

秦始皇

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 海老蒸し餃子
Shanghainese pork dumpling, steamed shrimp dumpling

黄金蟹粉湯
ズワイ蟹と上海蟹味噌のコラーゲンスープ
Snow crab, Shanghai crab miso, collagen soup

鸳鸯味軟蟹
ソフトシェルクラブのチリソースとペッパーソルトフリット
Crispy soft shell crab, chili sauce, pepper salt

白灼牛肉
北海道産 十勝牛サーロインしゃぶしゃぶのナンプラーソース
Wok-fried Japanese beef sirloin, fish sauce

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

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

6,000

平日限定ランチセット Weekday Lunch Set

2,900

per person

君悦沙律前菜
本日の前菜
Daily appetizer

厨師點心參盒
点心シェフおすすめの広東式飲茶三種盛
Assorted dim sum (3 pieces)

下記から一品お選び下さい Choice of rice or noodles
蝦仁又焼炒飯 or CHINAROOM鶏湯麵
むき海老と又焼の炒飯 または コラーゲンスープ鶏煮込みそば
Shrimp, barbecued pork, fried rice or chicken collagen noodle soup

君悦杏仁豆腐
杏仁豆腐
Almond bean curd custard

飲茶オールユーキャンテイスト “タッチオブハート” CHINAROOM Dim sum "A Touch of heart"

本日の前菜
Daily appetizer

本日のスープ
Daily soup

釜焼き北京ダックのパン包み
Peking duck bun

飲茶をお好きなだけ、別紙メニューよりお選びください
All you can taste from dim sum menu

本日のデザート
Daily dessert

Weekday : Adult 5,400 / Kids 2,700
Weekend : Adult 6,000 / Kids 3,000
(Kids from 4 to 5 years old 1,000)
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.



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

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 蒜香茼蒿菜	春菊のサラダ 白酢ドレッシング Chrysanthemum cress, garlic, ginger vinaigrette	1,800
∞ 蜜汁叉焼	香港式釜蜜焼きチャーシュー Honey roasted barbecued pork	3,000
芝麻海皮	冷製クラゲの黒酢ドレッシング Jellyfish salad, cucumber, sesame	2,800
伝統口水鶏	本場四川式 よだれ鶏 Poached Sichuan style chicken, spicy sesame sauce	2,200

【点心 / Dim sum】

		(2 pieces)
釜焼き北京ダックの	海老蒸し餃子	900
Peking duck bun	Steamed shrimp dumpling	
∞ 脆皮炸春巻	五目あん春巻 Pork spring roll, mushroom, bamboo shoot	900
∞ 黒松露龍仔小籠包	トリュフの香り豊かな小籠包 Shanghainese style truffle pork dumpling	1,400
日式軟焼売	豚焼売 Steamed pork dumpling	800

【プレミアム点心 / Premium Dim sum】

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

【スープ / Soup】

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

【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	国産伊勢海老 Spiny lobster	12,000
蝦仁	殻むき小海老炒め 4尾 Shrimp 4 pieces	2,800
大明蝦球	大海老炒め 4尾 Prawn 4 pieces	6,000
	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	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	100g /1,800
干鮑魚	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	25,000
	七頭 85g	150,000

【野菜 / Vegetable】

田園一品青蔬	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)	100g /1,500
四川麻婆豆腐	本場四川式 麻婆豆腐 Sichuan style braised bean curd, minced pork, chili sauce	3,000
干焼百刀茄	麻婆茄子 Braised eggplant, minced pork, chili sauce	2,800

【肉料理 / Meat】

		1/2羽 / 1羽
老北京片皮鴨	釜焼き北京ダック Peking duck	8,000 / 15,000
四川辣子鶏	四川式鶏もも肉のスパイシー炒め Spicy chicken Sichuan style	4,200
鎮江香肉排	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)	4,200
黒椒炒牛肉	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	6,000
鐵板台牛柳	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	7,000

【麵飯 / 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	タラバ蟹と上海蟹味噌入り黄金炒飯 Fried rice, red king crab, Shanghai crab miso	2,600
海鮮	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	2,600
八珍	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	2,000
鶏湯麵	コラーゲンスープ鶏煮込みそば Chicken collagen noodle soup	2,000

【デザート / Dessert】

君悦杏仁豆腐	杏仁豆腐 季節のフルーツソース Almond bean curd custard, fruit sauce	900
“港灣壹號”香芒布甸	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	900
三輝甜點心	小さな杏仁豆腐 マンゴープリン タピオカ入りココナッツミルク Assorted dessert	1,200
香芒羽衣雪花冰	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	1,800

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

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

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 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

