

【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
	什錦拌涼蔞	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
∞	辣汁浸螺	ツブ貝のスパイスソース煮 Poached sea whelk, homemade spicy sauce	3,300
	楊師傅老上海葱油鶏	楊シェフオリジナル 葱油ソースがけ蒸し鶏 Chef Yang's poached chicken, spring onion oil	3,080

【点心 / Dim sum】

(1 pieces)

	上海小籠包	楊シェフ特製 スープ入り上海式小籠包 Steamed pork bun, Shanghai style	660
∞	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
	黒松露龍仔小籠	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)

∞	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
	宋嫂雪蟹魚羹	杭州式タラバ蟹入り魚スープ Madam Song fish soup, Hangzhou style snow crab meat	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
	干鮑魚	干し鮑の姿煮込みブラウンソース Braised dried abalone, superior collagen sauc 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
	酒香豆苗	豆苗の塩炒め 紹興酒の香り Wok-fried pea sprout, Chinese wine	100g / 2,200

【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ス炒め Deep-fried chicken Sichuan style	4,840
∞	梅子汁松坂豚	松阪豚しゃぶしゃぶの梅ソース Thinly sliced Matsuzaka pork, plum 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/甘辛醬油) Stir-fried Shingen chicken and vegetable (Salt / Sichuan / Sweet and spicy sauce )	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
	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
	江南文火雪花牛	江南式牛カルビの柔らか煮込み Slow cooked beef short rib, soy sauce	6,820

【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 Fried rice, red king crab, Shanghai crab miso	3,300
	紫菜陈皮腊味炒飯	中華ソーセージ 海苔 炒飯 Fried rice, dried tangerine peel, sausage, seaweed	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(醬油味) 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
	松茸炆鍋面	松茸と白菜の汁そば Pork noodle soup, matsutake mushroom	3,080
	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
	香芒雪花水	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 manage

