

CHINA SHADOW'S SEASONAL OFFER CHINOIS & COCKTAILS

チャイナシャドーシーズンal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)

※ 7/1(金)~9/30(金)の期間販売させていただきます。

※ Available between the 1st of July - 30th of September.



¥11,000

COLD APPETIZER

クラゲのニンニクラー油和え

Jellyfish salad with garlic oil

蕎麦と蟹肉の XO 醬海苔巻き

Soba noodles & crab meat roll
with seaweed

活け蝦夷鮑の冷たい上湯ゼリー風

Chinese style aspic with abalone

冬瓜と夏野菜の梅ソース

Winter melon & summer vegetables
with ume sauce

HOT APPETIZER

北京ダック

Beijing duck

上海蟹味噌入り茶碗蒸し

Shanghai crab miso chawanmushi

珈琲チャーシュー

Coffee smoked barbecued pork

豚トロのスパイシーソルト

Stir-fried pork neck with spicy salt

帆立貝のピリパリナッツ和え

Sautéed scallops with spicy nuts

カンパチの中国風焼き物

Grilled amberjack

HOT DISHES

信州ハーブ鶏の甘酢生姜炒め

Wok seared 'Shinshu herb chicken'
with sweet ginger sauce

黒毛和牛肉のピリ辛ソース

Stir-fried Kuroge wagyu sirloin with
spicy sauce

飲茶 3 種盛り

3kinds of Dim Sum

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

シノワ トニック

Chinois Fizz

山椒ジン | ライムジュース | ライチシロップ | トニックウォーター | カットライム | 八角 | ローズマリー

Sansho Gin | lime juice | lychee syrup | tonic water | lime wedge | hakkaku powder | rosemary

チャイニーズ・チチ

Chinese Chi-Chi

自家製プーアル茶ウォッカ | 杏露酒 | ココナッツミルク | パイナップルジュース |

シナモンスティック | デンファレ | ミントリーフ

Homemade Pu'er tea vodka | apricot liqueur | coconut milk | pineapple juice | cinnamon stick | denfale | mint leaves

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

白桃ジャスミンティー

White peach jasmin tea

白桃ジュース | アマレットシロップ | ジャスミン茶 | クコの実

White peach juice | amaretto 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

エキゾチック スカッシュ

Exotic Squash

マンゴージュース | グレナデンシロップ | メロンシロップ | レモンジュース | ソーダ | バタフライピーティー | エディブルフラワー | クミン

Mango juice | grenadine syrup | melon syrup | lemon juice | soda | butterfly tea | edible flower | cumin

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

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

※ 7/1(金)～9/13(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of July - 13th of September.

～ 信州編コース ～

‘Shinshu Dinner Course’



¥17,600

佐久高原トマトード農園の食材を盛り込んだ前菜の盛り合わせ
China Shadow's special appetizer selection from Nagano 'Shinshu'
信州百家富貴盆

りんご味噌とりんごジャムを使用した北京ダックバケットスタイル
Beijing duck on a baguette with apple miso & apple jam
法國麵包片皮鴨

酔いどれ信州サーモンと鮑の強火炒め 味噌パウダーを添えて
Wok seared Shinshu salmon & abalone with miso powder
碧緑味噌粉炒双鮮

大海老と帆立貝の極上スープ煮 信州富士林檎バター風味
Steamed shrimp in premium soup & Shinshu apple butter
上湯林檎牛油大蝦

信州プレミアム牛肉&野菜ロースト 山葵ソース
Shinshu premium roast beef & vegetables with wasabi sauce
青芥末信州焼和牛肥

信州ハーブ鶏入り翡翠冷麺 柚子胡麻風味
Chilled jade noodles & steamed Shinshu chicken with yuzu sesame sauce
信州薬膳鶏翡翠涼麺

信州蕎麦粉を使ったなめらかプリン
Shinshu soba mango pudding
信州蕎麦布甸

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

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

佐久高原トマトード農園の食材を盛り込んだ前菜盛り合わせ
China Shadow's special appetizer selection from Nagano 'Shinshu'
夏蘭每位百家味盆

活け蝦夷鮑と蟹爪の青海苔ソース
Braised abalone & crab claw in aonori sauce
青紫菜蟹爪鮑仔

活けオマール海老のXO醬蒸し
Steamed lobster with XO sauce
XO醬蒸開辺龍蝦

黒毛和牛サーロイン 有馬実山椒入りソース
Wagyu sirloin steak with Arima sansho sauce
花椒汁焼肥牛

南高梅のせ翡翠冷麺
Chilled jade noodles with Nankobai plum
南高梅翡翠涼麺

木の実とドライフルーツのクッキーとライチ紅茶のゼリー
Mixed berry & nut cookies
Lychee tea jelly
彩艶好美甜

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

活け蝦夷鮑の上湯ゼリー 葱山椒ソース
Chinese style aspic with abalone, leek & sansho sauce
涼拼上湯鮑仔盆

シータイガーのオリジナルソース ロンハージョン煮込み
Braised Sea Tiger Shrimp in crab miso sauce
龍蝦醬海虎蝦

カンパチの蒸し物 上海蟹味噌ソース
Steamed amberjack with Shanghai miso sauce
清蒸大閘蟹粉扒間八

和牛ロースのしゃぶしゃぶ風 ピリ辛胡麻ソース
Boiled beef slices with spicy sesame sauce
芝麻魚香和牛烤片

干しスルメイカと山クラゲ入りチャーハン
Dried squid & mountain vegetable fried rice
山海蜚香炒飯

季節のフルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fruit
鮮果凍豆腐

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醤

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

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

杏仁豆腐

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

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

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

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.



CHINA SHADOW
HARMONIA