

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

長崎・平政

Nagasaki hiramasa yellowtail

\$240

岩手・石垣貝

Iwate ishigakigai sea cockle

\$240

入季殻付真牡蠣

Seasonal oyster

Market price

### 一品料理

### A La Carte

石川・バイ貝の煮付け

Ishikawa boiled babylon

\$160

真蛸柔らか煮

Simmered tender octopus

\$180

和歌山・鮎塩焼き

Salt grilled Wakayama ayu sweetfish (2 pieces)

\$240

三重・鱈の天麩羅

Mie kisu tempura (2 pieces)

\$240

北海道・ホワイトコーン天麩羅

Hokkaido white corn tempura

\$160

北海道・雲丹磯辺巻き

Hokkaido sea urchin tempura

\$300

宮崎・黒毛和牛の山椒焼き  
丸茄子 伏見唐辛子

Grilled Miyazaki guroge Wagyu beef  
Sansho pepper sauce, eggplant, Fushimi pepper

\$480

### 季節の果物

### Fruit

北海道・夕張メロン

Hokkaido yubari melon

\$180

一宮・白桃

Ichinomiya peach

\$150

岡山・マスカット

Okayama muscat

\$150

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.