



CENTURY AVENUE

牛排馆

特色海鲜盘

精致海鲜拼盘 (适合1-2人)

精选渔场生蚝 8 只
缅因州龙虾 1 只
黑虎虾 8 只
鲜活蓝口贝 200 克

988 元

尊享海鲜拼盘 (适合2-3人)

精选渔场生蚝 12 只
缅因州龙虾 1 只
帝王蟹腿 200 克
黑虎虾 8 只
鲜活蓝口贝 200 克
鱼肉塔挞

1,988 元

至尊海鲜拼盘 (适合4-5人)

精选渔场生蚝 18 只
缅因州龙虾 2 只
帝王蟹腿 400 克
黑虎虾 12 只
鲜活蓝口贝 200 克
鱼肉塔挞

3,988 元



前菜

- 香脆蟹饼 3个 148 元
黑蒜蛋黄酱
- 炙烤牛骨髓 148 元
牛肉酱, 酸黄瓜
- 碳烤章鱼足 188 元
香草烟熏甜椒酱, 银鱼柳酱, 柠檬意芹酱

沙拉

- 凯撒沙拉 128 元
水煮蛋, 培根, 白银鱼柳, 帕马臣奶酪
- 培根番茄奶酪沙拉 128 元
樱桃番茄, 牛油果, 干葱, 蓝纹奶酪, 培根
- 世纪100 特色沙拉 128 元
球生菜, 芝麻菜, 菌菇, 芽苗菜, 水煮蛋, 黑松露
- 亚洲沙拉 128 元
甘蓝菜, 胡萝卜, 芒果, 薄荷, 韭葱
- 布拉塔奶酪 148 元
传统番茄, 黑橄榄, 细香草

汤

- 奶油焗蘑菇汤 128 元
水波蛋, 松露
- 法式洋葱汤 148 元
古老耶奶酪吐司, 牛肉清汤
- 龙虾浓汤 188 元
干邑奶泡

生蚝吧



精选渔场生蚝

6 只	12 只
688 元	1,288 元

现开生蚝
请选择您喜欢的烹饪方法

- 新鲜原味 搭配覆盆子醋汁, 鸡尾酒汁和柠檬
- 苹果木烟熏 搭配青苹果醋汁
- 热焗 牛肉酱, 香草碎

加一瓶凯歌黄牌香槟

888 元

生猛海鲜吧

- 香草, 柑橘腌制橄榄 58 元
橄榄油
- 酸橘汁腌鲜金枪鱼 188 元
牛油果, 脆玉米仁, 藜麦, 香菜
- 三文鱼塔挞 188 元
三文鱼籽, 水瓜柳, 柚子, 鲜酱油, 青芥末, 鱿鱼墨汁脆饼

鱼子酱

- 馥璞史氏鱼子酱 50 克 1,488 元
来自中国玉溪山脉
- 馥璞达氏鱼子酱 50 克 2,388 元
来自中国玉溪山脉

壁炉现烤牛排

澳洲骑兵谷牛肉

在海拔3,300英尺的原始新英格兰高原的广阔草原上, 牛群在风景如画、无压力、凉爽的气候环境中长大。它们被提供了一种来自当地特殊的谷物饮食, 这会体现在肉质的外观、味道和嫩度上。

黑安格斯 谷饲 270天

- 黑安格斯牛腩排 M3+ 220 克 248 元
- 黑安格斯牛里脊 M3+ 200 克 488 元
- 黑安格斯夏朵布里昂牛排 M3+ (适合 1-2 人) 500 克 688 元
- 黑安格斯干式熟成眼肉 M3+ 300 克 688 元

纯种纯血和牛 谷饲500天

- 纯血和牛眼肉 M9+ 250 克 1,288 元

纯血和黑安格斯杂交和牛 谷饲 360天

- 干式熟成和牛带骨眼肉 M5+ (适合2-3人) 900 克 2,888 元
- 干式熟成牛T骨牛排 M5+ (适合3-4人) 1.2 千克 3,488 元
- 干式熟成和牛战斧牛排 M7+ (适合3-4人) 1.2 千克 3,488 元

可添加

- 罗西尼风味 厚切鹅肝, 黑松露片 148 元
- 海洋风味 帝王蟹腿, 蛋黄酱, 精切香料碎 198 元
- 欧陆风味 碳烤半只缅因州龙虾尾, 蒜味黄油 350 克 388 元

