

TEPPANROOM 鉄^ル板^{ーム}

Seasonal Menu

Aperitif

Beer - Sapporo Draft \$85

Sake - Dassai Blue Type 35 Junmai Daiginjo 180ml \$230

季節の刺身 4種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2021

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

北海道・活ホッキ貝
青さ海苔、貝だし

Hokkido live surf clam, aosa seaweed, shellfish dashi

Dassai Blue Type 35 Junmai Daiginjo

* *Seaweed and dashi soda*

長崎県産・赤甘鯛
おかひじき 舞茸 松茸 酢橘
甘鯛乳化だし

Nagasaki amadai tilefish

Okahijiki, maitake mushroom, matsutake mushroom, sudachi, dashi

Dom. Giudicelli, Patrimonio, Corsica, France, 2021

* *Jasmine sparkling tea*

ニュージーランド産・手長海老
マッシュルーム ハム 海ぶどう
白味噌蕃紅花ソース

New Zealand langoustine

Brown mushroom, ham, sea grapes, white miso safflower sauce

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

* *On the wagon pineapple 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*

和牛ガーリックのチャーハン
肉フロス、ウズラ卵

Wagyu garlic fried rice

Meat floss, quail egg

熊本産・梨の煮込み
ラムババフランベ
ラムレーズンアイスクリーム

Poached Kumamoto pear

Rum baba flambé, rum raisin 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

Sake - Dassai Blue Type 50 Junmai Daiginjo 180ml \$150

季節の刺身 4種

Seasonal sashimi selection, 4 types

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2021

* *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

Dassai Blue Type 50 Junmai Daiginjo

* *On the wagon pineapple Kombucha*

パタゴニア産・メロパピロテ

Sustainable Patagonian toothfish papillote

アンズタケ トマト 百合根 ハーブ

Chanterelle 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,

* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

和牛ガーリックのチャーハン

Wagyu garlic fried rice

肉フロス、ウズラ卵

Meat floss, quail egg

熊本産・梨の煮込み

Poached Kumamoto pear

ラムババフランベ

Rum baba flambé, rum raisin ice cream

ラムレーズンアイスクリーム

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*

帳單上の額外 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.