



入住日期：2020年09月15日至11月30日

9月份	星期日至四	星期五	星期六及9月30日
君悅豪華客房	2330	2430	2530
君悅豪華海景客房	2530	2630	2730
10月 - 11月份	星期日至四	星期五	星期六及10月1日
君悅豪華客房	2150	2330	2430
君悅豪華海景客房	2350	2530	2630

套票包括：

- 24小時住宿體驗 (由入住登記時間開始計算)
- 於咖啡廳享用豐富早餐 (包括所有已登記住客)
- 以優惠價港幣 200 元享用 24 小時泊車服務 (每次一輛)
- 選擇以下其中一項禮遇：
 - 價值港幣 1,000 元(每晚) 的餐飲或水療消費額
 - 於 Grissini 意大利餐廳享用四道菜午餐或晚餐套餐* (兩位)
 - 於港灣壹號享用七道菜午餐或晚餐套餐* (兩位)
 - 於茶園享用下午茶 (兩位) 及香檳一支*

*以上禮遇視乎供應情況而定。



條款及細則：

- ◆ 以上價格以港幣每房每晚計算
- ◆ 以上酒店套票價格已包括 10% 酒店服務稅費
- ◆ 以上價格只供參考，最終價格以確認時為準
- ◆ 本公司保留更改以上資料及價格之權利而無須預先通知
- ◆ 以上套票不能與其他促銷活動或折扣優惠同時使用



香港君悅酒店

Grand Hyatt Hong Kong

「Escape 24」住宿度假優惠



Staycation Set Menu

L'INSALATA DI BURRATA
Burrata salad, tomato, pickled strawberry, basil leaves

or

IL VITELLO TONNATO
Slow cooked veal loin, tuna sauce, black pepper

...

LE PAPPARDELLE AL RAGOUT DI CINGHIALE
Saffron pappardelle, wild boar ragout, rapini leaf

...

IL MERLUZZO IN PADELLA
Pan fried codfish fillet, tomato sauce, capers, olives

or

LA GUANCIA DI MANZO BRASATA
Braised beef cheek, green peppers, figs leaf oil

...

IL TIRAMISU ALL'AMARETTO
Espresso coffee, savoyard biscuit, amaretto

CAFFE' E FRIVOLEZZE
Coffee or tea and petit four

港灣精選套餐 PROMOTION SET MENU

廚師特色拼盤
One Harbour Road deluxe appetizers
化皮乳豬件, 麻香棒棒雞絲粉皮
Crispy suckling pig
Shredded chicken, flat glass noodles, sesame and vinegar sauce

蟹皇燴燕窩
Bird's nest soup, crab meat and crab roe

豉汁蒸迷你本地龍蝦
Steamed lobster, black bean sauce

蔥燒百花銀鱈魚
Deep fried Patagonian toothfish filled with shrimp mousse, soya sauce

黑松露素千層燴牛臉頰
Slow cooked beef cheek, layered beancurd sheets, vegetables, black truffle sauce

山珍醬鵝肝豚肉鬆炒飯
Minced Iberico pork and foie gras fried rice, egg and spring onions, Yunnan termite mushroom sauce

香芒凍布甸
Chilled mango pudding

AFTERNOON TEA

12:00 Noon - 5:00PM

Earl grey tea scone, plain scone
Condiments: lemon curd, clotted cream, apricot jam

Elderflower summer berry cheesecake
Peach confit, jasmine tea whipped ganache

Mango oolong tea tart
Lemon cake, lemon confit, lemon-honey jelly

Smoked salmon and cucumber sandwich, oscietra caviar, sour cream

Prawn and lobster choux, saffron cream

Grilled corn tart, manchego cheese
Iced green pea mint soup, parmesan crisp
Homemade foie gras terrine, apricot, brioche

Ham and brie cheese croissant

Unlimited desserts from our counter

Featuring waffles, crepes, home made ice cream, fruits and petit fours