配菜

- 扒西洋芥兰 法式格里比奇酱, 咸蛋黄 88 元
- 烤绿芦笋 帕马臣奶酪黄油 88 元
- 牛油慢煮迷你胡萝卜 雪莉醋, 榛子 88 元
- 森林菌菇 松露奶油, 鲜香草 88 元
- 奶油炒菠菜, 煎蛋 88 元
- 洋葱圈 辣根芥末酱 88 元
- 田园沙拉 香草油醋汁 88 元
- 松露薯条 帕马臣奶酪, 松露蛋黄酱 88 元
- 脏脏薯条 丘比蛋黄酱, 大阪烧酱, 木鱼花 88 元
- 香滑土豆泥 脆香蒜片 88 元
- 配黑松露 +30 元

酱汁

青胡椒汁, 红酒汁, 蘑菇奶油汁, 烤肉酱, 巴黎咖啡黄油, 欧芹酱

肉类

- 意式粗管面 208 元
和牛肉酱, 瑞可达奶酪, 鲜罗勒
- 扒房和牛汉堡 228 元
培根, 番茄酱, 古老耶奶酪, 酸黄瓜, 黄油面包
- 红酒焖春鸡 248 元
根茎蔬菜, 培根, 新土豆
- 伊比利亚猪排 268 元
焦糖洋葱, 土豆泥, 黑啤酒汁
- 新西兰羊排 358 元
现切香料屑, 意式烩蔬菜, 黑蒜蛋黄酱
- 世纪100罗西尼牛肉派 (适合2人) 498 元
烤酥皮裹黑安格斯牛里脊
配鹅肝, 菌菇, 黑松露

海鲜

- 香烤智利银鳕鱼 248 元
扇贝, 鲜嫩蔬菜, 柠檬黄油汁
- 塔斯马尼亚三文鱼 268 元
龙虾汁烩意大利面疙瘩, 樱桃番茄, 鱿鱼仔
- 意大利细扁面, 半只缅因州龙虾 350 克 398 元
樱桃番茄汁, 辣椒, 细香葱
- 烤整只帝王蟹腿 488 元
日式高汤白奶油汁, 松露, 细香葱
- 碳烤整只缅因州龙虾 1 千克 1,488 元
焦香黄油, 松露蛋黄酱, 柠檬

素食

- 菠菜奶酪意饺 168 元
意芹奶油汁, 面包丁
- 素食汉堡 178 元
素食肉饼, 番茄酱, 牛油果, 纯素奶酪, 酸黄瓜

电话: +86 21 38551559
+86 21 38551560

如您有任何食物过敏或忌口需求, 请及时告知餐厅员工为您特别备注
以上价格均为人民币(元), 包含服务费及相关政府税费

<https://www.hyatt.com/zh-CN/hotel/china/park-hyatt-shanghai/shaph/dining>

SIGNATURE SEAFOOD PLATTER

Petit platter
(Suitable 1-2 Person)

8 Market oysters
1 Maine lobster
8 Tiger prawns
Mussels

CNY 988

Grand platter
(Suitable 2-3 Person)

12 Market oysters
1 Maine lobster
1/2 King crab leg
8 Tiger prawns
Mussels and tartare's

CNY 1,988

Royal platter
(Suitable 4-5 person)

18 Market oysters
2 Maine lobsters
1 King crab leg
12 Tiger prawns
Mussels and tartare's

CNY 3,988

APPETIZERS

Crispy Crab Cakes 3 pc CNY 148
Black garlic aioli

Crusted Bone marrow CNY 148
Beef marmalade & pickles

Grilled Octopus leg CNY 188
Smoky Romesco, whipped anchovies,
gremolata

SALADS

Caesar salad CNY 128
Poached egg, bacon,
white anchovies, parmesan

B.L.T. Wedge salad CNY 128
Cherry tomatoes, avocado,
shallots, blue cheese, bacon

House 'Chop' salad CNY 128
Iceberg lettuce, arugula,
mushrooms, garden greens,
poached egg, black truffle

Asian slaw CNY 128
Cabbage, carrots, mango,
mint, scallion

Burrata CNY 148
Heirloom tomatoes,
black olives, fine herbs

SOUP

Brioche baked mushroom velouté CNY 128
Poached egg, truffle

French onion soup CNY 148
Gruyere toast, beef consommé

Lobster Bisque CNY 188
Cognac whip

OYSTERS

Daily fresh selection of local market oysters

6pc CNY 688 | 12pc CNY 1,288

Choose your preferred preparation method

Freshly shucked Raspberry mignonette,
cocktail sauce, lemon
Apple-wood smoked Green apple mignonette
Broiled Beef marmalade,
herb crumbs

Add a bottle of
Veuve Clicquot brut champagne

CNY 888

FROM THE RAW BAR

Herb and citrus marinated olives CNY 58
Olive oil

Big eye Tuna ceviche CNY 188
Avocado, corn nuts,
quinoa, coriander

King salmon tartare CNY 188
Salmon roe, capers,
yuzu, soy sauce,
wasabi, squid ink crackers

CAVIAR

served with roesti, deviled egg purée,
crème fraîche, caper, red onion, chive

Petrus Oscietra Caviar 50g CNY 1,488
Yuxi Mountains, China

Petrus Beluga Caviar 50g CNY 2,388
Yuxi Mountains, China

BEEF FROM THE BEECH OVEN

AUSTRALIAN RANGER VALLEY BEEF

Raised in a picturesque, stress free, cool climate environment in the vast grasslands of the pristine New England tablelands at an altitude of 3,300 feet.

