KAETSU 鹿悦

大晦日ディナーセットメニュー
New Year's Eve 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

御椀
蟹真薯　春菊　蕪薄氷　柚子
Owan soup – crab dumpling, shungiku, kabu turnips, yuzu

旬の鮮魚五種、手巻き
鹿児島・本鮪　北海道・寒鰤　静岡・金目鯛　北海道・平目　北海道・牡丹海老　鹿児島・ねぎとろと雲丹
Sashimi – Kagoshima toro prime tuna, Hokkaido buri yellowtail, Hokkaido halibut, Shizuoka alfonsino, Hokkaido bontan ebi
Kagoshima negi toro, uni ten maki

天麩羅盛り
真牡蠣　帆立貝と唐墨　薬味
Tempura – oyster, scallop and karasumi, condiments

和牛
近江・黒毛和牛炭火焼　舞茸　銀杏　酢橘
Omi kuroge wagyu sumibiyaki, maitake mushroom, ginkgo nuts, sudachi lime

食事
北海道・四元豚　丸茄子　九条葱　氷見うどん
Hokkaido pork, eggplant, kujo onion, Himi udon

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$1,788 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.