

TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

Lunch Set Menu

\$550

季節の前菜

Seasonal appetizer

野菜サラダ、柚子ドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, yuzu 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、トマト
百合根、大黒湿地茸、ハーブ
又は

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes
Lily bulbs, daikoku shimeji mushrooms, herbs
Or

宮崎産・南国三元豚ロース薄焼き
又は

Miyazaki Nangoku sangen sliced pork roll
Or

オーストラリア産

Australian M6 wagyu tenderloin 100g

M6 和牛テンダーロイン 100g

Or

又は

A3 九州産・和牛サーロイン 80g
(追加 \$100)

A3 Kyushu wagyu sirloin 80g
(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

どら焼、小倉、抹茶アイスクリーム Dorayaki pancake, red bean, green tea 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、柚子ドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, yuzu 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, spinach

ほうれん草、ロブスターバター

Sea asparagus, lobster butter

A3 九州産・和牛サーロイン 120g
季節の野菜

A3 Kyushu wagyu sirloin 120g
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

どら焼、小倉、抹茶アイスクリーム Dorayaki pancake, red bean, green tea ice cream

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

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

Aperitif

Beer - Mini Asahi Draft \$48

Champagne - Pierre Brocart, Tradition Brut NV \$230

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

Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo

* *Seaweed and dashi soda*

知床産・喜知次

はす芋、枝豆

浅利のコンソメ

Shiretoko kinki fish, lotus root, edamame, asari clam consommé

Dom. du Roc de Boutire, Pouilly Fuissé, Burgundy, France, 2019

* *Flein Sauvignon Blanc juice*

スペイン地中海・赤エビ

玉子素麺、夏の黒トリュフ

アメリカソース

Spanish Mediterranean red prawn, egg somen noodles

Summer black truffle, Americaine sauce

Domaine Jean-Baptiste Boudier, Aloxe-Corton, Les Combes, 2018

* *On the wagon jasmine kombucha 2.1% A.B.V*

A3 九州産・和牛サーロイン 80g

又は

A5 宮崎産・和牛テンダーロイン 80g

(追加 \$200)

季節の野菜

A3 Kyushu wagyu sirloin 80g

Or

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

(Add \$200)

Seasonal vegetables

La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014

* *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

どら焼、小倉、抹茶アイスクリーム

Dorayaki pancake, red bean, green tea 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)*

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.