

歡樂大盤午餐 ~團樂・乾隆宴~
~DANRAN・KENRYU EN~

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	湯葉 春雨 魚のコラーゲン白湯スープ Bean curd skin, vermicelli, fish baitan collagen 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 pastry
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
秋天菜炒蝦球	殻むき海老と秋野菜のあっさり塩炒め Wok-fried prawn, seasonal vegetable
鎮江香肉排	国産豚ロースの黒酢炒め Deep-fried Japanese pork, dark vinegar
蟹肉蒜炒飯	蟹肉とレタスのフライドガーリック炒飯 Fried rice, crab meat, lettuce, garlic
楊枝金露	香港式マンゴーミルク Chilled sago cream with grapefruit 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

口水鷄沙律	杭州名物 季節野菜とよだれ鷄 Poached Hangzhou style chicken with seasonal 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 海老入りトリュフ焼売 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

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

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

金華ハムの香りクリアスープ 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

乾焼軟蟹

ソフトシェルクラブのチリソース
Soft shell crab, chili 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

頭抽芝麻海鮮河粉

殻むき海老と帆立 フォーの中国醤油炒め
Wok-fried rice fat noodle, shrimp, scallop, soy 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

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

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

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

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

菜肉飽

香菜と色々野菜入り豚肉饅頭

Pork and vegetable 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 季節野菜とよだれ鷄

Poached Hangzhou style chicken with seasonal vegetable

“湯黃金” 滋補清潤燉湯

朝鮮人参と蜜なつめの薬膳“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 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

栗子西米露

タピオカココナッツミルク 栗風味

Chestnut coconut milk, tapioca

☆ 上海小籠包 Shanghainese pork dumpling	“なでしこポーグ”の上海式小籠包
☆ XO醬鷄餃 Steamed XO source chicken dumpling	XO醬入り鶏肉蒸し餃子
☆ 九皇鮮竹捲 Steamed bean curd sheet wrapped shrimp, yellow chive	海老と黄ニラの湯葉包み蒸し
☆ 豆腐粉絲春卷 Deep fried spring roll, bean curd, vermicelli	春雨と豆腐のヘルシー春巻
☆ 紅油汁鍋貼 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
☆ 生煎蘿蔔糕 Pan-fried radish cake	焼き大根餅
☆ 蠔味腐皮捲 Steamed bean curd skin rolls with pork and shrimp, oyster sauce	海老と豚肉の湯葉巻き オイスターソース蒸し
☆ 皇帝蟹燒売 Red king crab and pork dumpling	タラバ蟹入り広東焼売
☆ 豉汁排骨 Steamed pork spare rib, black bean sauce	骨付きスペアリブの黒豆ソース蒸し
☆ 柱候辣牛肚 Steamed beef reticulum, spicy miso sauce	ハチノスの辛味噌蒸し
蓮一口花捲 Steamed Chinese bun	蓮風味のチャイニーズ蒸しパン
白灼鮮串片 Soft boiled spear squid, seafood sauce	ヤリイカの湯引き ナムプラー醤油ソース
清炒豆苗 Sautéed bean sprouts	豆苗の塩炒め

蟹肉粟米羹 Crab meat and sweet corn soup	蟹肉入りコーンスープ
咸菜浸粉皮 Braised vermicelli, leaf mustard, Chinese cabbage	高菜 白菜 平打ち春雨の煮込み
蝦醬鷄翼 Deep-fried chicken wing, shrimp paste	鶏手羽の香港式海老味噌香り揚げ
紫菜炸蝦仁 Deep-fried shrimp with green laver	殻むき海老の青のりフリット
紅油辣炒蝦仁 Sichuan braised shrimp in chili sauce	殻むき海老のチリソース
沙律蝦仁 Wok-fried shrimp mayonnaise sauce	殻むき海老のマヨネーズソース
陳麻婆豆腐 Sichuan style braised bean curd, minced pork, chili sauce	麻婆豆腐
時菜炒牛絲 Shredded beef and vegetable, oyster sauce	牛肉細切りと野菜のオイスターソース炒め
油淋炸鷄球 Deep-fried chicken, Chinese soy sauce	鶏肉のから揚げ 油淋ソース
滑蛋叉燒 Chinese omelet, barbecued pork	釜蜜チャーシュー入り中華オムレツ
黑椒牛肉炒飯 Beef fried rice, black pepper	牛肉黒胡椒炒飯
豉油皇炒麵 Fried noodles, soy sauce	香港式 醤油焼そば
酸辣湯麵 Sichuan hot and sour noodle soup, spring onion	四川式酸味辛いスープ麵