

Monthly Dinner

君悦錦綉每位盒
前菜四種盛り合わせ
Assorted daily 4 kinds of appetizer

厨師點心盒
トリュフ入り焼売 海老蒸し餃子
Truffle and pork dumpling, steamed shirimp dumpling

紅焼蟹官蒸湯
燕の巣とズワイ蟹のカラーゲンスープ
Braised superior collagen soup, bird's nest and snow crab

老北京片皮鴨
釜焼き北京ダック
Peking duck

鴛鴦皇帝蝦
シータイガー大海老のチリソースとマヨネーズソース
Braised sea tiger shrimp, chili and mayonnaise sauce

黒椒炒牛肉
北海道産 十勝牛サーロインしゃぶしゃぶのブラックペッパーソース
Wok-fried Japanese beef sirloin, black pepper sauce

又焼炒飯
釜焼きチャーシュー炒飯
Barbecued pork fried rice

杏仁豆腐
杏仁豆腐
Almond bean curd custard

精選特級銘茶
中国銘茶
Chinese tea

12,500

CHINAROOM

君悦錦綉每位盒
前菜五種盛り合わせ
Assorted daily 5 kinds of appetizer

厨師點心盒
トリュフの香り豊かな小籠包 金華ハムのパイ
Shanghainese style truffle dumpling, Kinka pork puff pastry

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 with bird's nest

老北京片皮鴨
釜焼き北京ダック
Peking duck

干焼士頓龍蝦
オマール海老のチリソース煮込み
Braised Boston lobster, chili sauce

鐵板台牛柳
国産牛ヒレ肉とフォアグラのXO醤ソース炒め 陶板仕立て
Sizzling Japanese beef tenderloin, foie gras, XO sauce

鶏湯麵
カラーゲン鶏煮込みそば
Chicken collagen noodle soup

君悦甜蜜蜜
デザート盛り合わせ
Assorted dessert

精選特級銘茶
中国銘茶
Chinese tea

15,500

Imperial Delicacies

君悦焼味盒
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
活け伊勢海老とトリュフ入り蒸し餃子 または 和牛入りパイ 黒胡椒風味
Steamed dumpling, spiny lobster, truffle
or Wagyu beef in puff pastry, black papper

皇帝蟹肉官燕
タラバ蟹と燕の巣のカラーゲンスープ 陶板スタイルで
Crab and bird's nest, superior collagen soup

老北京片皮鴨
釜焼き北京ダック
Peking duck

姜葱蒸龍蝦
活け伊勢海老の葱生姜蒸しナンプラーソース
Steamed spiny lobster, leek and ginger

お肉料理下記三品より、一品お選びいただけます
Please choose one of the below
国産豚ロースの上海鎮江黒酢炒め
Deep-fried Japanese pork, Zhenjiang vinegar or
四川式鶏もも肉のスパイシー炒め
Spicy chicken Sichuan style or
国産牛サーロイン肉のブラックペッパー炒め
Wok-fried Japanese beef sirloin, black pepper sauce

蟹粉黄金炒飯
タラバ蟹と上海蟹味噌入り黄金炒飯
Fried rice, red king crab, Shanghai crab miso

君悦甜々蜜々盤
デザート盛り合わせ
Assorted dessert

精選特級銘茶
中国銘茶
Chinese tea

20,000

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします / Prices are subject to consumption tax and 15% service charge
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 greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions

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.



CHINAROOM

【前菜 / Appetizer】

| | |
|--|-------|
| ∞ 君悦京上川粤前菜 CHINAROOM式 四大中国料理の前菜盛り合わせ(1名様) | 3,500 |
| Assorted appetizer | |
| ⑤ 蒜香筒蒿菜 | 1,800 |
| 春菊のサラダ 白酢ドレッシング Chrysanthemum cress, garlic, ginger vinaigrette | |
| ∞ 蜜汁叉燒 | 3,000 |
| 香港式釜蜜焼きチャーシュー Honey roasted barbecued pork | |
| 芝麻海皮 | 2,800 |
| 冷製クラゲの黒酢ドレッシング Jellyfish salad, cucumber, sesame | |
| 伝統口水鶏 | 2,200 |
| 本場四川式 よだれ鶏 Poached Sichuan style chicken, spicy sesame sauce | |

【点心 / Dim sum】

| | |
|--|-------|
| 筒尖鮮蝦餃 | 900 |
| 海老蒸し餃子 Steamed shrimp dumpling | |
| ∞ 脆皮炸春捲 | 900 |
| 五目あん春巻 Pork spring roll, mushroom, bamboo shoot | |
| ∞ 黒松露籠仔小籠包 トリュフの香り豊かな小籠包 | 1,400 |
| Shanghainese style truffle pork dumpling | |
| 日式軟焼売 | 800 |
| 豚焼売 Steamed pork dumpling | |

【プレミアム点心 / Premium Dim sum】

| | |
|---|-------|
| 松露龍蝦餃 | 2,000 |
| 活け伊勢海老とトリュフ入り蒸し餃子 Steamed dumpling, spiny lobster, truffle | |
| 黒椒和牛酥 | 1,500 |
| 和牛入りパイ 黒胡椒風味 Wagyu beef in puff pastry, black pepper | |

