

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)

※ 6/7(水)~9/5(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 7th of June - 5th of September.



¥11,000

COLD APPETIZER

クラゲと山クラゲの

自家製ニンニクラー油和え

Marinated jellyfish & mountain stem
lettuce with garlic chili oil

野菜の湯葉巻 XO 櫻蝦醬和え

Yuba wrapped vegetables with

sakura shrimp & XO sauce

蝦夷鮑の極上スープゼリー 山椒ソース

Cold steamed Ezo abalone with

Sansho sauce

HOT APPETIZER

窯焼き北京ダック

Beijing duck

穴子の南蛮漬け 柚子風味

Conger eel marinated

in Yuzu vinegar sauce

中国風ベーコンと野菜の和え物

Steamed bacon & vegetables

珈琲チャーシュー

Coffee BBQ pork

鴨肉の焼き物梅ソース

Roasted duck with plum sauce

カンパチの中国風照り焼き

Grilled amberjack

雲丹入り茶碗蒸し

Sea urchin chawanmushi

HOT DISHES

信州福味鶏のスパイス揚げ

Deep-fried Shinsyu fukumi chicken
with spicy salt

黒毛和牛肉のしゃぶしゃぶ風

ピリ辛胡麻ソース

Boiled wagyu beef slices
with spicy sesame 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

甘酒コラーダ

Amazake Colada

甘酒 | アマレット | ウォッカ | グレープフルーツジュース

Amazake | Amaretto | Vodka | Grapefruit Juice

シナモンアップルサイダー

Cinnamon apple cider

ウイスキー | シナモンシロップ | 黒酢りんご | ソーダ

Whiskey | Cinnamon Syrup | Apple Vineger | Soda

ブルーバタフライティー

Blue-Butterfly Tea

ピーチシロップ | ブルーキュラソーシロップ | コアントロー | 桂花陳酒 |

ジャスミンティー | バタフライピーティー

Peach syrup | Blue curacao syrup | Cointreau | Osmanthus liqueur | Jasmine Tea |

Butterfly Pea Tea

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 | Mint syrup | Fresh mint leaves

ハイボール

Whiskey & soda

ウイスキー | ソーダ

Whiskey | soda

MOCKTAILS

フローズンマウンテン

Frozen Mountain

パッションフルーツシロップ | レモンジュース | カルピス | ラズベリーシロップ

Passionfruit syrup | Lemon juice | Calpico | Raspberry syrup

トロピカルフルーツ

Tropical fruit

マンゴージュース | パイナップルジュース | ストロベリーシロップ | レモンジュース

Mango Juice | Pineapple Juice | Strawberry Syrup | Lemon Juice

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

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.)

※ 6/7(水)~9/5(火)の期間販売させていただきます。

※ Available between the 7th of June - 5th of September.

ガストロノミック チャイナ モダンタイワニーズディナー Gastronomic China Modern Taiwanese Dinner course

¥18,700

台湾腸詰や伝統的な前菜5種盛り合わせ
Appetizer selection with Taiwanese sausage
百家富貴味盆

台湾小籠包入り飲茶盛り合わせ
Dim sums with Taiwanese soup dumplings
美味台湾厨师

お好きなスープをお選びください。
Please select one soup

牛脛肉と海鮮団子入り漢方蒸しスープ
Steamed <Kanpo> soup with beef shank & seafood dumpling
花枝丸下水湯

or

9種の高級乾貨の極上スチームスープ ‘仏跳醬’ (追加料金¥2,420)
9 kinds of dried premium seafood soup (¥2,420 supplement)
仏跳醬

活け蝦夷鮑と帆立貝 台湾カラスミ
Wok-seared Ezo abalone & scallops with Taiwanese Bottarga
台湾烏魚子炒双鮮

葉山牛サーロインと台湾野菜のロースト醤油豆ソース
Hayama sirloin beef & roast Taiwanese vegetables with soy sauce bean sauce
醤油豆汁葉山和牛牌

台湾名物 “ルーローハン”
<Lu Rou Fan> Taiwanese braised pork rice bowl
魯肉飯

パイナップルパイ・台湾カステラ・愛玉子
Pineapple pie & Taiwanese castella cake & Aiyu jelly with fruit
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

和音(わおん)

Waon

シェフの遊び心が光る「和音」は枠にとらわれない、オリジナリティ溢れる料理をお楽しみいただけます。重なり合う音色が無限の響きをもらすように、体験するたびに驚きと喜びを感じる特別なひとときをお過ごしください。

The chef's playfulness shines at "Waon", where you can enjoy dishes full of originality that are not bound by the frame. As if the overlapping tones create an infinite resonance, please spend a special time feeling surprise and joy every time you experience it.

