

TEPPANROOM 鉄板

大晦日ディナーセットメニュー New Year's Eve 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

北海道産・たらば蟹
ちぢみほうれん草
蟹味噌 黄身酢

Hokkaido king crab

Winter spinach, crab miso sauce, kimisu yolk vinegar

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

スペイン地中海産・赤エビ
おこげ 卵黄の塩漬け
アメリカーナソース

Spanish Mediterranean red prawn

Crispy burnt rice, salted egg yolk, Americaine sauce

O. Morin, Bourgogne Chitry, Vau-du Puits, Burgundy, 2020

A5 宮崎産・黒毛和牛テンダーロイン
季節の野菜

A5 Tokachi kuroge wagyu tenderloin

Seasonal vegetables

Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011

たらば蟹のチャーハン
冬の黒トリュフ ウズラ卵
浅利のすまし汁 漬物

King crab 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

\$1,980 per person

Wine pairing \$688 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.