

## 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.)

※ 9/15(木)～10/31(月)の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 15th of September - 31st of October.

### ～チャイナシャドー × 翠陽 美食コラボレーション～ China Shadow & Suiyo Collaboration Dinner Course



¥19,800

<コラボレーション / Collaboration>  
トマトード農園の甘酒入りトマトジュース  
Tomatodo farm's sakekasu tomato juice  
酒醸番茄果汁

<コラボレーション / Collaboration>  
美味コラボレーションオードブル  
Beautiful collaboration appetizers  
美食饗宴百家味盆

<チャイナシャドーより / From China Shadow>  
新感覚北京ダックバケットスタイルとクレープダック  
～二種の味わい～  
Beijing duck baguette-style & crepe duck with 2 kinds of sauce  
片皮鴨兩熱軍

<翠陽(すいよう)より / From Suiyo>  
コニッシュジャックと中国乾貨の極上スチームスープ  
Cornish jack & Chinese premium dried seafood soup  
科甲清補涼燉銀針湯

<チャイナシャドーより / From China Shadow>  
三陸産干し鮑の煮込み ～豪華食材を贅沢に～  
Braised Sanriku's abalone  
一品三陸干鮑

<翠陽(すいよう)より / From Suiyo>  
信州プレミアム牛肉フィレの醤油豆炒め  
～軽井沢の野菜いろいろ～  
Sautéed Shinshu premium beef fillet with soy sauce stewed beans  
Karuzawa's vegetables  
豉油醬炒信州厳選牛柳丁

<チャイナシャドーより / From China Shadow>  
南高梅のせ翡翠冷麺 ～トマトード農園のホワイトコーンを添えて～  
Cold jade noodles with Nanko ume plum, white corn from Tomatodo farm  
南高梅翡翠涼麺

<コラボレーション / Collaboration>  
わたがし豆腐花 ～信州マスカットサイダーを注いで～  
Tofu pudding with cotton candy, Shinshu muscat cider  
彩艶好美甜

# 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醬蒸開邊龍蝦

---

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  
山海蜇香炒飯

---

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.

料理長お薦め  
Chef's recommendation  
主厨精選推介

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	¥2,915
活け蝦夷鮑と蟹爪の青海苔ソース Braised Hokkaido abalone in aonori sauce	青紫菜蟹爪鮑仔	3,080
活けオマール海老のXO醬蒸し Steamed lobster with XO sauce	XO醬蒸開邊龍蝦	4,576
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	3,520
信州プレミアム牛と野菜ロースト 山葵ソース Roast Shinshu premium beef & vegetables with wasabi sauce	青芥末信州焼和牛	3,960
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	山海蜃香炒飯	1,760
南高梅のせ翡翠冷麺柚子胡麻風味 Chinese cold noodles with Nankobai plum	南高梅翡翠涼麵	1,320
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 Bird nest soup with tochukaso mushroom & kinugasa mushroom	冬蟲竹筴上湯官燕	¥9,680
--	----------	--------

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

海鮮と豆腐入りとろみスープ 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Johnson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醤

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

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醤

ロンハージョン炒め  
Stir-fried king crab  
with shrimp 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.

## 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 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