

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

長崎産・平政	Nagasaki hiramasa yellowtail	\$240
天草産・真鯨	Tengusa aji horse mackerel	\$300
北海道産・帆立貝	Hokkaido scallop	\$350
岩手産・あわび磯煮	Iwate simmered abalone	Market price

Sashimi and Sushi

一品料理

バイ貝の煮付け	Simmered babylon clam	\$160
真蛸柔らか煮	Simmered tender octopus	\$180
北海道産・雲丹磯辺巻き天ぷら	Hokkaido sea urchin tempura	\$300
和歌山産・鮎塩焼き	Salt grilled Wakayama ayu sweetfish	\$160
三重産・鱈の梅香り揚げ	Mie kisu tempura (2 pieces)	\$240
佐賀産・和牛と丸茄子のすき煮	Simmered Saga guroge wagyu, maru eggplant	\$420
夏の冷製すだち蕎麦	Cold sudachi soba noodles	\$160
三重産・サザエの壺焼き	Grilled Mie turban shell	\$380
北海道産・喜知次 塩焼き / 煮付け	Hokkaido kinki fish Salt grilled / simmered	Market price

A La Carte

季節の果物

山形産・赤肉メロン	Yamagata shakuniku melon	\$180
山梨産・巨峰	Yamanashi kyoho grapes	\$150
宮崎産・完熟太陽のマンゴー 杏仁クリーム	Miyazaki taiyo mango with almond cream	\$150

Fruit

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