

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)	3,850
	Assorted appetizer	
	蒜香筒蒿菜 春菊のサラダ 白酢ドレッシング	2,420
	Chrysanthemum cress, garlic, ginger vinaigrette	
	什錦拌涼蔴 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	1,980
	Pickled vegetables (Zha cai, peppers, Chinese celery, wood ear)	
∞	蜜汁叉焼 香港式釜蜜焼きチャーシュー	3,300
	Honey roasted barbecued pork	
	芝麻海蜇皮 冷製クラゲの黒酢ドレッシング	3,080
	Jellyfish salad, cucumber, sesame	
	伝統口水鶏 本場四川式 よだれ鶏	3,080
	Poached Sichuan style chicken, spicy sesame sauce	
∞	紹興醉牡丹蝦 ボタン海老の紹興酒漬け(1尾)	1,100
	Drunken shrimp, Chinese rice wine (1 piece)	
	白切貴妃鶏 冷製 蒸し鶏葱生姜ソース	3,080
	Poached chicken, onion and ginger sauce	
	冰焼三层肉 豚肉のクリスピー焼き	3,300
	Roasted Crispy Pork Belly	

点心 / Dim sum (1 pieces)

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

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	2,750
	Steamed dumpling, spiny lobster, truffle	
∞	黒椒和牛酥 和牛入りパイ 黒胡椒風味	2,200
	Wagyu beef in puff pastry, black pepper	

∞ 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 rest

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified,

internationally recognized as the highest food safety management system.



スープ / Soup

	沉魚落雁 植物燕の巣入り スジアラ団子の蒸しスープ	3,300
	Hangzhou style fish ball soup, bird's nest	
∞	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	2,860
	Snow crab, Shanghai crab miso, collagen soup	
	酸辣海鮮湯 海鮮入り酸味辛いスープ	2,420
	Hot and sour seafood soup	
∞	頂級官燕 ツバメの巣のブラウンコーラーゲンスープ陶板仕立て	7,700
	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	
	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	8,800
	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	

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	16,500
	Spiny lobster	
∞	蝦仁 殻むき小海老炒め 4尾	3,080
	Shrimp 4 pieces	
	大明蝦球 大海老炒め 4尾	6,600
	Prawn 4 pieces	
	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 ~	100g /2,420
	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	
	鮑 避風塘炒 鮑のフライドガーリック炒め(1個/100g)	3,300
	Wok-fried abalone, Crispy garlic and Chili(1piece/100g)	
	皇帝蟹焗龍口粉絲 タラバ蟹と春雨の煮込み	4,400
	Stewed red king crab and vermicelli	

野菜 / Vegetable

	田園一品青蔬 本日の国産野菜炒め	100g /2,200
	(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)	
	四川麻婆豆腐 本場四川式 麻婆豆腐	3,300
	Sichuan style braised bean curd, minced beef, chili sauce	
	麻婆茄子 麻婆茄子	3,300
	Braised eggplant, minced pork, chili sauce	

肉料理 / Meat

∞	老北京片皮鴨 釜焼き北京ダック	1/2羽 11,000 / 1羽 18,700
	Peking duck	Half 11,000 / Whole 18,700
	黒松露脆皮鶏 大和かしわ鶏のトリュフ風味	1/2羽 5,500 / 1羽 11,000
	クリスピーチキン	Half 5,500 / Whole 11,000
	Crispy Chicken, Truffle	
∞	四川辣子鶏 四川式鶏もも肉のスパイシー炒め	4,840
	Deep-fried chicken Sichuan style	
	香味醬松坂豚 松阪豚のしゃぶしゃぶ 香味醬油ソース(4切れ)	4,840
	Simmered Matsusaka pork, soy sauce (4 pieces)	
	鎮江香肉排 国産豚ロースの上海鎮江黒酢炒め(4本)	4,840
	Deep-fried Japanese pork, Zhenjiang vinegar (4 pieces)	
	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	7,920
	Black pepper beef, deep-fried garlic, seaweed powder	
∞	XO炒牛肉 国産牛サーロインのXO醤炒め	6,820
	Wok-fried Japanese beef sirloin, XO sauce	
	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	6,820
	Japanese beef sirloin and three kinds of bell pepper	

