

【 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
冰焼三层肉	豚肉のクリスピー焼き Roasted crispy pork belly	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 Braided 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 Braided 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
干鮑魚	干し鮑の姿煮込みブラウンソース Braised dried abalone, superior collagen sauce	二十頭 38,500
膏蟹焗龙口粉丝	渡り蟹と春雨の煮込み Stewed crab and vermicelli	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	麻婆ナス 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
∞ 脆皮鶏	大和かしわ鶏のクリスピーチキン Crispy chicken	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シー炒め Deep-fried chicken Sichuan style	4,840
∞ 紅油松坂豚	松阪豚のしゃぶしゃぶ ニンニク正油ソース Matsusaka pork, garlic soy sauce	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 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

【 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
瑤柱蛋白炒飯	エビ 干し貝柱の卵白炒飯 Egg white fried rice, shrimp, conpoy	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/湯麺/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/湯麺/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
∞ 鶏湯麺	コーラゲンスープ鶏煮込みそば Chicken collagen noodle soup	2,530
叉焼湯麺	叉焼つゆそば Honey roasted barbecued pork noodle soup	2,640
∞ 担々刀削麺	担々刀削麺 Tan-tan noodle	3,080
千炒手工牛河	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	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

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします
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 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

