

セットランチ

Set Lunch

三弦(サンシェン)

“Sanshen”

¥3,400

特製サラダ
Chef's special salad

スープ
Soup

小海老のチリソース煮
Braised shrimps in chili sauce

牛肉となすのシーチャソース
Sautéed beef and eggplant with black bean sauce

好きなご飯ものを1品お選びください。
Please select one rice dish

四川風マーボー豆腐とご飯
Szechwan Mapo tofu and rice

Or

特製チャーハン
Chef's special fried rice

Or

ご飯
Steamed rice

漬物
Pickles

デザート
Dessert

ランチタイム限定 スペシャルオファー

Lunch Time Special Offer

オリジナルブレンドティー 龍鳳影茶 (ロンフォンインチャ)
Long Feng Ying Cha

1名様 / Per person ¥200

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

セットランチ

Set Lunch

革胡(カクコ)

“Kakuko”

¥2,600

特製サラダ

Chef's special salad

————

スープ

Soup

————

お好きなメインディッシュを1品お選びください。

Please select one main dish

A 小海老のチリソース煮

Braised shrimps in chili sauce

Or

B 牛肉となすのシーチヤソース

Sautéed beef and eggplant with black bean sauce

Or

C 鶏肉の黒酢ソース

Sweet and sour pork with black vinegar

Or

D 辛味入り豚肉ときくらげの玉子の炒め

Spicy sauce scrambled eggs with pork and black fungus

Or

E 文甲イカの辛味炒め

Sautéed cuttlefish with spicy sauce

————

お好きなご飯ものを1品お選びください。

Please select one rice dish

四川風マーボー豆腐とご飯

Szechwan Mapo tofu and rice

Or

特製チャーハン

Chef's special fried rice

Or

ご飯

Steamed rice

————

漬物

Pickles

————

デザート

Dessert

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

麺とご飯もの Noodles and Rice

麵飯

五目チャーハン Fried rice with shrimp, pork and vegetable	楊州金粟炒飯	¥1,800
蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crabmeat and lettuce	蟹肉生菜炒飯	2,000
牛肉のオイスターソースあんかけ御飯 Braised beef in oyster sauce served on rice	蠔油牛肉飯	1,800
小海老と蟹肉の卵とじあんかけ御飯 Braised shrimps and crabmeat with scrambled egg served on rice	滑蛋蟹蝦燴飯	1,800
海鮮入り中国粥 Rice porridge with seafood	生滾海鮮粥	1,600
鶏肉とコーン入り中国粥 Rice porridge with chicken and sweet corn	粟米雞丁粥	1,500
干し貝柱入り中国粥 Rice porridge with dried scallop	生滾瑤柱粥	1,400
黄にら入りシーフードのあんかけ焼きそば Fried noodles with seafood and yellow leek	韭黄海鮮炒麵	2,500
牛肉と野菜入りあんかけ焼きそば Fried noodles with beef and vegetables	牛肉炒麵	1,800
小海老と野菜入りあんかけ焼きそば Fried noodles with shrimps and vegetables	蝦仁炒麵	1,800
絹傘茸入りワンタンスープ Wonton soup with Kinugasa mushrooms	雲吞竹笙湯	1,600
海老ワンタン入りそば Shrimp wonton noodles	蝦餛飩湯麵	1,800
チャーシューの細切り入りねぎ香味そば Barbecue pork noodles with leek	蔥油叉燒湯麵	1,800
上海式タンタン麵 Spicy Shanghai style Dan Dan sesame soup noodles with pork and seafood	芝麻擔擔麵	1,800
酸味と辛味入り五目そば Hot and sour noodles with pork and seafood	川式酸辣湯麵	1,900

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

点心類

Dim Sum

点心

しゅうまい (4個) Steamed shao mai dumplings (4 pieces)	魚子焼賣	¥1,100
海老蒸し餃子 (3個) Steamed shrimp dumplings (3 pieces)	筍尖鮮蝦餃	1,000
タロ芋入り五目春巻き (3本) Deep-fried spring rolls with yam and shrimp (3 pieces)	芋絲蝦春卷	1,000
三種きのこ入り網春巻き (3個) Deep-fried spring rolls with three varieties of mushrooms (3 pieces)	三菇炸網卷	1,000

デザート

Dessert

甜品

マンゴプリン Mango pudding	香芒凍布甸	¥1,300
フルーツ入り杏仁豆腐 Sweet almond jelly with fruits	杏仁豆腐	1,000
タピオカとフルーツ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca and fruits	西米露	1,000
黒ゴマ餡入りゴマ団子 Deep-fried sweet sesame balls with black sesame paste (2 pieces)	麻茸煎堆仔	600
栗と小豆餡入りゴマ団子 Deep-fried sweet sesame balls with chestnut and red bean paste (2 pieces)	栗子豆沙煎堆仔	600

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

平日限定飲茶セット

Dim Sum Set

11:30 ~ 16:30 (L.O.)

