

# TEPPANROOM 鉄板

## Seasonal Menu

### Aperitif

Beer - Mini Asahi Draft \$48

Champagne - Pierre Brocard, Tradition Brut NV \$230

\*\*\*

豊洲市場特選刺身 4 種

Toyosu market sashimi selection, 4 types  
**Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2019**  
*\* Yuzu, coconut martini 1.8% A.B.V*

愛知産・白みる貝  
ひらたけ、海ぶどう

Aichi geoduck, oyster mushroom, sea grapes  
**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  
アメリカーナソース

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*

A4 岩手産・和牛サーロイン 80g

A4 Iwate wagyu sirloin 80g  
**La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014**  
*\* Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

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

一宮産・白桃のフランベ  
バニラアイスクリーム

Ichinomiya peach flambé, vanilla ice cream  
**Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu**  
*\* Homemade non-alcoholic umeshu*

7 品コースお一人様 \$1,620  
ワインペアリング \$690  
*\* ノンアルコールペアリング \$420*

7 courses \$1,620 per person  
Wine pairing \$690 per person  
*\* Non-alcohol pairing \$420 per person*

6 品コースお一人様 \$1,480  
ワインペアリング \$590  
*\* ノンアルコールペアリング \$350*

6 courses \$1,480 per person (without geoduck)  
Wine pairing \$590 per person  
*\* Non-alcohol pairing \$350 per person*

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

## Signature Menu

### Aperitif

Beer - Mini Asahi Draft \$48

Champagne - Pierre Brocard, Tradition Brut NV \$230

\*\*\*

豊洲市場特選刺身 4 種

Toyosu market sashimi selection, 4 types  
**Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2019**  
*\* Yuzu, coconut martini 1.8% A.B.V*

フォアグラ、季節のフルーツ  
ヘーゼルナッツ、ポートワインソース

Foie gras, seasonal fruit, hazelnut, port wine sauce  
**Seasonal fruit, Kurayoshi Sherry Cask, ume soda high ball**  
*\* Seasonal fruit and ume soda high ball*

ブリタニー・ブルーロブスター  
ロブスターコンソメ、バター  
ほうれん草、厚岸草

Live Brittany blue lobster  
Spinach, sea asparagus, lobster consommé, lobster butter  
**IWA 5, Toyama, sake by Richard Geoffroy**  
*\* Japanese green tea and fresh mint cold brew*

パタゴニア・メロパピロテ  
大黒湿地茸、トマト、百合根、ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes  
Daikoku shimeji mushroom, lily bulbs, herbs  
**Kooyong, Pinot Noir, Massale, M. Peninsula, Australia, 2021**  
*\* Homemade barrel aged mugicha*

A5 宮崎産・和牛テnderロイン 80g

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g  
**La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014**  
*\* Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

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

一宮産・白桃のフランベ  
バニラアイスクリーム

Ichinomiya peach flambé, vanilla ice cream  
**Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu**  
*\* Homemade non-alcoholic umeshu*

7 品コースお一人様 \$1,780  
ワインペアリング \$690  
*\*ノンアルコールペアリング \$420*

7 courses \$1,780 per person  
Wine pairing \$690 per person  
*\*Non-alcohol pairing \$420 per person*

6 品コースお一人様 \$1,650  
ワインペアリング \$590  
*\*ノンアルコールペアリング \$350*

6 courses \$1,650 per person (without French foie gras)  
Wine pairing \$590 per person  
*\*Non-alcohol pairing \$350 per person*

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.