

ディナーコース

Dinner

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

北陸コース ~ 'Hokuriku Dinner Course'



¥16,500

香箱蟹の甲羅蒸しと寒鰯の刺身入り前菜の盛り合わせ
Hokuriku special appetizer selection with Kobako crab & amberjack
香箱蟹蓋拼百家味盆

紅ズワイ蟹入りグラタン甲羅詰め
Beni zuwai crab gratin
葡汁焗紅水蟹蓋

紅ズワイ蟹と燕の巣入り加賀蓮根のすり流しスープ
Beni zuwai crab & bird nest in Kaga lotus root soup
加賀蓮藕燴紅蟹肉官燕

のどぐろと源助大根の蒸し物 フィッシュソース
Steamed nodoguro sea perch & Gensuke daikon radish with fish sauce
清蒸羅白魚神

活け蝦夷鮑の五郎島金時ソース煮
Steamed Ezo abalone in Gorojima-kintoki sweet potato sauce
五郎島番薯燴鮑仔

能登牛の粒マスタードソース
Noto beef steak with Dijon mustard sauce
粒芥辣汁焼肥能登牛

氷見うどんの担々麺仕立て
Himi udon noodles in sesame chili soup
擔擔氷見烏冬

五郎島金時のタピオカ入りココナッツミルク
Gorojima kintoki tapioca in coconut milk
芋容白玉西米露

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

CHINA SHADOW'S SEASONAL OFFER CHINOIS & COCKTAILS

チャイナシャドーシーズンアルオファー
シノワ&カクテル

※要予約にて承ります。
Reservations required.

18:00 ~ 21:30 (L.O. 20:00)



COLD APPETIZER

北京ダック
Beijing duck

クラゲの和え物
Jellyfish salad

白子の西京味噌焼き
Grilled saikyo miso 'shirako'

HOT APPETIZER

珈琲チャーシューと
チャイニーズソーセージ
Coffee smoked barbecue pork &
Chinese sausages

活け蝦夷鮑のニンニク蒸し
葱山椒ソース
Steamed garlic Hokkaido abalone
with leek & sansho sauce

牛リブローズのチーズソース
Rib eye steak with cheese sauce

帆立貝の塩たまご炒め
Stir fried scallops with salted eggs

平目の中国風焼き物
Grilled turbot with Chinese sauce

HOT DISHES

信州ハーブ鶏の甘酢生姜炒め
Wok seared 'Shinshu herb chicken'
with sweet ginger sauce

黒毛和牛サーロインの山葵ソース
炒め
Stir fried Kuroge wagyu sirloin with
wasabi sauce

飲茶 3 種盛り
3kinds of Dim Sum

NOODLES

チャーシューと葱のつゆそば
BBQ pork noodle soup with leek

DESSERT

フルーツ入りアーモンドゼリー
Almond jelly with fruit

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.

COCKTAILS

モヒート

Mojito

ラム | ライムジュース | 自家製ミントシロップ | フレッシュミントリーフ
Rum | lime juice | homemade mint syrup | fresh mint leaves

東方神秘

Touhou shinpi

自家製コリアンダーウォッカ | 杏露酒 | 百合リキュール | バタフライピーティー | チリ
Homemade coriander vodka | apricot wine | lily liqueur | lemon juice | calpico |
Butterfly Pea tea | Yarn chili

チャイニーズ・ニーズ

China Shadow Bee's Knees

自家製山椒ジン | ライムジュース | 自家製ライチはちみつ | シロップ
Homemade Sansho Gin | lime Juice | homemade lychee honey | Sugar syrup

アジアンスプリッツァー

Asian Spritzer

紹興酒 | りんご酢 | コリアンダービター | ソーダ | レモン
Chinese rice wine | apple vinegar | coriander bitter | soda | lemon

ハイボール

Whiskey & soda

ウイスキー | ソーダ
Whiskey | soda

MOCKTAILS

柚子ジャスミンティー

Yuzu Jasmin tea

柚子ジュース | ジンジャーシロップ | ジャスミン茶 | クコの実
Yuzu uice | ginger syrup | Jasmin tea | wolfberry

バージンモヒート

Virgin Mojito

フレッシュミントリーフ | ライムジュース | 自家製ミントシロップ
Fresh mint leaves | lime juice | homemade mint syrup