¥16,500

様々な食材を楽しむ前菜盛り合わせ

China Shadow's appetizer collection

中国陰影百家味盆

揚げ蝦夷鮑ときのこの中華風天ぷら

Deep fried Ezo abalone & mushroom with Sansho salt

酥炸磨菇網鮑仔

お好きなスープをお選びください。

Please select one soup

タラバ蟹・豚肉・干し貝柱入り蒸しスープ

King crab, pork & dried scallop soup

猪肉蒸燉湯

or

9種の高級乾貨の極上スチームスープ

‘仏跳醬’ (追加料金¥2,420)

9 kinds of dried premium seafood soup (¥2,420 supplement)

仏跳醬

生帆立貝と有頭海老の煮込み 雲丹風味

Scallops & shrimp with sea urchin sauce

海胆上湯大蝦

葉山牛フィレ肉と三浦野菜のロースト醤油豆ソース

Hayama beef filet & roast Miura vegetables with soy sauce bean sauce

醤油豆汁葉山和菲力

紀州南高梅のせ翡翠冷麺 柚子風味

Cold jade noodles with Nanko ume plum & yuzu sesame sauce

南高梅翡翠涼麺

マンゴーとパイナップルのパイ・白桃とライチのプリン・

愛玉ゼリー はちみつ黒酢風味

Mango & pineapple pie, White peach & lychee pudding,

Aiyu jelly with honey black vinegar

夏彩艶好美甜

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.

¥14,300

広東料理の伝統を楽しむ前菜盛り合わせ

Cantonese appetizer selection

錦锈焼味拼盆



天使の海老と帆立貝のマンゴーマヨネーズ

Shrimp & scallops with mango mayonnaise

香忙汁双鲜



カンパチの蒸し物 XO醬風味

Steamed amberjack with XO sauce

清蒸XO醬間八



お好きなメインディッシュをお選びください。

Please select one main dish

黒毛和牛舌の柔らか煮

Braised Kuroge wagyu tongue with soy sauce

嚙水炊黒毛和牛舌

or

葉山牛フィレ肉と三浦野菜のロースト醬油豆ソース (追加料金¥1,980)

Hayama beef filet & roast Miura vegetables with soy sauce bean sauce
(¥1,980 supplement)

醬油豆汁葉山和菲力



活け蝦夷鮑入りあんかけご飯

Braised Ezo abalone in oyster sauce served on rice

蔬菜鮑仔絵飯



チャイナシャドー特製杏仁豆腐

China Shadow's original almond tofu

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.

プライベートルーム限定ディナーコース

Private room only dinner course

重奏 Ensemble



中国の食文化であるシェアする楽しみを存分にご堪能いただくコースです。
ともに音を奏でるような洗練されたお料理とともに、ライブ感あふれるカービングや
パフォーマンスが、会食を一層華やかな時間に演出します。

大切な方々とのお祝いの席にもお勧めです。

A course where you can fully enjoy the sharing pleasure as you do in Chinese food culture. The course begins with a dish that will be completed with the interaction of guests including the attractive performance making it a happy occasion for celebrating with people you love.

4名様 ~ 8名様までご利用可能。(個室限定)

5日前までの要予約

Minimum 4 - Maximum 8 people can order. (Only for a private room)

※ Reservations required 5 days in advance.

¥27,500

チャイナシャドー特製季節の前菜盛り合わせ

China Shadow's appetizer selection

百家富貴味盆

北京ダック

Beijing duck

北京片皮鴨

豪華食材入り極上スチームスープ

Premium steamed soup

仏跳醬

活けオマール海老の雲丹ソース

Braised lobster with sea urchin sauce

海胆上湯頓士蝦

沖縄直送 本日の鮮魚蒸料理

The fish directly sourced from Okinawa

是日蒸鮮魚

葉山牛サーロインと三浦野菜のロースト醤油豆ソース

Hayama sirloin beef & roast Miura vegetables with soy sauce bean sauce

醤油豆汁葉山牛牌

活け蝦夷鮑のせ翡翠冷麺

Cold jade noodles with Ezo abalone

網鮑仔翡翠涼麵

チャイナシャドーデザートセレクション 5種

China Shadow's dessert selection (5 kinds)

夏彩栄華美甜

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.

