

Monthly Dinner

君悦锦绣每位盒

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

厨師點心盒

上海式小籠包 豚肉 海老 ニラ入り焼き焼売
Shanghainese pork dumpling
Pork shrimp and Chinese chive steamed dumpling

広東式燉湯

海老団子と緑竹の子 ジュンサイの蒸しスープ
Shrimp dumplings, green bamboo, junsai soup

海胆炒鮮奶蝦仁

むき海老のウニ風味 ミルク炒めがけ
Shrimp, stir-fried milk, sea urchin

秘製汁牛肉

厚切り牛舌の煎り焼き バーベキューソース
Stir-fried beef tongue, barbecue sauce

桜花蝦炒飯

桜エビと昆布 海苔の炒飯
Sakura shrimp and kelp seaweed fried rice

君悦甜蜜蜜

デザート盛り合わせ
Assorted dessert

12,100
per person

*炒飯には国産米を使用しております

*Domestic rice is used for fried rice

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.

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.

“Made in Shanghai”

辣汁浸螺	ツブ貝のスパイシーソース煮 Poached sea whelk, homemade spicy sauce
秋葵红酒脆皮鹅肝	フォアグラの赤ワイン風味春巻皮巻き キャビアのせ Foie gras terrine, red wine, okura powder
脆皮松板肉	金華豚トロ肉のクリスピー揚げ 甘酢ソース和え Crispy kinka pork, soy sauce, vinegar, chili
楊師傅老上海葱油鷄	楊シェフオリジナル 葱油ソースがけ蒸し鷄 Chef Yang's poached chicken, spring onion oil
花蜜糖漬百香果	パッションフルーツのマリネ 蜂蜜風味 Marinated passion fruit peel, honey
佳花花香薰鮫魚	マナガツオの燻製 キンモクセイの香り仕立て Smoked crispy pomfret fish, osmanthus
上海小籠包	楊シェフ特製 スープ入り上海式小籠包 Steamed pork bun, Shanghai style
梅干菜黄桥烧饼	江蘇省風 高菜 竹の子入りパイ Baked pastry, Jiangsu style
宋嫂雪蟹鱼羹	杭州式タラバ蟹入り魚スープ Madam Song fish soup, snow crab meat, Hangzhou style
XO波士頓龙虾/干捞粉丝	ロブスターのXO醤入り春雨炒め Boston lobster, sautéed glass noodle
风味黑椒雪花牛肉	牛ヒレ肉のブラックペッパー炒め 海苔パウダー添え Black pepper beef, deep-fried garlic, seaweed powder
松茸炆锅面	松茸と白菜の汁そば Pork noodle soup, matsutake mushroom
酒酿芝麻汤圆	胡麻の白玉団子入り麴の汁粉 Boiled sesame stuffed rice dumpling, fermented grains
楊師傅芝麻布丁	楊シェフ特製 白胡麻 黒胡麻の胡麻プリン Chef Yang's sesame 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.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がごありのお客様は、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 daily 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
Pork shrimp and Chinese chive steamed dumpling

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

Shrimp dumplings, green bamboo, junsai soup
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

Shrimp, stir-fried milk, sea urchin
Peking duck

蝦醬辣椒炒龍蝦

伊勢海老の海老味噌風味ソース
Stir-fried beef tongue, barbecue sauce

鐵板台牛柳

霧降高原牛フィレ肉のブラックペッパーソース
Sizzling Kirifuri Kogen beef filet, black pepper sauce
Sakura shrimp and kelp seaweed fried rice

担々麵

担々麵
Tan-tan 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.

