

【前菜 / Appetizer】

○ 君悦京上川粵前菜	CHINAROOM式 四大中国料理の前菜盛り合わせ(1名様) Assorted appetizer	3,850
○ 蒜香茼蒿菜	春菊のサラダ 白酢ドレッシング Chrysanthemum cress, garlic, ginger vinaigrette	2,420
○ 什錦拌涼蒔	ザーサイ・三種パプリカ・中国セロリ・キクラゲのあっさりあえ Pickled vegetables (Zha cai, peppers, Chinese celery, wood ear)	1,980
○ 蜜汁叉燒	香港式蜜燒焼きチャーシュー Honey roasted barbecued pork	3,300
○ 芝麻海蜆皮	冷製クラゲの黒酢ドレッシング Jellyfish salad, cucumber, sesame	3,080
○ 伝統口水鶏	本場四川式 よだれ鶏 Poached Sichuan style chicken, spicy sesame sauce	3,080
○ 紹興醉牡丹蝦	ボタン海老の紹興酒漬け(1尾) Drunken shrimp, Chinese rice wine (1 piece)	1,100
○ 白切貴妃鶏	冷製 蒸し鶏葱生姜ソース Poached chicken, onion and ginger sauce	3,080
○ 冰燒三层肉	〈パークハイアット広州レシビより〉 豚肉のクリスピー焼き Roasted Crispy Pork Belly ～Collaboration with Chef Jacob Huang from Park Hyatt Guangzhou～	3,300

【点心 / Dim sum】

○ 荷葉鮮蝦餃	海老蒸し餃子 Steamed shrimp dumpling	550
○ 脆皮炸春捲	五目あん春巻 Deep-fried spring roll, pork, mushroom, bamboo shoot	660
○ 黒松露龍仔小籠	トリュフの香り豊かな小籠包 Shanghai style truffle pork dumpling	880

【プレミアム点心 / Premium Dim sum】

○ 松露龍蝦餃	伊勢海老とトリュフ入り蒸し餃子 Steamed dumpling, spiny lobster, truffle	2,750
○ 黒椒和牛酥	和牛入りパイ 黒胡椒風味 Wagyu beef in puff pastry, black pepper	2,200

【スープ / Soup】

○ 黄金蟹粉湯	ズワイ蟹と上海蟹味噌のコーラゲンスープ Snow crab, Shanghai crab miso, collagen soup	2,860
○ 酸辣海鮮湯	海鮮入り酸味辛いスープ Hot and sour seafood soup	2,420
○ 頂級官燕	ツバメの巣のブラウンコーラゲンスープ陶板仕立て Braised superior collagen, bird's nest soup (追加料金2,200円で血ツバメの巣に変更可能です) Can be changed to blood birds nest at an add 2,200 yen	7,700
○ 上海蟹粉官燕	ツバメの巣の上海蟹味噌コーラゲンスープ陶板仕立て Braised Shanghai crab miso collagen, bird's nest soup (追加料金2,200円で血ツバメの巣に変更可能です) Can be changed to blood birds nest at an add 2,200 yen	8,800

【シーフード / Seafood】

※下記はお好みの調理方法でお召上がり下さい
Please choose preferred

○ 龍蝦	国産伊勢海老 Spiny lobster	16,500
○ 蝦仁	殻むき小海老炒め 4尾 Shrimp 4 pieces	3,080
○ 大明蝦球	大海老炒め 4尾 Prawn 4 pieces	6,600
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, sweet and sour sauce	100g /2,420
○ 鮑 避風塘炒	〈パークハイアット広州レシビより〉 鮑のフライドガーリック炒め(1個/100g) Wok-fried abalone, Crispy garlic and Chili(1piece/100g) ～Collaboration with Chef Jacob Huang from Park Hyatt Guangzhou～	3,300
○ 青蟹揚龍口粉蒸	〈パークハイアット広州レシビより〉 渡り蟹と春雨の煮込み Stewed Crab And Vermicelli ～Collaboration with Chef Jacob Huang from Park Hyatt Guangzhou～	4,400