料理長お薦め
Chef's recommendation
主厨精選推介

干し鮑の煮込み<三陸産> Braised Sanriku's abalone	一品三陸干鮑	¥11,550
活け蝦夷鮑と帆立貝の台湾カラスミ炒め Wok-seared Ezo abalone & scallops with Taiwanese Bottarga sauce	台湾烏魚子炒双鮮	4,180
9種の高級乾貨の極上スチームスープ '仏跳醬' 9 kinds of dried premium seafood soup	仏跳醬	6,820
生帆立貝と有頭海老の煮込み 雲丹風味 Scallops & shrimp with sea urchin sauce	海胆上湯大蝦	3,520
葉山牛サーロインと三浦野菜のロースト 醤油豆ソース Hayama sirloin beef & roast Miura vegetables with soy sauce bean sauce	醤油豆汁葉山牛肥	5,940
黒毛和牛舌の柔らか煮 Braised Kuroge wagyu tongue with soy sauce	嚙水炆黒毛和牛舌	4,620
台湾名物“ルーローハン” <Lu Rou Fan> Taiwanese braised pork rice bowl	魯肉飯	2,640
チャイナシャドー特製デザート盛り合わせ China Shadow's dessert selection	彩艶好美甜	1,320

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

涼盆

チャイナシャドー特製前菜の盛り合わせ Cold appetizer selection	中国陰影百家富貴味盆	¥3,740
黒部名水ポークの 広東式窯焼きチャーシュー Honey roasted barbecue Kurobe meisui pork	蜜汁烤黒部又焼	3,520
信州黄金シャモの冷製蒸し鶏 葱・生姜ソース Steamed Shinshu chicken with leek & ginger sauce	薑蔥信州黄金白切雞	3,080
クラゲの冷菜 Jellyfish	脆口海蜇皮	4,620
野菜の唐辛子甘酢漬け Hot and sour pickled vegetables	酸辣上素菜	2,200
あわびの上湯蒸し冷菜<1個>80 g Cold steamed abalone	上湯凍冷活鮑魚	3,740

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

官燕

冬虫夏草とキノガサ茸、燕の巣入り 上湯スープ	冬蟲竹筴上湯官燕	¥9,680
---------------------------	----------	--------