麵飯 / 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	3,300
	Fried rice, red king crab, Shanghai crab miso	
	夏天菜黒炒飯 信玄鶏 コーン 枝豆の黒正油炒飯	2,640
	Shingen chicken, corn, edamame beans fried rice, black soy	
	叉焼炒飯 釜焼きチャーシュー炒飯	2,640
	Barbecued pork fried rice, shrimp	
	海鮮 海鮮あんかけ (塩味)	
	炒面/湯麵/飯 焼きそば/つゆそば/ごはん	3,300
	Seafood and vegetable Fried noodle / Noodle soup / Rice bowl	
	八珍 五目あんかけ (醤油味)	
	炒面/湯麵/飯 焼きそば/つゆそば/ごはん	2,640
	Barbecued pork, seafood, vegetable, soy sauce Fried noodle / Noodle soup / Rice bowl	
∞	鶏湯麵 コラーゲンスープ鶏煮込みそば	2,530
	Chicken collagen noodle soup	
	叉焼湯麵 叉焼つゆそば	2,640
	Honey roasted barbecued pork noodle soup	
∞	担々刀削麵 担々刀削麵	3,080
	Tan-tan noodle	
	千炒手工牛河 牛肉 もやし 黄ニラの平打ちビーフン炒め	3,080
	Wok-Fried Flat Rice Noodles, Sliced Beef, Bean Sprouts	

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	小豆餡入り白玉団子とトロピカルフルーツ入り タピオカココナッツミルク添え マンゴーかき氷 Mango shaved ice, Shiratama dumplings filled with red bean paste, Tropical fruits coconuts milk	3,080

中国茶 / Chinese tea

花茶 Flower Tea

菊花	ジウファ	Jiu Hua	1,100
ほのかな甘みがあり、さわやかな味わい 疲労困憊、目の疲れにおすすめ		A delicate sweetness and refreshing flavor. Traditionally enjoyed to help you relax and unwind	

桂花	グイファ	Gui Hua	1,100
金木犀の甘い香りが優しい味わい リラックスしたい時におすすめ		A gentle, sweet osmanthus aroma with a smooth taste. Traditionally enjoyed for relaxation.	

青茶 Blue Tea

鉄観音	テツカンノン	Tie Guan Yin	880
芳醇で濃く、後味が甘い味わい すっきりとした飲み口		Smooth and full-bodied with a naturally sweet aftertaste A refreshing and well-balanced oolong tea.	

黒茶 Black Tea

普珥	プーアール	Pu-Er	880
奥深い味わい、独特な香りが特徴 まろやかで飲みやすい後味		Earthy and mellow with a distinctive aroma. A tea traditionally enjoyed after meals.	

白茶 White Tea

白牡丹	バイムータン	Bai Mu Dan	1,100
フレッシュでやさしい味わい 繊細でまろやかな口当たり		A refreshing white tea with a delicate, smooth flavor Light and elegant.	

緑茶 Green Tea

龍井	ロンジン	Long Jing	1,100
爽やかな香りとまろやかな味わい すっきりとした後味		Fresh, mellow, and pleasantly smooth. A classic green tea with a clean finish	

工芸茶 Flowering Tea

茉莉花	オーバー・ザ・レインボー	Over the Rainbow	1,320
ジャスミンの華やかで濃厚、さわやかな香り リラックスしたい時におすすめ		Jasmine flowering tea with a gorgeous, rich, and refreshing floral aroma. Perfect for relaxation.	

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします
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
Prices are subject to consumption tax and 15% service charge

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions