

KAETSU 慶悅

GRAND | HYATT

季節の日本食 Seasonal Menu

おすすめ料理 Chef's Specialities

刺身・寿司

高知・鰹のたたき	Kochi katsuo bonito tataki	\$300
北海道・秋刀魚	Hokkaido sanma saury	\$320
岩手・石垣貝	Iwate ishigakikai cockle	\$240
北海道・つぶ貝	Hokkaido tsubukai whelk clam	Market price
入季殻付真牡蠣	Seasonal oyster	Market price

Sashimi and Sushi

一品料理

塩煎り新銀杏	Salt baked ginkgo nuts	\$120
島根・白ばい貝酒蒸し	Shimane sake steamed baigai whelk	\$160
北海道産・秋刀魚塩焼き	Hokkaido salt grilled sanma saury	\$320
長崎・赤甘鯛松笠焼き	Nagasaki crispy fried amadai fish	\$320
北海道・雲丹磯辺巻き	Hokkaido sea urchin tempura	\$300
松茸 炭火焼 / 天婦羅	Matsutake mushroom Charcoal grilled / tempura	\$300
北海道・喜知次 塩焼き / 煮付け	Hokkaido kinki fish Salt grilled / simmered	Market price

A La Carte

季節の果物

和歌山・富有柿	Wakayama persimmon	\$150
高知・秋月梨	Kochi akizuki pear	\$150
岡山・マスカット	Okayama muscat	\$150

Fruit

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.