¥4,000

特製サラダ
Chef's special salad
青菜鮮沙律

蒸し点心三種
Three kinds of steamed dim sum
籠仔蒸三點心

黄にら入り海老ワンタンスープ
Wonton soup with yellow leek
韭黄蝦雲吞湯

揚げ点心三種
Three kinds of deep-fried dim sum
是日極品點精選

五目チャーハン
Fried rice with shrimp, pork and vegetable
揚州金粟炒飯

三種デザートから1品お選びいただけます
Your choice of one dessert
自選精甜品

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

軽食
Weekday Light Meal

14:30 ~ 16:30 (L.O.)

点心類
Dim Sum
点心

しゅうまい (4個) Steamed shao mai dumplings (4 pieces)	魚子焼賣	¥1,100
海老蒸し餃子 (3個) Steamed shrimp dumplings (3 pieces)	筍尖鮮蝦餃	1,000
タロ芋入り五目春巻き (3本) Deep-fried spring rolls with yam and shrimp (3 pieces)	芋絲蝦春巻	1,000
三種きのこ入り網春巻き (3個) Deep-fried spring rolls with three varieties of mushrooms (3 pieces)	三菇炸網巻	1,000

麺とご飯もの
Noodles and Rice
麵飯

海老ワンタン入りそば Shrimp wonton noodles	蝦餛飩湯麵	¥900
チャーシューの細切り入りねぎ香味そば Barbecue pork noodles with leek	蔥油叉焼湯麵	900
上海式タンタン麵 Spicy Shanghai style Dan Dan sesame soup noodles with pork and seafood	芝麻擔擔麵	1,100
蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crabmeat and lettuce	蟹肉生菜炒飯	1,000
干し貝柱入り中国粥 Rice porridge with dried scallop	生滾瑤柱粥	800

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

軽食
Weekday Light Meal

14:30 ~ 16:30 (L.O.)

デザート

Dessert

甜品

マンゴプリン Mango pudding	香芒凍布甸	¥1,300
フルーツ入り杏仁豆腐 Sweet almond jelly with fruits	杏仁豆腐	1,000
タピオカとフルーツ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca and fruits	西米露	1,000
黒ゴマ餡入りゴマ団子 Deep-fried sweet sesame balls with black sesame paste (2 pieces)	麻茸煎堆仔	600
栗と小豆餡入りゴマ団子 Deep-fried sweet sesame balls with chestnut and red bean paste (2 pieces)	栗子豆沙煎堆仔	600

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

土日祝日限定飲茶セット

Dim Sum Set

11:30 ~ 16:30 (L.O.)

¥6,000

野菜の湯引き 特製醤油ソース
Boiled vegetable with special soy sauce
白灼鮮蔬菜

あわびしゅうまいと蒸し点心二種
Three kinds of steamed dim sum
籠仔蒸三點心

えいひれ入り蒸しスープ餃子
Steamed fish fin dumpling soup
尖嘴鱈翅湯餃

揚げ点心三種
Three kinds of deep-fried dim sum
是日極品點精選

“天使の海老”甘酢ソース
Sweet and sour prawns
糖醋鮮蝦球

お好きな麺かご飯ものをお選びください。
Please select one noodle or rice dish

香港風醤油焼きそば
Hong Kong style stir-fried noodles with soy sauce
豉油皇炒麵

Or

クコの実と干貝柱入りお粥
Rice porridge with dried scallop and goji berries
干貝杞子粥

三種デザートから1品お選びいただけます
Your choice of one dessert
自選精甜品

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

土日祝祭日限定点心類
Holiday Special Dim Sum

点心

タロ芋入り五目春巻き (3本) Deep-fried spring rolls with yam and shrimp (3 pieces)	芋絲蝦春卷	¥1,000
しゅうまい (4個) Steamed shao mai dumplings (4 pieces)	魚子焼賣	1,100
海老蒸し餃子 (3個) Steamed shrimp dumplings (3 pieces)	竹筍筍蝦餃	1,000
三種きのこ入り網春巻き (3個) Deep-fried spring rolls with three varieties of mushrooms (3 pieces)	三菇炸網卷	1,000
鶏肉入りもち米はすの葉包み (2個) Steamed glutinous rice and chicken wrapped in lotus leaves (2 pieces)	荷葉糯米雞	1,000
干し海老入り揚げ餃子 (3個) Deep-fried dumplings with dried shrimp (3 pieces)	安蝦鹹水角	1,000
チャーシュー入り饅頭 (2個) Steamed barbecue pork buns (2 pieces)	蠔皇叉焼飽	600