【野菜 / Vegetable】

○ 田園一品青蔬	本日の国産野菜炒め (塩/ガーリック/XO醤/オイスターソース) Stir-fried daily vegetable (Salt / Garlic / XO sauce / Oyster sauce)	100g /2,200
○ 四川麻婆豆腐	本場四川式 麻婆豆腐 Sichuan style braised bean curd, minced beef, chili sauce	3,300
○ 麻婆茄子	麻婆茄子 Braised eggplant, minced pork, chili sauce	3,300

【肉料理 / Meat】

○ 老北京片皮鴨	釜焼き北京ダック Peking duck	1/2羽 11,000 / 1羽 18,700 Half 11,000 / Whole 18,700
○ 黒松露脆皮鶏	〈パークハイアット広州レシビより〉 大和かしわ鶏のトリュフ風味 クリスピーチキン Crispy Chicken, Truffle ～Collaboration with Chef Jacob Huang from Park Hyatt Guangzhou～	1/2羽 5,500 / 1羽 11,000 Half 5,500 / Whole 11,000
○ 四川辣子鶏	四川式鶏もも肉のスパイス炒め Deep-fried chicken Sichuan style	4,840
○ 芝麻汁松坂豚	松阪豚のしゃぶしゃぶ 胡麻ソース(4切れ) Simmered Matsusaka pork, sesame sauce (4 pieces)	4,840
○ 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)	4,840
○ 風味黒椒雪花牛肉	牛ヒレ肉のブラックペッパー炒め 海苔パウダー添え Black pepper beef, deep-fried garlic, seaweed powder	7,920
○ XO炒牛肉	国産牛サーロインのXO醤炒め Wok-fried Japanese beef sirloin, XO sauce	6,820
○ 彩椒牛肉絲	国産牛サーロインと三種ピーマンのチンジャオロース Japanese beef sirloin and three kinds of bell pepper	6,820

【麵飯 / Rice and Noodle】

○ 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	3,300
○ 紫菜鮮貝炒飯	小柱とおおさ海苔の炒飯 Baby scallop and Aosa seaweed, fried rice	2,640
○ 叉燒炒飯	蜜燒焼きチャーシュー炒飯 Barbecued pork fried rice, shrimp	2,640
○ 海鮮炒面/湯麵/飯	海鮮あんかけ (塩味) 焼きそば/つゆそば/ごはん Seafood and vegetable Fried noodle / Noodle soup / Rice bowl	3,300
○ 八珍炒面/湯麵/飯	五目あんかけ (醤油味) 焼きそば/つゆそば/ごはん Barbecued pork, seafood, vegetable, soy sauce Fried noodle / Noodle soup / Rice bowl	2,640
○ 鶏湯麵	コーラゲンスープ鶏煮込みそば Chicken collagen noodle soup	2,530
○ 叉燒湯麵	叉燒つゆそば Honey roasted barbecued pork noodle soup	2,640
○ 担々刀削麵	担々刀削麵 Tan-tan noodle	3,080
○ 干炒手工牛河	〈パークハイアット広州レシビより〉 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 ～Collaboration with Chef Jacob Huang from Park Hyatt Guangzhou～	3,080

【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	1,100
○ “港滷壹號” 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	1,320
○ 三輝甜點心	小さな杏仁豆腐 マンゴープリン タピオカ入りコナツツミルク Assorted dessert	1,980
○ 香芒雪花冰	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	2,640

【中国茶 / Chinese tea】

○ 精選普洱茶	プーアール茶 Pu-er	1,210
○ 双龍劇茶	オーバーザレインボー Over The Rainbow	1,320



○ シェフおすすめメニュー / Recommended dish

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がごありのお客様は、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.
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.