

# TEPPANROOM 鉄板<sup>ルム</sup>

## クリスマスディナーセットメニュー Christmas Dinner Set Menu

Complimentary special cocktail on house  
贈送特色雞尾酒一杯

季節の刺身 4 種

Seasonal sashimi selection, 4 types  
**Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2021**

\*\*\*

南アフリカ産・鮑  
若芽 雲丹ソース

South Africa abalone  
Wakame seaweed, uni sauce

\*\*\*

ブリタニー産・ブルーロブスター  
ちぢみほうれん草  
アメリカーナソース

Live Brittany blue lobster  
Winter spinach, Americaine sauce  
**Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo**

\*\*\*

山口産・赤甘鯛  
アンズタケ 春菊 ポン酢ソース

Yamaguchi amadai tilefish  
Chanterelle mushrooms, shungiku, ponzu sauce  
**Dom. Giudicelli, Patrimonio, Corsica, France, 2021**

\*\*\*

A5 宮崎産・黒毛和牛テnderロイン  
季節の野菜

A5 Miyazaki kuroge wagyu tenderloin  
Seasonal vegetables  
**Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011**

\*\*\*

和牛ガーリックのチャーハン  
冬の黒トリュフ ウズラ卵  
浅利のすまし汁 漬物

Wagyu garlic fried rice, winter black truffle, quail egg  
Asari sumashi soup, pickles

\*\*\*

熊本県産苺のフランベ  
生姜アイスクリーム

Kumamoto strawberry flambé, ginger ice cream, lime  
**Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu**

**\$1,880 per person**

**Wine pairing \$588 per person**

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.