蠣　あしらい色マ
Sashimi – Kagoshima toro prime tuna, Hokkaido buri yellowtail, Shizuoka alfonsino, seasonal oysters

鮨三種
鹿児島・鮪赤身醤油漬け　長崎・ノドグロの焼き霜造り　北海道・牡丹海老と味噌
Sushi – Kagoshima tuna marinated in soy sauce, Nagasaki torched nodoguro, Hokkaido botan shrimp miso

天麩羅盛り
帆立貝と唐墨　雲丹磯辺　銀杏　菜の花
Tempura – scallop and karasumi, uni and seaweed, ginkgo nuts, nanohana

和牛
近江産黒毛和牛と黒トリュフ出汁のしゃぶ　薬味
Omi kuroge wagyu shabu shabu, black truffle dashi, condiments

巻き
とろたく巻き　あおさ海苔味噌汁
Torotaku maki, aosa seaseed miso soup

デザート
静岡・マスクメロン
北海道・牛乳プリンと苺ソース
Shizuoka musk melon, Hokkaido milk pudding, strawberry sauce

HK$1,680 per person

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.