

秦琴

SHINKIN

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

¥ 11,000 お一人様 / per person

2名様より承ります

Minimum order for two persons

CHINA SHADOW 特製冷菜

Cantonese cold appetizers

“天使の海老” & 蓮根の海老すり身詰め

XO ソース炒め

Original XO sauce wok seared
shrimp & lotus root

つばめの巣のスープ & 絹傘茸と海の幸

Bird's nest soup with “*kinugasa*” mushroom
& seafood

あわび、帆立貝、栗のクリームソース

Abalone & scallops, chestnut
in cream sauce

北京ダック

Beijing style crispy duck skin

国産牛肉と松茸のオイスターソース炒め

Oyster sauce wok seared
Japanese beef & “*matsutake*” mushroom

きのこたっぷり広東風煮込みそば

China Shadow's mushroom scented noodles

広東スイーツセレクション

Cantonese sweets conclusion

三寶富貴盆

XO 醬蓮藕蝦球

竹笙海皇燕窩羹

奶油栗子鮑扇貝

金陵片皮鴨

松茸炒牛肉片

香菇干燒伊麵

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to consumption tax and service charge.

古琴

“KOKIN”

18:00～21:00(L.O.)

¥ 13,000 お一人様 / per person

2名様より承ります

Minimum order for two persons

CHINA SHADOW 広東式バーベキューコレクション
Cantonese barbecue collection

北京ダック
Beijing style crispy duck skin

帆立貝のマレーシア風サンバルソース炒め
Malaysian Sambal sauce wok seared scallops

松茸 & エイヒレの絹茸詰め蒸しスープ
Consommé with ray wings & steamed “matsutake”
mushroom

蝦夷あわびと柔らか大根の海老の卵ソース
Abalone and radish in prawn roe sauce

オマール海老の XO ソース
Lobster with original XO sauce

国産ローストビーフのサラダ巻き
マッシュルームソース
Roast beef & mushroom rolls
with original mushroom sauce

蓮の葉包み蒸し栗ご飯
Lotus leaf wrapped steamed rice & chestnuts

広東スイーツセレクション
Cantonese sweets conclusion

広東焼味三拼盆

金陵片皮鴨

三芭炒扇貝

松茸燉竹笙釀鯉魚翅

蝦子羅白炆鮑仔

XO 醬鮮蟹龍蝦

麻菇汁焼和牛捲

荷葉栗子糯米飯

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption tax and service charge.

前菜 Appetizers

CHINA SHADOW 特製
焼き物三種の盛り合わせ (1名様)
Barbecued meat combination

クラゲの冷菜
Jellyfish

広東式釜焼きチャーシュー
Honey roasted barbecue pork

蒸し鶏の干し貝柱漬け
Chicken with dried scallop,
ginger and leek sauce

細切り蒸し鶏の胡麻ソースかけ
Chicken with spicy sesame sauce

ピータンの甘酢しょうが添え
Century eggs with sweet ginger

野菜の唐辛子甘酢漬け
Hot and sour pickled vegetables

凉盆

每人焼味盆 2,200

潮州海蜇皮 3,800

蜜汁烤叉烧 2,800

元貝香妃雞 2,800

芝麻棒棒雞 2,400

酸甜薑皮蛋 1,600

酸辣上素菜 1,800

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption tax and service charge.

つばめの巣 Bird's Nest

蟹の卵入りつばめの巣スープ
Bird's nest soup with crab roe

蟹肉入りつばめの巣スープ
Bird's nest soup with crabmeat

スープ Soup

香港風酸味と辛味スープ
Hong Kong style hot and sour soup

上海風黒酢入り酸味と辛味スープ
Shanghai style hot and sour soup
with black vinegar

蟹肉入りコーンスープ
Sweet corn soup with crabmeat

青菜入り玉子スープ
Egg soup with vegetable

シーフードと絹傘茸のスープ
Seafood soup with Kinugasa mushrooms

きのこ入り野菜スープ
Vegetable soup with mushrooms

燕窩

蟹黄官燕 ￥5,300

蟹肉官燕 4,800

湯羹

粵式酸辣湯 ￥1,900

滬式酸辣湯 1,900

蟹肉金粟羹 1,800

青菜蛋花湯 1,200

竹笙海皇羹 1,900

上素鮮菌湯 1,600

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption tax and service charge.