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

ランチコース

Lunch

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

京胡(キョウコ)

“Kyoko”

¥4,500

サーモンの湯引き XO醬おろしソース

Salmon with China Shadow XO sauce

XO汁白灼三文魚

——

小海老&いかと野菜炒め

Stir fry shrimp & cuttlefish

碧綠炒双鮮

——

蟹肉とかぶの柚子風味スープ

Turnip & crabmeat soup with Yuzu

柚香蟹肉蕪菁苣羹

——

野菜の漁村風炒め

Wok seared vegetable & dried scallop

漁家炒素菜

——

鶏肉と長芋のサテソース煮

Chicken & Chinese yam with satay sauce

沙爹山藥鷄球

——

腸詰めチャーハン

Sausage fried rice

腊腸粒炒飯

——

おすすめデザート

Chef's special dessert

師傅精選甜品

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

ランチコース

Lunch

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

琵琶(ビワ)

“Biwa”

¥7,000

CHINA SHADOW 特製冷菜

Cantonese cold appetizers

中午美小食盤

二種シーフードの柚子風味炒め

Wok seared seafood with Yuzu

碧緑柚子炒双鮮

生海苔&シーフードのスープ

Raw seaweed & seafood soup

紫菜海皇羹

CHINA SHADOW 特製蒸し点心

Steamed dim sum

籠仔蒸双點心

“天使の海老”チリソース煮

Prawns in chili sauce

干焼大蝦球

国産牛肉の黒胡椒&黒酢ソース

Black pepper & black bineger wok seared Japanese beef

鎮江黒椒牛肉片

腸詰めチャーハン

Sausage fried rice

腊腸粒炒飯

おすすめデザート

Chef's special dessert

師傅精選甜品

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

キッズセット

Kid's Set

¥3,500

コーンスープ

Sweet corn soup

粟米湯

牛肉のオムレツ

Chinese-style omelette filled with beef

滑蛋牛肉

鶏の唐揚げ

Deep-fried chicken

碎炸子雞球

海老のマヨネーズソース

Deep-fried prawns in mayonnaise sauce

沙律明蝦球

カレー風味の炒飯

Fried rice with curry sauce

咖口厘香炒飯

海老蒸し餃子

Steamed shrimp dumplings

蝦餃

五日春巻き

Deep-fried spring rolls

春巻

フルーツ入り杏仁豆腐

Sweetened almond jelly with fresh fruit

鮮什果豆腐

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

ベジタリアンコース

Vegetarian Course

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

18:00 ~ 21:00 (L.O.)

¥10,000

精進前菜盛り合わせ
Assorted vegetarian appetizers
菩提冷盤

グルテンミートの細切りと五目野菜の炒め
Sautéed seitan and mix vegetables
七彩炒精進肉絲

花しいたけと若芽白菜の蒸しスープ
Vegetable soup with black mushrooms and Chinese cabbage
花茹燉素菜湯

野菜のガーリックソルト炒め
Sautéed vegetables with garlic and salt
蒜茸炒時蔬

グルテンミートの黒酢ソース
Shanghai style sweet and sour seitan
黒醋精進肉塊

五目野菜の雑炊 土鍋仕立て
Clay pot rice porridge with mix vegetables
素菜煲泡飯

フルーツ入り愛玉ゼリー
Aiyu jelly with fruits
鮮果愛玉子

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

ヴィーガン アラカルト
Vegan A La Carte

野菜の唐辛子甘酢漬け Hot and sour pickled vegetables	酸辣上素菜	¥2,200
絹傘茸入り精進野菜スープ 昆布風味 Kinugasa mushrooms and vegetables in kelp broth	竹笙什素羹	1,800
野菜のガーリックソルト炒め Sautéed vegetables with garlic	蒜茸炒時蔬	1,800
グルテンミートの細切りと五目野菜の炒め Sautéed seitan and mix vegetables	七彩炒精進肉絲	2,000
グルテンミートの黒酢ソース Shanghai style sweet and sour seitan	黒醋精進肉塊	2,000
四川風精進マーボー豆腐 Braised tofu and vegetables in chili sauce	素食麻婆豆腐	1,800
グルテンミートとピーナッツの四川風辛味炒め Sautéed seitan with dried chili and peanuts	宮保炒雞丁	2,000
フルーツカクテル入り愛玉ゼリー Aiyu jelly with fruits	什果愛玉子	1,000

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Please contact us for the origin of the rice we serve in the hotel.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.



CHINA SHADOW
HARMONIA