

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)

※ 12/1(木)~3/14(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of December - 14th of March.



¥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
Jellyfish & mountain vegetable salad
with garlic oil

翡翠麺と蟹肉の海苔巻き XO 風味
Jade noodles & crabmeat with nori,
XO sauce

活け蝦夷鮑の上海蟹味噌ソース
Ezo abalone with Shanghai crab
miso sauce

HOT APPETIZER

北京ダック
Beijing duck

汲み上げ湯葉の蝦米醤風味
Yuba with shrimp chili sauce

鶏レバー なつめ風味
Chicken liver with jujube sauce

珈琲チャーシュー
Coffee BBQ pork

豚トロの燻製 金木犀ソース
Smoked pork neck
with Kinmokusei flower sauce

帆立貝のロンジン茶炒め
Stir-fried scallops with Longines tea

鱈の中国風焼き物ガーリックマヨネーズ添え
Grilled yellowtail
with garlic mayonnaise

HOT DISHES

信州ハーブ鶏のスパイスソース炒め
Stir-fried Shinshu herb chicken
with spice sauce

黒毛和牛肉の粒マスタードソース
Kuyoge wagyu beef with
Dijon mustard 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

シトラスゼリートニック

Citrus Jelly Tonic

桜島小みかん KOMASAジン | 百合リキュール | みかん寒天ゼリー | 柚子シロップ |

トニックウォーター | 陳皮

SAKURAJIMA KOMIKAN KOMASA Gin | lily liqueur | orange jelly | yuzu syrup | tonic water | citrus peel

シノワ ラテ

Chinois Latte

自家製ごぼう茶ウォッカ | コーヒーリキュール | 杏露酒 | 牛乳 | シュガーシロップ |

ごぼう茶

Homemade burdock tea vodka | coffee liqueur | apple liqueur | milk | sugar syrup | burdock tea

トロピカル&スパイス

Tropical & Spice

自家製ターメリックウォッカ | カルピス | ピーチジュース | マンゴージュース

Homemade turmeric vodka | calpico | peach juice | mango juice

ハイボール

Whiskey & soda

ウイスキー | ソーダ

Whiskey | soda

MOCKTAILS

アジアンハニージンジャー

Asian Honey Ginger

ライチシロップ | クランベリージュース | 柚子ジュース | はちみつ |

ジンジャーエール | 乾燥柚子

Lychee syrup | cranberry juice | yuzu juice | honey | Ginger Ale | dried yuzu

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

黒胡麻ソイミルクティー

Black Sesame Soymilk Tea

豆乳 | 黒胡麻餡 | ジャスミン茶 | 黒豆

Soymilk | black sesame bean paste | jasmine tea | black beans

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.)

※ 3/8(水)~6/6(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 8th of March - 6th of June.

ガストロノミック チャイナ モダンカントニーズディナー Gastronomic China Modern Cantonese Dinner course



¥17,600

真鯛のお造り
Seabream sashimi
広東式沙律魚滑

前菜5種盛り合わせ
Traditional appetizer collection
百家富貴味盆

飲茶チャイナシャドースタイル
Dim sums China Shadow style
美味香港廚師

医食同源 漢方スチームスープ
Steamed <Kanpo> soup
清補涼燉銀針湯

活け蝦夷鮑と帆立貝の強火炒め
Stir fried Hokkaido abalone & scallops
碧緑菲黄炒双鮮

骨付きラムチョップのXOチーズオープン焼き
Grilled lamb chops with cheese & XO sauce
香煎羊仔骨

海鮮入りワンタンメン
Seafood wonton noodles
香港雲吞湯麵

マンゴープリン、カスタードパン、チャーシューメロンパイ
Mango pudding & custard bun & barbecue pork pie
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.

