

# Monthly Dinner

君悦綿綉每位盆

前菜四種盛り合わせ  
Assorted 4 kinds of appetizer

厨師點心盆

上海式小籠包 鶏肉とレンコンの蒸し餃子  
Shanghainese pork dumpling  
Steamed dumplings, chicken and lotus root

海鮮酸辣湯

エビ ホタテ入り酸味辛いスープ  
Hot and sour soup, shrimp and scallop

膏蟹焗龍口粉絲

渡り蟹と春雨の煮込み  
Stewed crab and vermicelli

辣蒜葱松坂豚

松阪豚のしゃぶしゃぶ スパイシーガーリック葱ソース  
Shabu-shabu Matsusaka pork,  
Spicy garlic green onion sauce

栗子茹炒飯

渋皮付栗とキノコの炒飯  
Japanese chestnuts and mushroom fried rice

君悦甜蜜蜜

マンゴープリン 杏仁豆腐  
Mango pudding  
Almond bean curd custard

12,100  
per person

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします

15% service charge will be added to the above tax-included price

\*炒飯には国産米を使用しております

\*Domestic rice is used for fried rice

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください

To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

# CHINAROOM

君悦綿綉每位盆

前菜五種盛り合わせ  
Assorted 5 kinds of appetizer

厨師點心盆

海老 鮭の蒸し餃子 大根餅  
Steamed dumplings, shrimp and salmon  
Radish cake

鴿丸洋肚菌湯

鳩の団子とモリーユ茸 金華ハムの蒸しスープ  
Steamed soup, pigeon dumplings,  
Morel mushroom, Jinhua ham

梅子汁焼鴨

焼き鴨のプラムソース  
Kiln-baked duck, plum sauce

波士頓辣蒜炸

ロブスターのスパイシーガーリック炒め  
Wok-fried lobster, spicy garlic

原味香煎雪花牛扒

国産牛サーロインのブラックペッパーソース  
Wok-fried Japanese beef sirloin, black pepper sauce

黒松露炒飯

信玄鶏とキノコのトリュフ炒飯  
Shingen chicken and mushroom, truffle fried rice

君悦甜々蜜々盤

タピオカココナッツミルク  
杏仁豆腐  
マンゴープリン  
Coconut milk, tapioca  
Almond bean curd custard  
Mango pudding

17,600  
per person

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします

15% service charge will be added to the above tax-included price

\*炒飯には国産米を使用しております

\*Domestic rice is used for fried rice

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください

To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

# Imperial Delicacies

君悦焼味盆

前菜六種盛り合わせ  
Assorted 6 kinds of appetizer

点心下記二品より、一品お選びいただけます Please choose one of the below

松露龍蝦餃

伊勢海老とトリュフ入り蒸し餃子  
Steamed dumpling, spiny lobster and truffle

黒椒和牛酥

和牛入りパイ 黒胡椒風味  
Wagyu beef in puff pastry, black pepper

黄金蟹粉官燕

タラバ蟹と上海蟹味噌のスープ 燕の巣添え  
Red king crab and Shanghai crab miso soup, bird's nest

老北京片皮鴨

釜焼き北京ダック  
Peking duck

黒松露炒龍蝦

伊勢海老のトリュフ炒め  
Stir-fried spiny lobster and truffle

黒椒炒牛柳

牛フィレ肉のブラックペッパー炒め  
Wok-fried beef fillet, black pepper

鶏湯麺

コラーゲンスープ鶏煮込みそば  
Chicken collagen soup noodle

君悦甜蜜蜜

デザート盛り合わせ  
Assorted dessert

22,000  
per person

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします

15% service charge will be added to the above tax-included price

グランド ハイアット 東京は、お客様が安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう

食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000:2018を取得しております

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください

To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

