



グランドハイアット香港  
“ワンハーバーロード”  
Grand Hyatt Hong Kong  
“ONE HARBOUR ROAD”

5,600  
per person

2名様より承ります  
Minimum 2 guests.

君悦精選前菜

前菜盛り合わせ  
Appetizer delights

家郷拆魚羹

野菜と魚のあら出汁スープ  
Fish and assorted vegetable soup

胡椒蘿蔔酥餅

大根と豚肉のパイ 胡椒風味  
Baked turnip, minced pork and pepper puff pastries

四川帶子餃

ホタテとニラの四川風海老蒸し餃子  
Steamed spicy scallop, shrimp and chive dumplings

菌醬炒蝦球

海老と野菜の茸ソース炒め  
Wok-fried prawns and fungi, kale, marinated mushroom sauce

鎮江黒豚肉

黒豚の黒酢炒め  
Deep-fried Kurobuta pork, dark vinegar

芙蓉蟹肉飯

蟹肉と卵白のあんかけ炒飯  
Fresh crab meat and egg white fried rice, diced ginger

楊枝金露

香港式マンゴーミルク  
Chilled sago cream with pomelo and mango

精選特級銘茶

中国銘茶  
Chinese tea

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"

Weekday 4,500  
Weekend 5,200  
per person

口水鶏沙律

杭州名物 春野菜とよだれ鶏  
Poached Sichuan style chicken with spring vegetable

“湯黄金”滋補清潤燉湯

朝鮮人参と蜜なつめ入り 薬膳のきいた黄金色蒸しスープ  
"Golden" Chinese herbal soup  
Chinese Ginseng, honey jujube

三大美味點心拼盆

世界三大珍味スペシャルティー飲茶  
Assorted dim sum  
キャビアと燕の巣のせ翡翠餃子 フォアグラ入り鮑パイ 海老入りリユフ焼売  
Steamed dumpling with caviar, bird's nest abalone and foie gras pie steamed pork shrimp dumpling with truffle

自選精美飲茶

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

自選精美甜品

お好きなデザートを別紙メニューよりお選びください  
All you can taste from dessert menu

\* 6歳以上12歳以下のお子様にはお子様価格にてご提供させていただきます。

\* Children aged between 6 and 12 will be offered at children prices.

# Lunch Speciality

8,000  
per person

2名様より承ります  
Minimum 2 guests.

君悦精選前菜	前菜盛り合わせ Appetizer delights
高湯燉官燕	金華ハムの香るクリアスープ 天然燕の巣添え Superior Jinhua ham soup, bird's nest
老北京片皮鴨	釜焼き北京ダック Peking duck
XO炒斑魚	ハタと野菜のワンハーバーロード式XO醬炒め Sautéed sliced grouper, XO sauce
白灼牛柳	国産牛サーロインしゃぶしゃぶ肉のナンブラーソース Boiled sliced Japanese beef, seafood sauce
頭抽芝麻鮮串片河粉	アオリイカとフォーの中国醬油炒め Wok-fried rice fat noodle, squid, bean sprouts, yellow chive, soya sauce
杏仁豆腐	杏仁豆腐 Almond bean curd custard
精選特級銘茶	中国銘茶 Chinese tea

## 平日限定ランチセット Weekday Lunch Set

2,600  
per person

君悦沙律前菜	本日の前菜 Daily appetizer
厨师點心叁盒	點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	
海鮮蔬菜XO炒飯	殻むき海老 帆立 アオリイカ 季節野菜のXO醬炒飯 Fried rice with shrimp, scallop, daily vegetables, XO sauce
	または or
CHINAROOM鶏湯麵	コラーゲンスープ鶏煮込みそば Chicken collagen noodle soup
君悦杏仁豆腐	濃厚な杏仁豆腐 Almond bean curd custard

## 自選香港點心車仔

～土日祝限定 香港式飲茶ワゴンサービス～

Hong Kong style dim sum selection

Only weekend and Holiday

### 廚師精選一品

本日のおすすめ

Daily dish

### 柱候牛仔骨

牛アキレスの特製味噌風味

Beef tendon, miso sauce

### 豉油皇鷄翼

鷄手羽の香料煮

Braised chicken wing with spicy soy sauce

### 西芹鷄粒飽

鷄肉とセロリの饅頭

Chicken and celery bun

GRAND | HYATT  
TOKYO

～飲茶オールユーキャンテイスト“タッチオブハート”～

### 口水鷄沙律

杭州名物 春野菜とよだれ鷄  
Poached Sichuan style chicken with spring vegetable

### “湯黃金” 滋補清潤燉湯

朝鮮人參と蜜なつめの薬膳“黄金”蒸しスープ  
"Golden" Chinese herbal soup, Chinese ginseng, honey dates