¥14,300

様々な食材を楽しむ彩り前菜盛り合わせ

China Shadow's appetizer collection

中国陰影百家味盆

桜鯛の湯葉包みと活け蝦夷鮑の蒸し物

Yuba-wrapped Sakura bream & steamed Hokkaido abalone

青海苔腐皮蒸櫻鯛

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¥2,200)

9 kinds of dried premium seafood soup (¥2,200 supplement)

仏跳醬

有頭海老と帆立貝 柚子酢ソース

Shrimp & scallops with yuzu vinegar sauce

柚子汁大蝦扇貝

黒毛和牛フィレ肉のロースト レモングラスの風味豊かなソース

Seared wagyu beef filet with lemongrass sauce

香茅汁黒毛和牛菲力

焼売の皮で包んだ五目混ぜご飯 極上スープを添えて

Rice shao mai dumpling with premium soup

焼売餅米飯拼燉湯

抹茶と苺のパバロア・桜餡入りココナッツ団子

Matcha and strawberry pudding &

Coconut dumplings with sakura bean paste

春彩艶好美甜

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愉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

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



帆立貝の炒め 自家製桜海老醬を添えて

Stir fried scallops with sakura shrimp miso sauce

碧禄櫻醬炒扇貝



活けオマール海老の強火蒸し 天津冬菜の香り

Wok-seared lobster with Tianjin preserved vegetable

天津冬菜蒸頓土蝦



黒毛和牛頬肉の柔らかステーキ風 黒胡椒ソース

Kuroge wagyu cheek steak with black pepper sauce

黒椒汁焼牛頬肉



チャイナシャドー特製汁なし担々麵

China Shadow's original spicy pork & sesame noodles

無湯擔擔麵



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

※ 3/8(水)～6/6(火)の期間の販売させていただきます。
※ Available between the 8th of March - 6th of June.



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

活け車海老のフランベ

Kuruma prawn flambé

彩艶富貴火焰蝦

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

運氣上昇あんかけチャーハン

China Shadow fried rice with ankake sauce

鴛鴦幸運炒飯

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)

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.

料理長お薦め
Chef's recommendation
主厨精選推介

※ 3/8(水)～6/6(火)の期間の販売させていただきます。
※ Available between the 8th of March - 6th of June.

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炒め 自家製桜海老醬を添えて Steamed zuwai crab (whole)with Chinese rice wine	碧緑櫻醬炒双鮮	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
活けオマール海老の強火蒸し 天津冬菜の香り Wok-seared lobster with Tianjin preserved vegetable	天津冬菜蒸頓土蝦	4,620
葉山牛サーロインと三浦野菜のロースト 醬油豆ソース Hayama sirloin beef & roast Miura vegetables with soy sauce bean sauce	醬油豆汁葉山牛肥	5,720
骨付きラムチョップの XOチーズオープン焼き Grilled lamb chops with cheese & XO sauce	香煎羊仔骨	4,180
チャイナシャドー特製汁なし担々麵 China Shadow's original spicy pork & sesame noodles	無湯擔擔麵	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	彩艷好美甜	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	蜜汁烤黒部叉焼	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
龍蝦醤

紋甲イカ Squid 魷花 ¥3,498

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 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
龍蝦醤

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

自家製XOソース
homemade 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 Beijing style crispy duck skin	北京片皮鴨	1枚	¥1,914
---	-------	----	--------

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 (100 g)	Kobe beef sirloin (100g)	神戸焼肥牛	¥10,868
信州プレミアム 牛フィレ (100 g)	Shinshu premium beef fillet (100g)	信州牛菲力	12,980
和牛肉 (100 g)	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 China shadow's stir-fried beef and green pepper	七彩和牛肉絲	¥3,740
信州太郎ポークの黒醋豚 Sweet sour Shinshu pork with black vinegar	鎮江香酢信州豚	3,168
信州ハーブ鶏の唐揚げ Deep-fried Shinshu herb chicken	碎炸子雞球	3,300
信州ハーブ鶏とカシューナッツの炒め Stir-fried Shinshu chicken & cashew nut	腰果炒雞丁	3,520

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	蔥油叉焼湯麵	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