The cattle are provided a specialized diet of grains that are sourced locally, which reflects in the appearance, flavor and tenderness.

BACK ONYX PURE BLACK ANGUS 270 Days Grain-fed

Flank Steak 3+ 220g CNY 248
Tenderloin 3+ 200g CNY 488
Chateaubriand 3+ (Suitable 1-2 People) 500g CNY 688
Dry-aged Ribeye 3+ 300g CNY 688

INFINITE FULL BLOOD WAGYU 500 Days Grain-fed

Ribeye 9+ 250g CNY 1,288

WX CROSS BRED BLOOD WAGYU 360 Days Grain-fed

Dry-aged Bone-in Ribeye 5+ (Suitable 2-3 People) 900g CNY 2,888
Dry-aged T-Bone 5+ (Suitable 3-4 People) 1.2kg CNY 3,488
Dry-aged Tomahawk 7+ (Suitable 3-4 People) 1.2kg CNY 3,488

ADD - ON'S

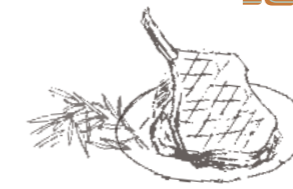
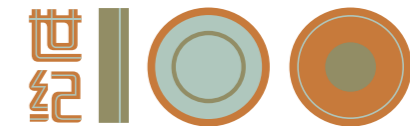
'Rossini style' Foie gras medallion, shaved black truffle CNY 148
'Oscar style' King crab, bearnaise, fine herbs CNY 198
'Surf 'n Turf style' Grilled half Maine lobster tail, garlic butter 350g CNY 388

SIDES

Grilled broccolini Sauce gribiche, salted egg yolk CNY 88
Roasted green asparagus Parmesan butter CNY 88
Beef-fat confit baby carrots Sherry vinegar, hazelnuts CNY 88
Mushrooms Truffle cream, herbs CNY 88
Creamed spinach, sunny side up egg CNY 88
Onion rings Horseradish mustard sauce CNY 88
Green salad Herb vinaigrette CNY 88
Truffle fries Parmesan, truffle aioli CNY 88
Dirty fries Kewpie mayo, Okonomi sauce, bonito flakes CNY 88
Mashed potatoes Crispy garlic CNY 88
Add shaved truffle CNY +30

SAUCES

Green peppercorn, Red wine jus, Cream of mushroom, Barbecue,
Café de Paris butter, Salsa Verde



CENTURY AVENUE
STEAKHOUSE

TURF

Rigatoni, Wagyu beef Bolognese CNY 208
Ricotta cheese, basil

Steakhouse Wagyu burger CNY 228
Bacon, tomato jam, gruyere, pickles, brioche

Young chicken 'Coq au Vin' CNY 248
Root vegetables, bacon, new potatoes

Iberico pork chop CNY 268
Caramelized onion, potato puree and dark beer jus

New Zealand Lamb rack CNY 358
Herb crusted, eggplant caponata, black garlic aioli

100 Century Avenue 'Rossini' Pie (Suitable 2 people) CNY 498
Puff pastry baked Black Onyx beef tenderloin,
foie gras, mushroom, truffle

SURF

Roasted Chilean Seabass CNY 248
Scallops, spring vegetables, lemon butter sauce

Tasmanian King salmon CNY 268
Lobster fregola, cherry tomatoes, calamari

Linguine, half Maine lobster 350g CNY 398
Cherry tomato stew, chili, chives

Broiled whole King crab legs CNY 488
Dashi beurre blanc, truffle, chives

Grilled whole Maine Lobster 1kg CNY 1,488
Brown butter & Truffle bearnaise, lemon

PLANT

Spinach and ricotta ravioli CNY 168
Parsley cream, croutons

Plant-based burger CNY 178
Beyond meat patty, tomato jam,
avocado, vegan cheese, pickles

Tel: +86 21 38551559
+86 21 38551560

Please check with our staffs for any food allergies or dietary requirements
All prices are in Chinese Yuan (CNY), including service charge and government tax

<https://www.hyatt.com/en-US/hotel/china/park-hyatt-shanghai/shaph/dining>