

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

君悦沙律前菜 茹で豚肉の山椒ドレッシングソース
Simmered pork, Japanese pepper 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

老北京片皮鴨 釜焼き北京ダック
Peking duck

师傅推荐料理 シェフのおすすめ6品
Chef's recommendation 6 kinds

自選精美飲茶 別紙メニューの27品よりお選びください
All you can taste, choose from our menu
and enjoy 27 variations of dim sum

君悦甜蜜蜜 ココナッツプリン
Coconut pudding

Weekend Adult 8,800 / Kids 3,300
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.

秦始皇 Shinshikou

Collaboration with Chef Jacob Huang
from Park Hyatt Guangzhou

君悦綿綉每位盆	ポタン海老の紹興酒漬け ピータンのゼリーよせ Drunken shrimp, Chinese rice wine Marinated fennel, shallot oil, black vinegar Preserved Egg, Vinegar, Ginger Honey-Glazed Char Siu Pork	フェンネルの黒酢マリネ 広東式釜焼き叉焼
厨師點心盆	トリュフのせ焼売 XO醬のせ大根餅 Radish Cake, XO Sauce Deep-fried Teochen Dumplings With Dried Shrimp, Yam	五目あん入り揚げ餅
手剥蝦松仁芥菜羹	エビとなず菜 Shrimp Soup, Pine Nuts, Buckwheat	松の実のスープ
大连鮑 避風塘炒	鮑のフライドガーリック炒め Wok-fried Abalone, Crispy Garlic And Chili	
黑蒜芥兰啫雪花牛肉	カイランと黒ニンニクの牛肉炒め Sizzling Japanese Beef, Kale, Black Garlic	
干炒手工牛河	牛肉 もやし 黄ニラの平打ちビーフン炒め Wok-Fried Flat Rice Noodles, Sliced Beef, Bean Sprouts	
君悦甜蜜蜜	エッグタルト Dried Tangerine Peel Egg Tart Chilled Coconut Pudding, Coconut Ice Cream	ココナッツアイス入りココナッツプリン

8,800

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.

