

Monthly Dinner

君悦綿綉每位盆

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

厨師點心盆

上海式小籠包 XO醬大根餅
Steamed dumpling, spiny lobster and truffle
Radish cake, XO sauce

紅夢淮山煲排骨

スペアリブ 人参 長芋のスープ
Spare rib soup, Chinese yam, carrot

膏蟹焗龍口粉絲

渡り蟹と春雨の煮込み
Stewed crab and vermicelli

黒蒜芥蘭啫雪花牛肉

カイランと黒ニンニクの牛肉炒め
Sizzling Japanese beef, kale, black garlic

白魚咸菜炒飯

しらすと高菜の炒飯
Fried rice, whitebait, leaf mustard

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.

CHINAROOM

Collaboration with Chef Jacob Huang
from Park Hyatt Guangzhou

君悦綿綉每位盆

冷製クラゲの黒酢ドレッシング
フェネルの黒酢マリネ
広州式窯焼き叉焼
Jellyfish salad, cucumber, sesame
Marinated fennel, shallot oil, black vinegar
Honey-Glazed Char Siu Pork

ボタン海老の紹興酒漬け
ピータンのゼリーよせ
豚肉のクリスピー焼き
Drunken shrimp, Chinese rice wine
Preserved egg, vinegar, ginger
Roasted crispy pork belly

厨師點心盆

トリュフ焼売 五目あん入り揚げ餅 エビ春巻
Pork Siu Mai, Black Truffle
Deep-fried Teochen Dumplings With Dried Shrimp, Yam
Deep-fried Spring Rolls With Shrimp

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 Mushrooms, Jinhua Ham

波士頓 芝士天使面焗

オマール海老 イタリア麺チーズ風味煮込み
Lobster, Simmered With Italian Noodles And Cheese Sauce

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
Pan-fried Japanese beef sirloin, black pepper sauce

瑶柱蛋白炒饭

エビ 干し貝柱の卵白炒飯
Egg White Fried Rice, Shrimp, Conpoy

杨枝甘露 广式陈皮蛋挞

マンゴーミルク
エッグタルト
Chilled Cream Of Mango, Sago, Pomelo
Dried Tangerine Peel Egg Tart

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 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
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

桜蝦汁炒龍蝦

伊勢海老の炒め 桜蝦醬ソース
Stir-fried spiny lobster, Sakura shrimp sauce

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

担々麺

担々麺
Tan-tan noodle

君悦甜蜜蜜

デザート盛り合わせ
Assorted dessert

22,000
per person

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.