Bird nest soup with tochukaso mushroom &
kinugasa mushroom

蟹肉入り燕の巣のスープ	蟹肉官燕	6,380
-------------	------	-------

Bird's nest soup with crabmeat

スープ

Soup

湯羹

海鮮と豆腐入りとろみスープ	海鮮豆腐羹	¥2,640
---------------	-------	--------

Seafood & tofu soup

干し貝柱・蟹肉入り蒸しスープ	猪鶏肉蒸燉湯	3,080
----------------	--------	-------

Dried scallop & crabmeat soup

蟹肉入りホワイトコーンスープ	蟹肉白栗米羹	2,860
----------------	--------	-------

Crabmeat & white corn soup

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

活け黒鮑 (150 g) Black abalone 鮑仔 ¥8,800

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

XO炒め
Stir-fried black abalone with XO sauce
XO醬

塩味炒め
Stir-fried black abalone with salt
清炒

オイスターソース煮
Braised black abalone in oyster sauce
蠔油

ガーリック蒸し
Steamed black abalone with garlic
蒜茸

天使の海老 Tenshino ebi shrimp 蝦球 ¥4,928

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

塩味炒め
Stir-fried shrimp with salt
清炒

チリソース煮
Braised shrimp in chili sauce
干焼

マヨネーズソース
Stir-fried shrimp with mayonnaise
生汁

XO炒め
Stir-fried shrimp with XO sauce
XO醬

ロンハージョン炒め
Stir-fried shrimp with shrimp miso sauce
龍蝦醬

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

生帆立貝 Scallops 扇貝 ¥4,928

以下よりお好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

塩味炒め
Stir-fried scallops with salt
清炒

チリソース煮
Braised scallops in chili sauce
干焼

マヨネーズソース
Stir-fried scallops with mayonnaise
生汁

XO炒め
Stir-fried scallops with XO sauce
XO醤

ロンハージョン炒め
Stir-fried scallops with shrimp miso sauce
龍蝦醬

紋甲イカ Squid 魷花 ¥3,498

以下よりお好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

塩味炒め
Stir-fried squid with salt
清炒

チリソース煮
Braised squid in chili sauce
干焼

湯引き
Boiled squid
白均

XO炒め
Stir-fried squid with XO sauce
XO醤

ロンハージョン炒め
Stir-fried scallops with squid miso sauce
龍蝦醬

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

伊勢海老 (300 g ~ 350 g) Ise spiny lobster 龍蝦 ¥9,680

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

チリソース煮
Braised Ise spiny lobster in chili sauce
干焼

上湯煮
Braised Ise spiny lobster
in premium soup
上湯

XO炒め
Stir-fried Ise spiny lobster
with XO sauce
XO醬

ロンハージョン炒め
Stir-fried Ise spiny lobster
with shrimp miso sauce
龍蝦醬

タラバ蟹 King crab 蟹腿 ¥9,350

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

チリソース煮
Braised king crab in chili sauce
干焼

上湯煮
Braised king crab in premium soup
上湯

XO炒め
Stir-fried king crab with XO sauce
XO醬

ロンハージョン炒め
Stir-fried king crab
with shrimp miso sauce
龍蝦醬

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.

豆腐

Tofu

豆腐

CHINA SHADOW特製マーボー豆腐 麻婆香豆腐 ¥2,640
Braised tofu and beef in chili sauce

蟹肉と豆腐の煮込み 蟹肉滑豆腐 2,860
Braised crab & tofu

野菜

Vegetables

蔬菜

彩り野菜炒め Sautéed vegetables ¥3,300

以下よりソースをお選びください

Please select one sauce

XO醬
XO sauce
XO醬

塩味
Salt
清炒

ガーリック

Garlic
蒜茸

あんかけ野菜 Braised vegetables ¥3,520

以下よりソースをお選びください

Please select one sauce

極上スープソース
Superior soup
上湯

干し貝柱
Dried scallop sauce
干貝

オイスターソース
Oyster sauce
蠔油

カニ肉
Crabmeat sauce
蟹肉

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.

ダック

Duck

片皮鴨

北京ダック 北京片皮鴨 1枚 ¥1,914
Beijing style crispy duck skin

おすすめ牛肉セレクション

Beef selection

牛肉

神戸ビーフサーロイン (100g) Kobe beef sirloin (100g) 神戸焼肥牛 ¥10,868

信州プレミアム牛フィレ (100g) Shinshu premium beef fillet (100g) 信州牛菲力 12,980

和牛肉 (100g) Wagyu (100g) 和牛肉 5,280

以下より好きなソースを一つお選び下さい

Please select one

黒胡椒ソース
Black pepper sauce
黒椒

粒マスタードソース
Dijon mustard sauce
粒芥辣

山葵ソース
Wasabi sauce
青芥末

XOソース
XO sauce
XO醬

山椒ソース
Sansho sauce
花椒

牛肉 豚肉 鶏肉

Beef and Pork Chicken

牛肉 豚 雞

チャイナシャドー特製チンジャオロース 七彩和牛肉絲 ¥3,740
China shadow's stir-fried beef and green pepper

信州太郎ポークの黒醋豚 鎮江香酢信州豚 3,168
Sweet sour Shinshu pork with black vinegar

信州福味鶏の唐揚げ 碎炸子雞球 3,300
Deep-fried Shinshu fukumi chicken

信州福味鶏とカシューナッツの炒め 腰果炒雞丁 3,520
Stir-fried Shinshu fukumi chicken & cashew nut

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.

麺とご飯もの Noodles and Rice

麵飯

黒毛和牛肉とレタス入りチャーハン Fried rice with kuroge wagyu & lettuce	黒毛和牛生菜炒飯	¥3,080
タラバ蟹肉とレタス入りチャーハン Fried rice with king crab & lettuce	蟹肉生菜炒飯	3,080
黒毛和牛肉と野菜入りあんかけ焼きそば Fried noodles with kuroge wagyu & vegetables	黒毛和牛肉炒麵	3,960
天使の海老入りあんかけ海鮮焼きそば Fried noodles with shrimp & seafood sauce	韭黄海鮮炒麵	3,520
黄韭入り香港風醤油焼きそば Fried noodles with leek & soy sauce	鼓油韭黄銀芽炒麵	2,420
チャーシューの細切り入り葱の香味そば Soup noodles with leek & shredded BBQ pork	蔥油叉燒湯麵	2,420
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	2,640
八種具材入り運氣上昇麵 Soup noodles with 8 kinds of lucky ingredients	福祿寿八寶湯麵	3,740
活け蝦夷鮑のあんかけご飯 Braised Ezo abalone in oyster sauce served on rice	蠔油鮑仔燴飯	3,740

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

マンゴープリン Mango pudding	香芒凍布甸	¥1,683
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 Almond jelly with fruit	鮮果凍豆腐	1,430
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	825

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