

国贸
GRILL
79

悦品灵魂至味



法餐融蕴中式食趣

国贸 79 厨艺团队心意呈献玲珑美饌，融蕴西式料理技艺与中国本地食材。味蕾在创意气息中唤醒，点亮心底曼妙记忆。

探索美食灵感，悦品奢美本地食材及各地高品质臻选牛肉系列。厨艺团队匠心演绎中国新鲜鱼品、源起中国千岛湖的卡露伽鱼子酱、中国新鲜松露、5J 伊比利亚火腿、进口生蚝、肥肝及龙虾，呈现中西合璧的美食篇章。餐厅精心臻选牛肉系列，为考究的食客献上品味雅席，臻享来自澳大利亚古老的牧牛场的莫玉拉和牛、全美产量仅 2% 的 PRIME 级牛肉。

可纵览故宫壮丽景致和京城熙攘繁华的国贸 79 将带给您难以忘怀的迷人用餐体验。无论商务宴请、休闲娱乐或是浪漫约会，都将为您打造云端难忘时光。



小食

香草三文鱼配酸奶油	28
肥肝	28
虎虾配牛油果	28
干酪泡芙配伊比利亚火腿	28
 红菜头配菲达芝士	18



自然天成

香格里拉“寻味自然”可持续美食计划，旨在推广符合道德规范和采购标准的本地食材。

如果您对某些食物过敏或有特殊要求，请提前告知我们的服务员。以上价格均为人民币，并包含 10% 服务费和政府税及增值税。

开胃菜



北极甜虾	228
虾油 红心萝卜 橙酒奶油汁	
松露肥肝	228
覆盆子冰沙 可乐啫喱 黄油面包	
布拉塔奶酪配番茄沙拉	188
彩色番茄 松子	
帝王蟹	368
卡露伽 7 年鱼子酱 牛油果 苹果 烟熏奶油	
扇贝	208
卡露伽 9 年鱼子酱 茴香 根芹泥 黑松露	
5J 伊比利亚火腿 100 克	788
卡露伽 9 年鱼子酱 30 克	1,088
香槟啫喱 法式土豆薄饼 鸡蛋 酸奶油	



如果您对某些食物过敏或有特殊要求，请提前告知我们的服务员。以上价格均为人民币，并包含 10% 服务费和政府税及增值税。



精选生蚝

- | | |
|--------------------------------|-----|
| 法国吉拉多生蚝 (6 只) | 698 |
| 法国布锐琪生蚝 (6 只) | 698 |
| 法国芬迪克莱尔生蚝 (6 只) | 698 |
| 慢煮生蚝 (2 只)
紫甘蓝酸菜 木鱼花 豆浆 | 298 |



如果您对某些食物过敏或有特殊要求，请提前告知我们的服务员。以上价格均为人民币，并包含 10% 服务费和政府税及增值税。

汤



松露蘑菇汤

舞茸 | 松茸 | 黄油面包脆

128

🌿 海鲜浓汤

南极犬牙鱼 | 波士顿龙虾 | 贻贝

168

匈牙利牛肉汤

牛肉 | 时蔬 | 法棍

158

🌿 自然天成

香格里拉“寻味自然”可持续美食计划，旨在推广符合道德规范和采购标准的本地食材。

如果您对某些食物过敏或有特殊要求，请提前告知我们的服务员。以上价格均为人民币，并包含 10% 服务费和政府税及增值税。

海鲜



海洋珍味 新鲜中国鱼品

厨艺团队臻选中国本地新鲜鱼品，以精准 85 度清蒸呈现鲜美嫩滑质地。佐配法式经典鱼骨汁，冰水浸泡的鱼骨以纯净之姿入汤熬煮，清澈鲜味融蕴鱼子酱、三文鱼籽等。多层次解构鲜味，偕海洋珍味跨越深海波涛跃然餐桌。

