

TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

Lunch Set Menu

\$550

季節の前菜

Seasonal appetizer

野菜サラダ 酢橘ドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, sudachi citrus dressing
Parmesan cheese chips

黒トリュフ 蟹身茶碗蒸し

Black truffle, crab meat steamed egg custard

パタゴニア・メロパピロテ
平茸 トマト 百合根 ハーブ
又は
宮崎産・南国三元豚ロース薄焼き
又は
オーストラリア産
M6 和牛テンダーロイン 100g
又は
A3 九州産・和牛サーロイン 80g
(追加 \$100)

Sustainable Patagonian toothfish papillote
Hiratake mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs
Or
Miyazaki Nangoku sangen sliced pork roll
Or
Australian M6 wagyu tenderloin 100g
Or
A3 Kyushu wagyu sirloin 80g
(Add \$100)

常節とちりめんじゃこのチャーハン
ズッキーニ 紫蘇

Baby abalone, chirimen jako, fried rice
Takana, goshiki sesame seeds

一宮産・白桃のフランベ
バニラアイスクリーム

Ichinomiya peach flambé, lemon sorbet

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

Lunch Set Menu

\$1,580

特選刺身 3 種

(for 2 persons)

野菜サラダ 酢橘ドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, sudachi citrus dressing
Parmesan cheese chips

黒トリュフ 蟹身茶碗蒸し

Black truffle, crab meat steamed egg custard

カナダ・ロブスター
山東菜 厚岸草 ロブスターバター

Canadian lobster, santona vegetables
Sea asparagus, lobster butter

A3 九州産・和牛サーロイン 120g
季節の野菜

A3 Kyushu wagyu sirloin 120g
Seasonal vegetables

常節とちりめんじゃこのチャーハン
ズッキーニ 紫蘇

Baby abalone, chirimen jako, fried rice
Takana, goshiki sesame seeds

一宮産・白桃のフランベ
バニラアイスクリーム

Ichinomiya peach flambé, lemon sorbet

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

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

Seasonal Menu

Beer - Mini Sapporo Draft \$48

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

季節の前菜

Seasonal appetizer

黒トリュフ 蟹身茶碗蒸し

Black truffle, crab meat steamed egg custard
Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2021
** Yuzu, coconut martini 1.8% A.B.V*

愛知産・鱸
伏見唐辛子 エリンギ茸
金時草 ポン酢ソース

Aichi sea bass
Fushimi chilli pepper, eringi mushroom, kintoki grass, ponzu sauce
Dom. Giudicelli, Patrimonio, Corsica, France, 2021
** Flein Sauvignon Blanc juice*

スペイン地中海・赤エビ
おこげ 卵黄の塩漬け
アメリカヌソース

Spanish Mediterranean red prawn, crispy burnt rice
Crispy burnt rice, salted egg yolk, Americaine sauce
O. Morin, Bourgogne Chitry, Vau-du Puits, Burgundy, 2020
** Jasmine sparkling tea*

A3九州産・和牛サーロイン 80g
又は
A5宮崎産・和牛テンダーロイン 80g
(追加 \$100)
季節の野菜

A3 Kyushu wagyu sirloin 80g
Or
A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g
(Add \$100)
Seasonal vegetables
Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011
** Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

常節とちりめんじゃこのチャーハン
ズッキーニ 紫蘇

Baby abalone, chirimen jako, fried rice
Takana, goshiki sesame seeds

一宮産・白桃のフランベ
バニラアイスクリーム

Ichinomiya peach flambé, lemon sorbet
Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu
** Homemade non-alcoholic umeshu*

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

お一人様 \$1,080
ワインペアリング \$590
** Non-alcohol pairing \$350*

\$1,080 per person
Wine pairing \$590 per person (buy 1 get 1 free)
** Non-alcohol pairing \$350 per person (buy 1 get 1 free)*

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.