

Park Hyatt Changsah Lunch Course

パークハイアット長沙ランチコース

期間: April 11, - May 31, 2026 | 2026年4月11日(土)~5月31日(日)

Drunken Prawn in Yellow Wine
Aromatic Poached White Fish海老の紹興酒漬け / 白身魚の香料煮
瓦坛黄酒熟醉罗氏虾 / 烟熏银鳕鱼Chef's Special Soup
Poached Shellfish, Pepper, Shiso貝と紫蘇のスープ
青椒紫苏灼贝

Wagyu Beef, Special Spicy Sauce

和牛肉の辛味ソース
石锅烧椒豆花和牛Chef's Signature
Changsha-Style Rice Vermicelli長沙シェフ特製ビーフン
長沙米粉

Organic Soybean Pudding

有機豆腐プリン
有機豆腐花

Per Person

1名様

¥8000

Minimum 2 guests

2名様からご利用いただけます

*Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients.
メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

*The displayed prices include 15% service charge and consumption tax.
表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

*Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

*If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.
米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

Variety Lunch Set "RENKA"

「蓮華(れんか)」

6,400

期間：March 1, - May 31, 2026 | 2026年3月1日(日)~5月31日(日)

Assorted Appetizers

前菜三種盛り
小菜

Special Chicken Soup with Dried Tofu

押し豆腐の鶏白湯スープ
鶏白湯干絲

Two Kinds of Dim Sum

点心二種
飲茶

Fried Rice with Barbecued Pork and Mustard
Greens in Olive Oil

オリーブ漬けからし菜と叉焼の炒飯
橄欖菜叉焼炒飯

Chilled Almond Jelly

杏仁豆腐
杏仁豆腐

Variety Plate

バラエティプレート
熱菜四様

- Spicy Deep Fried Shrimp
小海老のスパイス揚げ
紅椒塩蝦仁
- Boiled Pen Shell
平貝の湯引き
白灼鮮貝
- Beijing Duck
北京ダック
北京烤鴨
- Shanghai Style Slow Braised Pork
上海風豚バラ肉の柔らか煮
走油扣肉



Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Image is for illustration purposes.画像はイメージです。



Noodle Soup with Shrimp Wong Tong Set
海老ワンタン麺セット

¥3,500

Noodle Soup with Shrimp Wong Tong	蝦雲吞麵	海老ワンタン入りつゆそば
Appetizer	小菜	前菜
Chilled Almond Jelly	杏仁豆腐	杏仁豆腐



Recommended Noodles
料理長おすすめ麺

Spicy Noodle Soup with Minced Meat and Sesame Paste	翡翠宮特製担々麵 担々麵	¥ 2,900
Braised Noodle with Special Chicken Soup	鶏白湯の煮込みそば 鶏白湯煨麵	¥ 2,900
Scallion Oil Noodle with Seafood	海の幸入り葱油和えそば 三鮮葱油拌面	¥ 2,800

The displayed prices include 15% service charge and consumption tax. Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements. Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients.
 *表示金額はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

平日限定ランチ定食 Lunch Set スープ、ご飯、杏仁豆腐付き

Served with today's soup, steamed rice, chinese pickles and dessert

A ~ D より1品お選び下さい ￥3,300

Please choose 1 dish from A to D.

定食 ①

- A. 小海老のチリソース
干焼蝦仁 Sauteed shrimps with chili sauce
- B. 牛肉のオイスターソース炒め
蠔油牛肉片 Sauteed beef with oyster sauce
- C. トマトと干し貝柱入り玉子の炒め
干貝蕃茄炒蛋 Scrambled egg with tomato and dried scallop
- D. 茄子の辛味炒め
魚香茄子 Sauteed eggplant with spicy sauce

定食 ②

- A. 小海老の辛味炒め
宮保蝦仁 Sauteed shrimps with spicy sauce
- B. 酢豚 黒酢風味
黒醋古老肉 Sweet and sour pork with black vinegar
- C. 鶏肉の昆布醬炒め
昆布醬炒雞片 Sauteed chicken with kelp sauce
- D. 四川麻婆豆腐
四川麻婆豆腐 Braised tofu and minced meat with chili sauce Sichuan style

定食 ③

- A. 小海老とイカの XO 醬炒め
XO 醬蝦魷 Sauteed shrimps and squids with XO sauce
- B. ホイコーロー
回鍋肉 Sauteed pork and cabbage with garlic bean paste
- C. 豚肉ときくらげの玉子炒め
木須肉 Sauteed pork, egg and kikurage (Wood ear mushroom)
- D. 麻婆茄子
麻婆茄子 Braised eggplant and minced pork with chili sauce

定食 ④

- A. 小海老と野菜の塩炒め
彩菜蝦仁 Sauteed shrimps and vegetables with salt
- B. 酢豚 フルーツ風味
古老肉 Sweet and sour pork with fruit flavor
- C. 鶏ささ身の辛味炒め
魚香雞片 Sauteed chicken with spicy sauce
- D. 海の幸入り豆腐煮込み
海鮮豆腐 Braised seafood and tofu

3/30 (月) ~ 4/3 (金) 定食①
4/6 (月) ~ 4/10 (金) 定食②
4/13 (月) ~ 4/17 (金) 定食③
4/20 (月) ~ 4/24 (金) 定食④

4/27 (月) ~ 5/1 (金) 定食①
5/7 (木) ~ 5/8 (金) 定食②
5/11 (月) ~ 5/15 (金) 定食③
5/18 (月) ~ 5/22 (金) 定食④

5/25 (月) ~ 5/29 (金) 定食①
6/1 (月) ~ 6/5 (金) 定食②
6/8 (月) ~ 6/12 (金) 定食③
6/15 (月) ~ 6/19 (金) 定食④

※定食は①→②→③→④の順で週替わりとなります。

Dishes will be exchanged weekly the order ①→②→③→④.



Dim Sum Lunch Set "KOUGA" 飲茶ランチセット「黄河」

4,100

on Sat, Sun and Public Holiday | 土・日・祝日

Appetizer

小菜
小菜

Soup

スープ
湯類

Grilled Chive Buns, Deep-Fried Shrimp Yuba Roll

焼きニラ饅頭、海老の湯葉巻揚げ
苺饅頭、鮮蝦腐皮捲

Sauteed Green Vegetable, Soy Bean Milk Skin and
Dried Scallop

青菜と湯葉の干し貝柱炒め
青菜

Three Kinds of Dim Sum

点心三種蒸籠蒸し
点心

Steamed Squids and Vegetables with Curry Flavor

イカと野菜のカレー風味蒸し
咖哩蒸魷魚

Fried Noodle with XO Sauce

XO醬入り焼そば
XO醬油炒麵

Chilled Almond Jelly, Cantonese Steamed Sponge Cake

杏仁豆腐、中国風カステラ
杏仁豆腐、馬拉糕

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Image is for illustration purposes.画像はイメージです。