【スープ / Soup】

| | |
|--|-------|
| ∞ 黄金蟹粉湯 | 2,000 |
| ズワイ蟹と上海蟹味噌のコーラーゲンスープ Snow crab, Shanghai crab miso, collagen soup | |
| ∞ 酸辣海鮮湯 | 1,800 |
| 海鮮入り酸味辛いスープ Hot and sour seafood soup | |
| 紅燒宮燕 | 5,000 |
| ツバメの巣のブラウンコーラーゲンスープ陶板仕立て Braised superior collagen sauce, bird's nest | |
| 上海蟹粉宮燕 | 6,000 |
| ツバメの巣の上海蟹味噌コーラーゲンスープ陶板仕立て Braised Shanghai crab miso collagen soup, bird's nest | |

【シーフード / Seafood】

※下記はお好みの調理方法でお召し上がり下さい
Please choose preferred

| | |
|--|----------------|
| 龍蝦 | 12,000 |
| 国産伊勢海老 Spiny lobster | |
| 蝦仁 | 2,800 |
| 殻むき小海老炒め 4尾 Shrimp 4 pieces | |
| 大明蝦球 | 6,000 |
| 大海老炒め 4尾 Prawn 4 pieces | |
| チリソース/マヨネーズソース/葱生姜/XO醤/黒豆ソース Chili sauce / Mayonnaise sauce / Leek and ginger / XO sauce / Black bean sauce | |
| 海上魚 | 100g /1,800 |
| 本日の魚 350g ~ 広東式葱生姜蒸し/姿揚げ甘酢ソース Daily fish 350g ~ Steamed leek and ginger with seafood sauce | |
| 干鮑魚 | 25,000 |
| 干し鮑の姿煮込みブラウンソース 二十六頭 23g Braised dried abalone, superior collagen sauce | |
| | 7頭 85g 150,000 |

【野菜 / Vegetable】

| | |
|---|-------------|
| 田園一品青蔬 | 100g /1,500 |
| 本日の国産野菜 (塩炒め/ガーリック炒め/XO醤炒め/オイスターソース) Daily vegetable (Sautéed / Garlic / XO sauce / Oyster sauce) | |
| 四川麻婆豆腐 | 3,000 |
| 本場四川式 麻婆豆腐 Sichuan style braised bean curd, minced pork, chili sauce | |
| 干焼百刀茄 | 2,800 |
| 麻婆茄子 Braised eggplant, minced pork, chili sauce | |

【肉料理 / Meat】

| | |
|---|-----------|
| 老北京片皮鴨 | 1/2羽 / 1羽 |
| 釜焼き北京ダック Peking duck 8,000 / 15,000 | |
| 四川辣子鶏 | 4,200 |
| 四川式鶏もも肉のスパイシー炒め Spicy chicken Sichuan style | |
| 鎮江香肉排 | 4,200 |
| 国産豚ロースの上海鎮江黒酢炒め(4本) Deep-fried Japanese pork, Zhenjiang vinegar (4 pieces) | |
| 黒椒炒牛肉 | 6,000 |
| 国産牛サーロイン肉のブラックペッパー炒め Wok-fried Japanese beef sirloin, black pepper sauce | |
| 鐵板台牛柳 | 7,000 |
| 国産牛フィレ肉のXO醤ソース炒め 陶板仕立て Sizzling Japanese beef tenderloin, XO sauce | |

【麺飯 / Rice and Noodle】

*お米には国産米を使用しております
*Domestic rice is used for fried rice

| | |
|---|-------|
| ∞ 蟹粉黄金炒飯 | 2,600 |
| タラバ蟹と上海蟹味噌入り黄金炒飯 Fried rice, red king crab, Shanghai crab miso | |
| 海鮮 | 2,600 |
| 海鮮あんかけ(塩味) 焼きそば/つゆそば/あんかけごはん Seafood and vegetable Fried noodle / Noodle soup / Rice bowl | |
| 八珍 | 2,000 |
| 五目あんかけ(醤油味) 焼きそば/つゆそば/あんかけごはん Barbecued pork, seafood, vegetable, soy sauce Fried noodle / Noodle soup / Rice bowl | |
| 鶏湯麵 | 2,000 |
| コーラーゲンスープ鶏煮込みそば Chicken collagen noodle soup | |

【デザート / Dessert】

| | |
|---|-------|
| 君悦杏仁豆腐 | 900 |
| 杏仁豆腐 季節のフルーツソース Almond bean curd custard, fruit sauce | |
| “港灣壹號”香芒布甸 | 900 |
| マンゴープリン グランドハイアット香港スタイル Grand Hyatt Hong Kong style mango pudding | |
| 三輝甜點心 | 1,200 |
| 小さな杏仁豆腐 マンゴープリン タピオカ入りコナツツミルク Assorted dessert | |
| 香芒羽衣雪花冰 | 1,800 |
| 羽衣マンゴーかき氷 燕の巣のせ タピオカ入りマンゴーソース Mango shaved ice, bird's nest, tapioca and mango sauce | |

【コーヒー または 中国茶 / Coffee or Chinese tea】

| | |
|-----------------|-----|
| 珈琲 | 900 |
| コーヒー Coffee | |
| 精選普洱茶 | 800 |
| プーアール茶 Pu-Er | |

⑤ ベジタリアンメニュー / Vegetarian dish ∞ シェフおすすめメニュー / Recommended dish
上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to consumption tax and 15% service charge allergies or restrictions
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 greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restricti

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

