KAETSU 鹿悦

GRAND | HYATT™

季節の日本食
Seasonal Menu

おすすめ料理
Chef's Specialities

刺身・寿司	**Sashimi and Sushi**	
鹿児島・胡麻鯖昆布〆	Kagoshima goma saba mackerel	$320
北海道・秋刀魚	Hokkaido sanma Pacific saury	$350
高知・石垣鯛	Kochi ishikakitai sea bream	$350
愛媛・ミルガイ	Ehime geoduck clam	Market price
入季殻付牡蠣	Seasonal oyster	Market price
一品料理	**A La Carte**	
柿と海老の白和え	Persimmon, shrimp, tofu paste	$160
子持ち鮎甘露煮	komochi ayu kanroni	$200
磯つぶ貝の醤油煮	Iso tsubukai simmered in soy sauce	$200
海老芋の含め揚げ出し	Ebi imo taro simmered in dashi	$130
神奈川・太刀魚天ぷら 松茸　昆布塩　レモン	Kanagawa tachiuo cutlassfish tempura Matsutake mushrooms, kelp salt, lemon	$320
愛知・鰈の味噌漬け	Grilled miso marinated Aichi flounder	$320
近江・黒毛和牛すき煮 松茸　舞茸　茄子　温泉卵	Omi wagyu sukiyaki, matsutake mushroom Maitake mushrooms, eggplant, onsen tamago	$580
季節の果物	**Fruit**	
熊本・梨	Kumamoto pear	$150
和歌山・柿	Wakayama persimmon	$150
岡山県・マスカット	Okayama muscat	$150
芋ようかん ピスタチオアイスクリーム	Sweet potato yokan Pistachio ice cream	$120

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.

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.

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.