

# 鹿悅定食 Kaetsu Set

仲夏	季節の小鉢 野菜サラダ 玉蜀黍と海老の茶碗蒸し 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 雜菜沙律, 粟米蝦肉蒸蛋, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
<b>Chuuka set</b>	Seasonal appetiser, vegetable salad, fresh corn and shrimp steamed egg custard Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert
水張月	季節の小鉢 胡瓜のもずく酢 山東菜と舞茸お浸し 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 青瓜海髮菜酢物, 山東菜舞茸煮物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
<b>Mizuharizuki set</b>	Seasonal appetiser, cucumber and mozuku seaweed vinegar, boiled santona vegetables Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert
文月	季節の小鉢 太巻き寿司 信田巻き煮物 赤味噌汁 御飯 デザート 時令前菜, 太卷壽司, 信田豆腐卷煮物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
<b>Fumizuki set</b>	Seasonal appetiser, futo maki, simmered Shinoda tofu maki Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert

旬の刺身 5 種盛り \$750  
特選雜錦刺身  
Premium assorted sashimi

特選壽司盛り合わせ 9 貫 1 卷 \$750  
特選雜錦壽司  
Premium assorted sushi

壽司盛り合わせ、野菜豚肉氷見うどん 5 貫 1/2 卷 \$630  
雜錦壽司, 野菜豬肉湯烏冬  
Assorted sushi, vegetables, pork hot udon

北海道海鮮丼 \$660  
北海道海鮮飯  
Hokkaido chirashi don - sea urchin, scallop, salmon roe, zuwai crab, botan shrimp

ばらちらし壽司 \$560  
雜錦刺身飯  
Chirashi sushi

旬の焼き魚 \$460  
季節燒魚  
Grilled seasonal fish

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.

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.

銀鱈西京焼き 銀鱈魚西京燒 Grilled miso marinated silver cod fish	\$480
天婦羅 - 青海老と海鮮と野菜 雜錦天婦羅, 藍蝦, 海鮮, 雜菜 Assorted tempura - blue prawn, seafood, seasonal vegetables	\$490
宮崎南国三元豚ロースとんかつ 宮崎南國三元豚吉列豬扒 Deep fried Miyazaki Nangoku sangen pork loin cutlet	\$410
宮崎南国三元豚のゴーヤーチャンプル 宮崎南國三元豚炒沖繩苦瓜 Fried Miyazaki Nangoku sangen pork, Okinawa bitter melon	\$390
宮崎若鳥もも照り焼き 又は 唐揚げ、山椒ソース 照燒宮崎雞 或 唐揚炸雞 山椒汁 Grilled Miyazaki chicken, teriyaki sauce or crispy chicken, sansho pepper sauce	\$410
野菜と豆腐の豆乳鍋 豆奶豆腐雜菜鍋 Soymilk beancurd and vegetables hot pot	\$390
宮崎黒豚バラチゲ鍋 宮崎黒豚肉辛辣鍋 Miyazaki kurobuta pork spicy hot pot	\$460
A3 佐賀和牛野菜氷見饅頭 又は 蕎麦 A3 佐賀和牛雜菜烏冬或蕎麥麵 A3 Saga wagyu beef, vegetables, choice of hot udon or soba noodles	\$480
A3 佐賀黒毛和牛の卵とじ煮 A3 佐賀和牛滑蛋煮 A3 Saga wagyu beef, onion egg sauce	\$600
A3 佐賀黒毛和牛サーロイン塩焼き A3 佐賀和牛鹽燒 A3 Saga wagyu sirloin, salt grilled	\$660
A4 熊本黒毛和牛すき焼き A4 熊本和牛日式火鍋 A4 Kumamoto wagyu, sukiyaki	\$880

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.

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.