

【前菜 / Appetizer】

∞ 君悦京上川粤前菜	CHINAROOM式 四大中国料理の前菜盛り合わせ(1名様) Assorted appetizer	3,850
蒜香筒蒿菜	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
∞ 蜜汁叉焼	香港式釜蜜焼きチャーシュー Honey roasted barbecued pork	3,300
芝麻海蜇皮	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
氷焼三层肉	〈パークハイアット広州レシピより〉 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】

		(1 pieces)
∞ 筍尖鮮蝦餃	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
∞ 黒松露籠仔小籠	トリュフの香り豊かな小籠包 Shanghainese style truffle pork dumpling	880

【プレミアム点心 / Premium Dim sum】

		(1 piece)
∞ 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ーゲンスープ 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	2,420
∞ 頂級官燕	Hot and sour seafood soup ツバメの巣のブラウンコーラー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ー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し上がり下さい

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醬/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ピより〉 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
膏蟹焗龍口粉絲	〈パークハイアット広州レシピより〉 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醬/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ピより〉 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
辣蒜葱松坂豚	松阪豚のしゃぶしゃぶ スパイスガーリック葱ソース(4切れ) Shabu-shabu Matsusaka pork, spicy garlic green onion 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醬炒め 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

【麺飯 / Rice and Noodle】

		*炒飯には国産米を使用しております *Domestic rice is used for fried rice
∞ 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
栗子茹炒飯	渋皮付栗とキノコの炒飯 Japanese chestnuts and mushroom fried rice	2,640
叉焼炒飯	釜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
ハ珍炒面/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	コーラーゲンスープ鶏煮込みそば Chicken collagen noodle soup	2,530
叉焼湯麵	叉焼つゆそば 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ピより〉 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
“港灣壹號” 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 タピオカ入りココナッツミルク Assorted dessert	1,980
香芒雪花氷	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
双龍劇珠	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 restric
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 manager

