

【 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
什錦拌涼蔴	ザーサイ・三種パプリカ・中国セロリ・キクラゲのあつさりあえ Pickled vegetables (Zha cai, peppers, Chinese celery, wood ear)	1,980
∞ 蜜汁叉燒	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

【 点心 / Dim sum 】		
		(2 pieces)
筍尖鮮蝦餃	海老蒸し餃子 Steamed shrimp dumpling	1,100
∞ 脆皮炸春捲	五目あん春巻 Deep-fried spring roll, pork, mushroom, bamboo shoot	1,320
∞ 黒松露龍仔小籠	トリュフの香り豊かな小籠包 Shanghainese style truffle pork dumpling	1,760

【 プレミアム点心 / Premium Dim sum 】		
		(1 piece)
鮮魚餃子	鮑のせ海老 蟹 ホタテの蒸し餃子 Steamed shrimp, crab, scallop dumpling and abalone	1,760
∞ 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
和牛茸焼売	十勝牛サーロインとポルチーニ茸の焼売 Tokachi beef sirloin and porcini mushrooms, shumai	1,980

【 スープ / Soup 】		
∞ 黄金蟹粉湯	ズワイ蟹と上海蟹味噌のコラーゲンスープ Snow crab, Shanghai crab miso, collagen	2,860
∞ 酸辣海鮮湯	海鮮入り酸味辛いスープ Hot and sour seafood	2,420
頂級官燕	ツバメの巣のブラウンコラーゲンスープ陶板仕立て Braised superior collagen, bird's nest (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-	7,700
∞ 上海蟹粉官燕	ツバメの巣の上海蟹味噌コラーゲンスープ陶板仕立て Braised Shanghai crab miso collagen, bird's nest (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-	8,800
広東式燉湯	魚団子 高菜 キクラゲ 豆腐の蒸しスープ Cutlass fish dumpling soup, leaf mustard, wood ear mushroom, tofu	2,860

【 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

【 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
∞ 干焼百刀茄	麻婆茄子 Braised eggplant, minced pork, chili sauce	3,080

【 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
∞ 麻麻汁松坂豚	松阪豚しゃぶしゃぶの黒ゴマソース Thinly sliced Matsuzaka pork, black sesame 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
∞ 蔬菜炒鶏丁	信玄どりと野菜の炒め (塩/四川/甘辛醤油) Stir-fried Shingen chicken and vegetable (Salt / Sichuan / Sweet and spicy sauce)	4,840
黒椒炒牛肉	国産牛サーロイン肉のブラックペッパー炒め Wok-fried Japanese beef sirloin, black pepper sauce	6,820
鐵板台牛柳	国産牛フィレ肉のXO醤ソース炒め 陶板仕立て Sizzling Japanese beef tenderloin, XO sauce	7,920
∞ 白灼牛肉	国産牛サーロインしゃぶしゃぶの湯引き (ナンプラーソース/オイスターソース/ブラックペッパーソース) Japanese beef sirloin shabu-shabu style (Fish sauce / Oyster sauce / Black pepper 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
香腸黒椒炒飯	中華ソーセージのブラックペッパー炒飯 Black pepper fried rice, Chinese sausage,	2,640
叉焼炒飯	釜焼きチャーシュー炒飯 Barbecued pork fried rice, shrimp	2,640
粥	おかゆ(海鮮/豚肉とピータン/野菜) Porridge (Seafood / Pork and century egg / Vegetable)	2,420
海鮮炒面/湯面/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/湯面/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	コラーゲンスープ鶏煮込みそば Chicken collagen noodle soup	2,530
葱油伴面	上海式葱和えきしめん Shanghainese style flat noodle, leek	2,640
叉焼湯面	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

【 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.