黒胡麻チャイティーニ

Black Sesame Chaitini

自家製黒胡麻ミルク | 卵白 | チャイシロップ | アニス | シナモンスティック
Homemade black sesame milk | egg white | chai syrup | anis | cinnamon stick

BEVERAGES

スパークリングワイン、生ビール、赤・白ワイン、
紹興酒

Sparkling wine, draft beer, red & white wine,
Chinese rice wine

SOFT DRINKS

Iced Jasmine tea, Iced oolong tea, Orange juice,
Grapefruit juice, Coca Cola & Ginger Ale

アイスジャスミン茶、アイスウーロン茶、オレンジジュース
グレープフルーツジュース、コカ・コーラ、ジンジャーエール

ディナーコース

Dinner

和音(わおん)

Waon

和音をモチーフに「新たな発見、新たなジャーニー」をテーマとするコースです。シェフの遊び心が光る深化した広東料理を斬新なプレゼンテーションでお楽しみください。

The motifs of chords underpin a "new journeys, new discoveries" theme in the composition of the course. Savor Chef's playful and innovative Cantonese cuisines with kaiseki flavors & unique presentation.

¥14,300

広東式焼き物入り前菜盛り合わせ

China Shadow's appetizer selection

百家富貴味盆

鱈の白子の天ぷら 柚子風味

Deep fried shirako with yuzu sauce

柚子汁脆炸魚白

スッポンのエンガワと高級キノコ入り滋養蒸しスープ

Suppon turtle soup with mushroom

水魚竹筴燉湯

大海老と蟹爪のコライユ入り上湯スープ煮

Lobster & crab claw soup with crab miso

科菜耶上湯大蝦蟹爪

黒毛和牛サーロイン 実山椒ソース

Kuroge wagyu sirloin steak with sansho sauce

実花椒汁焼肥牛肉

活け蝦夷鮑のあんかけご飯

Steamed rice with Ezo abalone sauce

蠔油鮑仔絵飯

黒胡麻とチョコレートのプリン ココナッツ団子 抹茶風味

Black sesame pudding & chocolate pudding

Green tea coconut ball

冬甜美精甜品

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15% service charge.

ディナーコース

Dinner

宮(きゅう)

Kung

中国音楽で使われる五つの音高「五声」の基音となる第1音「宮(きゅう)」と称した本コースでは、広東料理を気軽にお楽しみいただけるラインナップでお届けします。

Relish an array of Cantonese flavors created with seasonal ingredients.

Kung is first element of the ancient Chinese pentatonic, five tone musical system.

¥12,100

チャイナシャドー特製焼き物入り前菜盛り合わせ

Cantonese barbecue collection

錦锈焼味拼盆

サーモンと帆立貝の強火炒め

Wok seared salmon & scallops

碧禄炒韭黄双鲜

タラバ蟹肉と燕の巣の葛皮包みスープ柚子風味

Crab meat & bird's nest ball in yuzu soup

柚子蟹肉葛皮燕窩羹

活けオマール海老のXO醬蒸し 抹茶風味の天ぷら添え

XO sauce steamed lobster, matcha vegetable Tempura

XO醬蒸開邊龍蝦

黒毛和牛リブローズの赤ピーマンソース

Stir fried Japanese rib eye beef with red pepper sauce

紅椒汁焼肥牛肉

葱とチャーシュー入りつゆそば

Barbecue pork noodles with leek

葱油又焼湯麵

フルーツ入りアーモンドゼリー

Almond jelly with fruit

鮮果杏仁豆腐

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

前菜
Appetizers
凉盆

CHINA SHADOW 特製 冷菜三種の盛り合わせ (1名様) Cold appetizer selection	每人什景	¥2,420
クラゲの冷菜 Jellyfish	潮州海蜇皮	4,180
広東式釜焼きチャーシュー Honey roasted barbecue pork	蜜汁烤叉燒	3,080
蒸し鶏の葱生姜ソース Chicken with ginger and leek sauce	薑蔥白切雞	3,080
細切り蒸し鶏の胡麻ソースかけ Chicken with spicy sesame sauce	芝麻棒棒雞	2,640
ピータンの甘酢しょうが添え Century eggs with sweet ginger	酸甜薑皮蛋	1,760
野菜の唐辛子甘酢漬け Hot and sour pickled vegetables	酸辣上素菜	1,980