* 时令鱼品需视供应情况而定

多宝鱼 鱼子酱 三文鱼籽 黄油鱼骨汁	268
石斑鱼 鱼子酱 三文鱼籽 黄油鱼骨汁	598
金线鱼 彩椒丝酱 香叶沙拉 普罗旺斯汁	268



波士顿龙虾 | 美国

700 克 | 龙虾黄油汁

788

小赤龙 | 南非

300 克 | 龙虾黄油汁

728

慢烤南极犬牙鱼

花椒鱼汤 | 丝瓜尖 | 青葱面包碎

568

西班牙红魔虾

罗勒 | 虾油法棍面包片

428

鱿鱼管意面

樱桃番茄 | 海鲜浓汤 | 凤尾鱼 | 水瓜柳 | 橄榄

228





主厨臻选

罗西尼牛柳

这道蕴涵法式奢雅的珍馐适配各式欢聚场景，以 19 世纪浪漫主义著名作曲家罗西尼命名，以 5 个层次演绎嫩滑馥郁的风味，备受考究的美食家的钟爱。

以黄油煎制的牛排为底，叠放香脆黄油面包，上层配以厚切肥肝以及来自中国的新鲜松露。

厨艺团队将精湛的料理技艺融入玲珑美馐，奏响一阙曼妙的美食交响曲。佐配臻选红酒，一场匠心珍味华筵由此启幕。



莫玉拉和牛

莫玉拉和牛源自最古老且优质的澳大利亚牧牛场产区，拥有细腻的大理石花纹，黄油及坚果香气，口感柔滑多汁，更是屡获嘉奖。

莫玉拉 M9 级和牛里脊 1,288
200 克

莫玉拉 M9 级和牛西冷 1,288
250 克

干式熟成莫玉拉 M9 级和牛战斧 3,888
1,500 克

罗西尼牛柳 1,588
松露 | 肥肝 | 黄油面包 | 松露汁

所有牛排均佐配土豆泥及时令蔬菜

牛排酱汁可选
黑胡椒汁 | 松露蘑菇汁 | 波尔多红酒汁



美国 PRIME 级安格斯牛肉

全美国大约仅有 2% 的牛肉被 U.S.D.A. 评定为 PRIME 级。这些牛主要为年轻体壮的群体，以玉米为主要饲料。产出牛肉具有丰富的大理石油花，肉色嫩红新鲜。烹饪后口感柔嫩多汁，风味浓郁，打造愉悦的欢聚美食体验。

美国 PRIME 级安格斯里脊 698
200 克

美国 PRIME 级安格斯肉眼 798
300 克

干式熟成美国 PRIME 级安格斯带骨牛腰脊 1,588
1,000 克

罗西尼牛柳 888
松露 | 肥肝 | 黄油面包 | 松露汁

所有牛排均佐配土豆泥及时令蔬菜

牛排酱汁可选
黑胡椒汁 | 松露蘑菇汁 | 波尔多红酒汁

干式熟成



炙烤干式熟成多宝鱼
刺山柑 | 橄榄 | 柠檬 | 混合香草

588

干式熟成美国 PRIME 级带骨牛腰脊
1,000 克

1,588

干式熟成 M9 级莫玉拉和牛战斧
1,500 克

3,888

如果您对某些食物过敏或有特殊要求，请提前告知我们的服务员。以上价格均为人民币，并包含 10% 服务费和政府税及增值税。

配菜



松露土豆泥

扒烤香草口蘑

炒时蔬

陈年奶酪松露薯条

普罗旺斯烩时蔬

每款配菜均为 58 元

如果您对某些食物过敏或有特殊要求，请提前告知我们的服务员。以上价格均为人民币，并包含 10% 服务费和政府税及增值税。

甜点



- 茉莉   88
茉莉花茶啫喱 | 冰粉 | 糖渍莓子 | 椰子冰激凌
- 巴斯克奶酪蛋糕   108
血橙果酱 | 开心果冰激淋 | 覆盆子
- 熔岩蛋糕   108
巧克力汁 | 糖粉
- 提拉米苏   108



 自然天成

 甜度

香格里拉“寻味自然”可持续美食计划，旨在推广符合道德规范和采购标准的本地食材。

如果您对某些食物过敏或有特殊要求，请提前告知我们的服务员。以上价格均为人民币，并包含 10% 服务费和政府税及增值税。

饮品

萃澄起泡茶

茉莉花 750ml / 580

焙茶 750ml / 580

软饮

可口可乐 48

健怡可乐 48

雪碧 48

汤力水 48

干姜水 48

鲜榨果汁

鲜榨橙汁 80

鲜榨西瓜汁 80

鲜榨西柚汁 80

咖啡 / 巧克力

现磨咖啡 74

特浓咖啡 74

双份特浓 92

拿铁咖啡 92

卡布奇诺 92

热巧克力 92

茶

英式早餐茶 98

伯爵茶 98

茉莉花 114

普洱 114

铁观音 114

西湖龙井茶 136

矿泉水

无气矿泉水

依云	750ml / 102
普娜	750ml / 118
芙丝水	800ml / 148

带气矿泉水

巴黎水	330ml / 78
依云气泡水	750ml / 102
圣培露	750ml / 118
芙丝气泡水	800ml / 148



微信公众号



小红书



香格里拉会

北京国贸大酒店
北京建国门外大街 1 号
邮编：100004
电话：(86 10) 8571 6459