

# TEPPANROOM 鉄板<sup>ルーム</sup>

## Seasonal Menu

### Aperitif

Beer - Sapporo Draft \$85

Champagne - Domaine Bereche et Fils Brut Reserve NV \$210

\*\*\*

季節の刺身 4種

Seasonal sashimi selection, 4 types

**Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2022**

\* *Yuzu, coconut martini 1.8% A.B.V*

北海道産・北寄貝

パンチェッタ アイスプラント

パースニップクリームソース

Hokkaido hokkaigai surf clam

Pancetta, ice plant, parsnip cream sauce

**Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo**

\* *Seaweed and dashi soda*

北海道産・たらば蟹

ちぢみほうれん草

京白味噌サフランソース

Hokkaido king crab leg

Winter spinach, Kyoto white miso saffron sauce

**Dom. Giudicelli, Patrimonio, Corsica, France, 2022**

\* *Jasmine sparkling tea*

長崎産・真名鱧

玉ねぎピューレ 芽蕪

アミガサタケソース

Nagasaki manakatsuo pomfret fish

Onion puree, turnip buds, morel mushrooms sauce

**O. Morin, Bourgogne Chitry, Vau-du Puits, Burgundy, 2020**

\* *On the wagon Kombucha*

A4 鹿児島産・和牛サーロイン 80g

季節の野菜

A4 Kagoshima wagyu sirloin 80g

Seasonal vegetables

**Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011**

\* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

蟹肉のチャーハン

錦糸玉子 小松菜 いくら

Crab meat fried rice

Kinshi egg, komatsuna, salmon roe

福岡産・苺のフランベ

牛乳白玉 苺バルサミコソース

苺のアイスクリーム

Kumamoto strawberry flambé

Mochi, strawberry balsamic sauce, strawberry ice cream

**Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu**

\* *Homemade non-alcoholic umeshu*

7品コースお一人様 \$1,620

ワインペアリング \$690

\* ノンアルコールペアリング \$420

7 courses \$1,620 per person

Wine pairing \$690 per person

\* *Non-alcohol pairing \$420 per person*

6品コースお一人様 \$1,480

ワインペアリング \$590

\* ノンアルコールペアリング \$350

6 courses \$1,480 per person (without surf clam)

Wine pairing \$590 per person

\* *Non-alcohol pairing \$350 per person*

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.

# TEPPANROOM 鉄板

## Signature Menu

### Aperitif

Beer - Sapporo Draft \$85

Champagne - Domaine Bereche et Fils Brut Reserve NV \$210

\*\*\*

季節の刺身 4種

Seasonal sashimi selection, 4 types

**Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2022**

\* *Yuzu, coconut martini 1.8% A.B.V*

フォアグラ 季節のフルーツ

Foie gras, seasonal fruit, macadamia nut, port wine sauce

マカダミアナッツ ポートワインソース

**Seasonal fruit, Kurayoshi Sherry Cask, ume soda high ball**

\* *Seasonal fruit and ume soda high ball*

ブリタニー産・ブルーロブスター

Live Brittany blue lobster

ロブスターコンソメ バター

Santona vegetables, sea asparagus, lobster consomme, lobster butter

山東菜 厚岸草

**IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy**

\* *On the wagon pineapple Kombucha*

パタゴニア産・メロパピロテ

Sustainable Patagonian toothfish papillote

平茸 トマト 百合根 ハーブ

Hiratake mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs

**Benoit Moreau, Bourgogne Chardonnay, Burgundy, France, 2021**

\* *Houji cha sparkling tea*

A5 宮崎産・和牛テンダーロイン 80g

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

季節の野菜

Seasonal vegetables

**Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011**

\* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

蟹肉のチャーハン

Crab meat fried rice

錦糸玉子 小松菜 いくら

Kinshi egg, komatsuna, salmon roe

福岡産・苺のフランベ

Kumamoto strawberry flambé

牛乳白玉 苺バルサミソース

Mochi, strawberry balsamic sauce, strawberry ice cream

苺のアイスクリーム

**Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu**

\* *Homemade non-alcoholic umeshu*

7品コースお一人様 \$1,780

7 courses \$1,780 per person

ワインペアリング \$690

Wine pairing \$690 per person

\* ノンアルコールペアリング \$420

\* *Non-alcohol pairing \$420 per person*

6品コースお一人様 \$1,650

6 courses \$1,650 per person (without French foie gras)

ワインペアリング \$590

Wine pairing \$590 per person

\* ノンアルコールペアリング \$350

\* *Non-alcohol pairing \$350 per person*

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.