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

つばめの巣

Bird's Nest

燕窩

蟹の卵入りつばめの巣スープ Bird's nest soup with crab roe	蟹黄官燕	¥5,830
---	------	--------

蟹肉入りつばめの巣スープ Bird's nest soup with crabmeat	蟹肉官燕	5,280
--	------	-------

スープ

Soup

湯羹

香港風酸味と辛味スープ Hong Kong style hot and sour soup	粵式酸辣湯	¥2,090
--	-------	--------

蟹肉入りコーンスープ Sweet corn soup with crabmeat	蟹肉金粟羹	1,980
---	-------	-------

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % 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	¥13,200
活蝦夷あわび (80g) の姿煮 Braised EZO abalone in oyster sauce	蠔皇鮮鮑仔	3,300
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	5,500
あわびのクリーム煮 (4枚) Braised abalone in cream sauce (4 pieces)	奶油湯鮑魚	5,500
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	5,500
なまこの醤油煮 (4枚) Braised sea cucumber with soy sauce (4 pieces)	紅焼扣海參	5,500
なまこと海老の卵煮 (4枚) Braised sea cucumber with prawn roe (4 pieces)	蝦子扣海參	5,500

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

ロブスターと蟹

Lobster and Crab

龍蝦 蟹

ロブスター (350g)	Spicy lobster	龍蝦	¥8,800
たらば蟹 (2名様)	King crab	蟹	5,500

以下よりソースをお選びください

Please select one sauce

自家製XOソース煮

homemade XO sauce

XO醬

シーチャソース煮

Black bean sauce

豆豉

ねぎしょうが香味煮

Ginger and leek sauce

薑蔥

ガーリックバター煮

Garlic butter sauce

勁蒜牛油

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.

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15% service charge.

海鮮
Seafood
海鮮

“天使の海老” チリソース煮 Braised prawns in chili sauce	干焼明蝦球	¥3,740
“天使の海老” マヨネーズソース Deep-fried prawns in mayonnaise sauce	沙律明蝦球	3,740
“天使の海老” のスパイシーガーリック炒め Stir-fried prawns with spicy garlic	金沙大蝦球	3,740
“天使の海老” と野菜の炒め Sautéed prawns and vegetable	碧緑炒蝦球	3,300
小海老のチリソース煮 Braised shrimps in chili sauce	干焼蝦仁	2,640
帆立貝と黄にらの塩胡椒炒め Sautéed scallops with yellow leek	韭黄炒扇貝	4,180
文甲イカと野菜の炒め Sautéed cuttlefish with vegetables	碧緑炒魷花	4,180

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

牛肉 豚肉 鶏肉

Beef and Pork Chicken

牛肉 豚 鶏

北京ダック Beijing style crispy duck skin	北京片皮鴨 1枚 ¥1,540 半羽(8枚) 11,000
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 5,940
CHINA SHADOW特製チンジャオロースー Sautéed beef and green pepper	青椒牛肉絲 2,640
豚肉の北京風辛味ソース Sautéed pork with spicy sauce	京都汁朱肉 2,420
香港式酢豚 Hong Kong style sweet and sour pork	香酥古老肉 2,420
鶏肉の唐揚げ Deep-fried chicken	碎炸子雞球 2,860
鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed chicken with cashew nuts	腰果炒雞丁 2,640

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

野菜
Vegetables
蔬菜

入荷の野菜はお問合せください
Please ask for vegetables

五目野菜炒め Sautéed vegetables ¥2,860

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

自家製XOソース煮
homemade XO sauce
XO醬

シンヨンソース
Garlic salt
蒜茸

マレーシア風スパイシーソース
Malaysian spicy sauce
馬拉盞

塩炒め
Salt and pepper
清炒

あんかけ野菜 Braised vegetables ¥2,860

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

蟹肉ソース
Crabmeat sauce
蟹肉

オイスターソース
Oyster sauce
蠔油

干し貝柱としいたけソース
Dried scallop sauce
瑤柱

野菜のクリームソース
Cream sauce
奶油

極上スープソース
Superior soup
上湯

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 vegetables	楊州金粟炒飯	¥1,980
蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crabmeat and lettuce	蟹肉生菜炒飯	2,200
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	2,750
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	1,980
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	1,980

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

デザート

Dessert

甜品

マンゴプリン Mango pudding	香芒凍布甸	¥1,430
フルーツ入り杏仁豆腐 Sweet almond jelly with fruits	杏仁豆腐	1,100
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	1,100
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	660
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	660

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.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

