

ディナーコース

Dinner

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

※ 11/1(火)～12/15(木)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of November - 15th of December.

～ 上海蟹を味わいつくす美食の饗宴 ～ ディナーコース 'Shanghai crab Dinner Course'



¥19,800

上海蟹内子の姿蒸し紹興酒風味
Pickled Shanghai crab in Chinese rice wine
醉蟹蒸大閘蟹

上海蟹と燕の巣入りスープ
Shanghai crab & bird nest soup
大閘蟹粉竹筴官燕

大海老と生帆立貝の上海蟹味噌煮込み ミルクパン添え
Braised shrimp & scallops, milk bread
大閘蟹粉大蝦扇貝

黒毛和牛サーロイン 黒胡椒ソース
Kuroge wagyu sirloin steak with black pepper sauce
黒椒汁焼肥牛肉

活け蝦夷鮑入り上海蟹醬あんかけご飯
Hokkaido abalone & Shanghai crab sauce on rice
大閘蟹粉鮑仔飯

チャイナシャドーオリジナル杏仁豆腐
China Shadow original almond tofu
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.

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

チャイナシャドー特製前菜の盛り合わせ

China Shadow appetizer selection

中国陰影百家味盆

活け蝦夷鮑のXO醬炒め

Wok-seared Ezo abalone with XO sauce

碧緑辣蒜XO醬鮑仔

活けオマール海老のガーリックバター焼き

Garlic butter sautéed lobster

香葉蒜茸烤開邊龍蝦

黒毛和牛ロースのライスペーパー巻き 黒胡椒ソース

Kuroge wagyu loin rice paper roll

黒椒汁和牛捲

豆乳タンタンメン 胡桃風味

Soy milk & sesame spicy soup noodles with walnut

合桃豆乳擔擔麵

杏仁の焼きプリン

Baked almond pudding

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

鴨肉の中国茶の燻製 金木屋のソース
Tea smoked duck with kinmokusei flower sauce
金木屋茶皇鴨

天使の海老と乾燥スルメイカのロンジン茶炒め
Wok-seared shrimp & dried squid with Longjing Tea
碧緑龍井茶葉炒双鮮

燕の巣と燕のすり流しスープ 柚子風味
Bird nest & turnip soup with yuzu
官燕干貝燕柚子羹

黒毛和牛ほほ肉の柔らかステーキ風 オレンジソース
Kuroge wagyu cheek steak with orange sauce
橙汁黒毛和牛頬肉

きのこ栗、山クラゲ入りチャーハン
Mushroom, chestnut & mountain jellyfish fried rice
秋味覚蘑菇山蜇炒飯

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.

料理長お薦め
Chef's recommendation
主厨精選推介

※ 10/1(土)～1/9(月)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of October - 9th of January.

干し鮑の煮込み<吉浜産> Braised Yoshihama's abalone	一品吉浜干鮑	¥11,500
天使の海老と乾燥スルメイカの ロンジン茶炒め Wok-seared shrimp & dried squid with Longjing Tea	碧祿龍井茶葉炒双鮮	3,080
活け蝦夷鮑 <100 g> のマロンクリームソース 揚げパン添え Braised Ezo abalone (100g) in chestnut cream sauce, deep fried bread	奶油栗子鮑仔	4,620
黒毛和牛頬肉の柔らかステーキ風 オレンジソース Kuroge wagyu cheek steak with orange sauce	橙汁黒毛和牛頬肉	4,180
黒毛和牛ロースのライスペーパー巻き 黒胡椒ソース Kuroge wagyu loin rice paper roll	黒椒汁和牛捲肥	5,280
豆乳タンタンメン 胡桃風味 Soy milk & sesame soup noodles with chili & walnut	合桃豆乳擔擔麵	2,860
チャイナシャドー特製デザート盛り合わせ China Shadow's special 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	薑葱信州黄金白切雞	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
Bird's nest soup with crabmeat

蟹肉官燕 6,380

スープ

Soup

湯羹

海鮮と豆腐入りトロみスープ
Seafood & tofu soup

海鮮豆腐羹 ¥2,640

干し貝柱・蟹肉入り蒸しスープ
Dried scallop & crabmeat soup

猪鶏肉蒸燉湯 3,080

蟹肉入りホワイトコーンスープ
Crabmeat & white corn soup

蟹肉白粟米羹 2,860

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醬

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醬

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

以下よりお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

以下よりお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醤

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 (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 鶏

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