### 三大美味點心拼盤

キャビアと燕の巢のせ翡翠餃子 フォアグラ入り鮑パイ 海老入りリュフ焼売  
Steamed shrimp dumpling, caviar, bird's nest  
Abalone and foie gras pie  
Steamed pork, shrimp dumpling with truffle

### 自選精美飲茶

内に記載メニューより飲茶をお好きなだけお選びください

All you can taste from dim sum menu

### 自選精美甜品

デザート  
Dessert

### 君悦杏仁豆腐

杏仁豆腐  
Almond bean curd custard

### 「港灣壹號」 香芒凍布甸

グランドハイアット香港式 マンゴープリン  
Grand Hyatt Hong Kong style mango pudding

### 草莓西米露

莓風味のタピオカココナッツミルク  
Strawberry coconut milk, tapioca

☆ <b>上海小籠包</b> Shanghainese pork dumpling	“なでしこポーグ”の上海式小籠包
☆ <b>瑤柱嬰菜餃</b> Steamed scallop dumpling, spinach	干し貝柱と法蓮草入り蒸し餃子
☆ <b>九皇鮮竹捲</b> Steamed bean curd sheet wrapped shrimp, yellow chive	海老と黄ニラの湯葉包み蒸し
☆ <b>豆腐粉絲春卷</b> Deep fried spring roll, bean curd, vermicelli	春雨と豆腐のヘルシー春巻
☆ <b>香芒沙律蝦角</b> Crispy fried shrimp dumpling, mango mayonnaise sauce	揚げ海老餃子 マンゴーマヨネーズソース
☆ <b>紅油汁鍋貼</b> Pan fried pork dumpling, Chinese herbal soy sauce	焼き餃子 チャイニーズハーバル醤油ソース
☆ <b>生煎羅白糕</b> Pan-fried radish cake	焼き大根餅
☆ <b>紫蘇蒸鷄捲</b> Steamed bean curd wrapped chicken with perilla, superior chicken soup	紫蘇と鶏肉の湯葉巻き 上湯ソース蒸し
☆ <b>皇帝蟹燒売</b> Red king crab and pork dumpling	タラバ蟹入り広東焼売
☆ <b>梅子蒸排骨</b> Steamed pork spare rib, plum sauce	骨付きスペアリブの梅肉ソース蒸し
<b>白灼鮮串片</b> Soft boiled spear squid, seafood sauce	ヤリイカの湯引き ナムプラー醤油ソース
<b>金華火腿魚丸</b> Steamed fish ball, jinhua ham	金華ハム入り白身魚の蒸し団子
<b>厨師精選一品</b> Daily dish	本日の一品

<b>蟹肉粟米羹</b> Crab meat and sweet corn soup	<b>蟹肉入り コーンスープ</b>
<b>咸菜浸粉皮</b> Braised vermicelli, leaf mustard, Chinese cabbage	<b>高菜 白菜 平打ち春雨の煮込み</b>
<b>蝦膏鷄翼</b> Deep-fried chicken wing, shrimp paste	<b>鶏手羽の香港式海老味噌香り揚げ</b>
<b>椒塩炸蝦仁</b> Fried shrimp with Japanese pepper salt	<b>築地から生芝海老の山椒揚げ</b>
<b>紅油辣炒蝦仁</b> Sichuan braised shrimp in chili sauce	<b>殻むき海老のチリソース</b>
<b>陳麻婆豆腐</b> Sichuan style braised bean curd, minced pork, chili sauce	<b>麻婆豆腐</b>
<b>時菜炒牛絲</b> Shredded beef and vegetable, oyster sauce	<b>牛肉細切りと野菜のオイスターソース炒め</b>
<b>檸檬炸鷄球</b> Deep-fried chicken, lemon flavored sauce	<b>鶏肉のから揚げ レモンソース</b>
<b>蓬一口花捲</b> Steamed Chinese bun	<b>蓬風味のチャイニーズ蒸しパン</b>
<b>蜜汁炭燒叉燒肉</b> Barbecued pork, honey sauce	<b>ハニーポークの釜焼き蜜チャーシュー</b>
<b>黑椒牛肉炒飯</b> Beef fried rice, black pepper	<b>牛肉黒胡椒炒飯</b>
<b>豉油皇炒麵</b> Fried noodles, soy sauce	<b>香港式 醤油焼そば</b>
<b>酸辣湯麵</b> Sichuan hot and sour noodle soup, spring onion	<b>四川式酸味辛いスープ麵</b>