あわびとなまこ Abalone and Sea Cucumber

海味

吉浜産干しあわび(38 頭級)の姿煮
Braised Yoshihama abalone
(Grade 38) in oyster sauce

蠔皇 38 頭吉品鮑 ¥ 12,000

活蝦夷あわび(80g)の姿煮
Braised EZO abalone
in oyster sauce

蠔皇鮮鮑仔 3,000

あわびのオイスターソース煮 (4 枚)
Braised abalone
in oyster sauce (4 pieces)

蠔油湯鮑魚 5,000

あわびのクリーム煮 (4 枚)
Braised abalone
in cream sauce (4 pieces)

奶油湯鮑魚 5,000

あわびとなまこの
オイスターソース煮 (各 2 枚)
Braised abalone and sea cucumber
in oyster sauce (2 pieces each)

海參扣鮑魚 5,000

なまこの醤油煮 (4 枚)
Braised sea cucumber
with soy sauce (4 pieces)

紅焼扣海參 5,000

なまこと海老の卵煮 (4 枚)
Braised sea cucumber
with prawn roe (4 pieces)

蝦子扣海參 5,000

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption tax and service charge.

ロブスターと蟹 Lobster and Crab

龍蝦 蟹

ロブスター (350g)
Lobster

¥ 8,000

たらば蟹 (2名様)
Crabmeat

5,000

以下よりソースをお選びください
Please select sauce from the followings

自家製 XO ソース煮
Homemade XO sauce

XO 醬

極上スープ煮
Premium soup

上湯

ねぎしょうが香味煮
Ginger and leeks sauce

薑蔥

シーチャソース煮
Black bean sauce

豆豉

ガーリックバター煮
Garlic butter sauce

勁蒜牛油

マレーシアスタイルカレーソース煮
Spicy Malaysian curry sauce

沙爹

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption tax and service charge.

海鮮 Seafood

“天使の海老” チリソース煮
Braised prawns in chili sauce

“天使の海老”マヨネーズソース
Deep-fried prawns in mayonnaise sauce

“天使の海老”のスパイシーガーリック炒め
Stir-fried prawns with spicy garlic

“天使の海老”と野菜の炒め
Sautéed prawns and vegetable

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

宮廷風小海老の辛味炒め
Sautéed scallops with dried chili

帆立貝と黄にらの塩胡椒炒め
Sautéed scallops with yellow leek

白身魚と黄にらの塩胡椒炒め
Sautéed fish with yellow leek

文甲いかと野菜の炒め
Sautéed cuttlefish with vegetables

海鮮

干焼明蝦球 ¥ 3,400

沙律明蝦球 3,400

金沙大蝦球 3,400

碧緑炒蝦球 3,000

干焼蝦仁 2,400

宮保辣蝦仁 2,400

韭黄炒扇貝 3,800

韭黄炒魚球 3,800

碧緑炒魷花 2,800

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption tax and service charge.

牛肉 豚肉 鶏肉

牛肉 豚 鶏

Beef, Pork and Chicken

| | |
|---|-------------------------|
| 北京ダック Beijing style crispy duck skin | 北京片皮鴨 1 枚 ¥ 1,400 |
| | 半羽(8 枚) 10,000 |
| 牛フィレ肉のブラックペッパーソース Sautéed beef in black pepper sauce | 黒椒牛柳條 5,400 |
| CHINA SHADOW 特製チンジャオロースー Sautéed beef and green pepper | 青椒牛肉絲 2,400 |
| 牛肉の四川風辛味煮 Braised beef in chili oil and miso paste | 水煮辣牛肉 2,400 |
| 豚肉の北京風辛味ソース Sautéed pork with spicy sauce | 京都汁朱肉 2,200 |
| 香港式酢豚 Hong Kong style sweet and sour pork | 香酥古老肉 2,200 |
| 鶏肉の唐揚げ Deep-fried chicken | 碎炸子雞球 2,600 |
| 鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed chicken with cashew nuts | 腰果炒雞丁 2,400 |
| 鶏肉のレモンソース Fried chicken with sweet lemon sauce | 西檸煎雞甫 2,800 |
| 鶏肉唐揚げ ねぎ香味ソース Fried chicken with leeks | 油淋炸雞球 2,800 |
| 鶏肉となすの辛味煮 Braised chicken and eggplant in spicy sauce | 左宗棠童雞 2,600 |

