

TEPPANROOM 鉄板

大晦日ディナーセットメニュー New Year's Eve Dinner Set Menu

クリスプ海苔
マグロのタルタル
甘海老のタルト
トマトベール キャビア

Welcome Bites
Crispy seaweed
Chopped tuna tartare
Amaebi shrimp tartlet
Tomato veil, osetra caviar

茶碗蒸し
北海道産・雲丹 ロブスターだし

Steamed egg custard
Hokkaido uni, lobster dashi

北海道産・たらば蟹
ちぢみほうれん草
蟹味噌 酢橘

Hokkaido king crab
Winter spinach, crab miso sauce, kimisu, sudachi lime

長崎産・羽太のパピテ
トマト 舞茸 銀杏 三つ葉

Nagasaki hata grouper en papillote
Tomatoes, maitake mushrooms, ginkgo, mitsuba

スペイン地中海産・赤エビ
竹炭うどん 塩漬卵
エビの和風ビスク

Spanish Mediterranean red prawn
Bamboo charcoal udon, salted egg yolk
Shrimp bisque sauce

宮崎産・黒毛和牛テンドーロイン
季節の野菜

Miyazaki kuroge wagyu tenderloin
Seasonal vegetables

和牛ガーリックのチャーハン
肉フロス ウズラ卵
浅利味噌汁 漬物

Wagyu garlic fried rice
Meat floss, quail egg
Asari miso soup, pickles

デザート
熊本産・苺フランベ
柚子クレープ ピスタチオアイス

Kumamoto strawberry flambé
Yuzu crêpe, pistachio ice cream

HK\$2,188 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.