

Lunch Set Menu

\$550

季節の前菜

Seasonal appetizer

野菜サラダ 梨のドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, pear 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

Sustainable Patagonian toothfish papillote

アンズタケ トマト 百合根 ハーブ
又は

Chanterelle mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs
Or

イベリコ・豚ロース リンゴピューレ

Iberico pork loin, Fuji apple purée

又は

Or

オーストラリア産

Australian M6 wagyu tenderloin 100g

M6 和牛テnderロイン 100g

又は

Or

A3 九州産・和牛サーロイン 80g

A3 Kyushu wagyu sirloin 80g

(追加 \$100)

(Add \$100)

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

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

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

Sashimi selection 3 kinds

(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

Canadian lobster, santona vegetables

山東菜 厚岸草 ロブスターバター

Sea asparagus, lobster butter

A3 九州産・和牛サーロイン 120g

A3 Kyushu wagyu sirloin 120g

季節の野菜

Seasonal vegetables

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

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

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 - Krug Grande Cuvée Édition \$350

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*

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*

A3 九州産・和牛サーロイン 80g
又は
A5 宮崎産・和牛テnder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*

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

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*

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
*ノンアルコールペアリング \$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.