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption tax and service charge.

野菜 Vegetables

蔬菜

入荷の野菜についてはスタッフにお尋ねください
Please ask for the kind of vegetables

炒め野菜 ¥2,600
Sautéed vegetable
以下よりソースをお選びください
Please select sauce from the followings

| | |
|---|------|
| 自家製 XO ソース Homemade XO sauce | XO 醬 |
| マレーシア風スパイシーソース Malaysian spicy sauce | 馬拉盞 |
| シンヨンソース Garlic salt | 蒜茸 |
| 塩胡椒炒め Salt and pepper | 清炒 |

あんかけ野菜 ¥2,600
Braised vegetable
以下よりソースをお選びください
Please select sauce from the followings

| | |
|-------------------------------------|----|
| 蟹肉ソース Crabmeat sauce | 蟹肉 |
| 干し貝柱としいたけソース Dried scallop sauce | 瑤柱 |
| 極上スープソース Superior soup | 上湯 |
| オイスターソース Oyster sauce | 蠔油 |
| 野菜のクリームソース Cream sauce | 奶油 |

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption tax and service charge.

豆腐 おこげ Tofu Scorched rice

CHINA SHADOW 特製四川風マーボー豆腐
Braised tofu and beef in chili sauce

揚げ豆腐の五目野菜の煮込み
Stewed tofu with mixed vegetables

揚げ豆腐の海老の卵煮
Braised tofu with prawn roe

蟹肉と豆腐の煮込み
Braised tofu with crabmeat

五目入りおこげ（黒酢あん）
Scorched rice with mixed vegetables,
seafood and meat

海鮮入りおこげ（塩味あん）
Scorched rice with seafood

きのこ入りおこげ（オイスターソースあん）
Scorched rice with mushrooms

豆腐 鍋米巴

麻婆焼豆腐 ¥2,000

羅漢爇豆腐 2,200

蝦子爇豆腐 2,000

蟹肉滑豆腐 2,200

八珍鍋米巴 3,200

海鮮鍋米巴 3,600

香菇鍋米巴 2,800

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption 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

蟹肉とレタスのチャーハン
Fried rice with crabmeat and lettuce

鶏肉入りリゾット風チャーハン
Risotto style fried rice with chicken

シーフード入り自家製 XO ソースのチャーハン
Seafood fried rice with homemade XO sauce

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

チャーシューの細切り入りねぎ香味そば
Noodles with barbecue pork and leeks

上海式タンタン麺
Spicy Shanghai style
Dan Dan sesame soup noodles

揚州金粟炒飯 ￥1,800

蟹肉生菜炒飯 2,000

蠔汁鶏粒炒飯 2,000

XO 醬海皇炒飯 2,500

韭黄海鮮炒麵 2,500

蔥油叉焼湯麵 1,800

芝麻擔擔麵 1,800

食物アレルギー等、お体にあ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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption tax and service charge.

デザート Dessert

マンゴープリン
Mango pudding

フルーツ入り杏仁豆腐
Sweet almond jelly with fruits

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

黒ゴマ餡入りゴマ団子
Deep-fried sweet sesame balls
with black sesame paste (2 pieces)

栗と小豆餡入りゴマ団子
Deep-fried sweet sesame balls
with chestnut and red bean paste
(2 pieces)

甜品

香芒凍布甸 ¥ 1,300

杏仁豆腐 1,000

西米露 1,000

麻茸煎堆仔 600

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.

表示価格には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to consumption tax and service charge.