

## ランチコース

### Lunch

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

※ 1/14(金)~2/28(月)の期間の販売させていただきます。

※ Available between the 14th of Jan - 28th of Feb.

## 北陸コース ~

### 'Hokuriku Lunch Course'



¥7,700

寒ブリのお造り 香港風サラダ仕立て

Hong Kong style yellowtail salad

寒鰯香港沙律

---

紅ズワイ蟹入りグラタン甲羅詰め

Beni zuwai crab gratin

葡汁焗紅水蟹蓋

---

活け蝦夷鮑の五郎島金時ソース煮

Steamed Ezo abalone in Gorojima-kintoki sweet potato sauce

五郎島番薯燻鮑仔

---

富山ポークの源助大根入りおろしソース

Grilled Toyama pork with Gensuke glazed raddish sauce

源助羅白汁富山猪頸肉

---

氷見うどんの担々麺仕立て

Himi udon noodles in sesame chili soup

擔擔氷見烏冬

---

五郎島金時のタピオカ入りココナッツミルク

Gorojima kintoki tapioca in coconut milk

芋容白玉西米露

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.

## 苺飲茶セット

### Strawberry Dim Sum Set

※要予約にて承ります。  
Reservations required.

¥6,050

#### 四種前菜盛り合わせ

China Shadow's special appetizers

每位百家味盆

---

#### 蒸し点心 3種

(鮑のせ焼売、エビと豆苗の蒸し餃子、潮州式五日蒸し餃子)

#### Steamed Dim Sum

(Abalone shao mai dumpling, shrimp & pea prout dumpling & Chaozhou style style steamed dumpling)

鮑仔焼売 & 鮮蝦豆苗餃 & 潮州蒸粉果

---

#### 牛頬肉の柔らかステーキ風 トーチソース

Beef cheek steak with black bean sauce

鼓汁焼牛頬肉

---

#### 揚げ点心 3種

(焼きタロ芋餅、香港式揚げ餃子、シーフード入りカレー春巻き)

#### Deep - fried Dim Sum

(Taro cake crape, Hong Kong style deep fried dumpling & Deep fried seafood curry spring roll)

腊味芋頭糕 & 安蝦咸水角 & 海鮮咖喱春巻

---

#### 台湾タンツー麺

Taiwanese soup noodles

台湾擔仔麵

---

#### デザート 5種

(エッグタルト イチゴのミルフィーユ仕立て、中華風苺大福、  
ストロベリーゴマドーナツ、苺とココナッツミルクのムース、  
苺のアイスクリーム 山椒風味)

#### China Shadow special dessert selection

(Strawberry egg tart, Strawberry daifuku cake, Strawberry sesame doughnut, Strawberry & coconut milk mousse, Strawberry ice cream with sansho)

酥皮鶏蛋撻 & 草莓糯米糍 & 巧克力笑口棗 & 啤梨椰汁糕 & 士多啤梨雪糕

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.

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.

# セツランチ

## Set Lunch

平日限定 Weekdays only

### 革胡(カクコ)

Kakuko

¥4,400

本日のサラダ

Salad of the day

---

本日のスープ

Soup

---

本日の炒め物

Today's side dish

---

お好きなメインディッシュをお選びください。

Please select one main dishes

---

ご飯

Steamed rice

漬物

Pickles

---

本日のデザート

Today's dessert

追加料金 550円

Add ¥550

炒飯

Fried rice

Or

麻婆豆腐

Braised tofu & miced beef in Szechuan spicy sauce

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.

# おすすめ麺セットランチ China Shadow Special Noodles Set Lunch

平日限定 Weekdays only

※要予約にて承ります。  
Reservations required.

チャイナシャドーおすすめランチメニューとして、  
選べる麺と、点心3種、デザートがつきます。  
We offer China Shadow recommends the following lunch menu,  
with a choice of noodles, three kinds of dim sum, and a dessert.

¥3,850

おすすめ点心3種  
China Shadow's special 3 kinds of dim sum selection  
籠仔蒸三點心

お好きなメインディッシュをお選びください。  
Please select one main dishes

上海風タンタンメン  
Spicy Shanghai style spicy sesame soup noodles  
with pork and seafood  
上海擔擔麵

Or

八種具材入り運氣上昇麵  
Soup noodles with 8 kinds of ingredients  
福祿寿八寶湯麵

Or

京鴨と九条葱入りつゆそば  
Kyoto duck soup noodles with kujo leek  
京鴨九条葱油湯麵

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.

## ランチコース

### Lunch

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

### 西貢(サイコウ)

‘Saiko’

¥6,600

鯛のお造り 香港風サラダ仕立て  
Hong Kong style seabream sashimi salad  
香港沙律魚滑

---

ソフトシェルクラブとキノコのスパイシーソルト和え  
チーズグラタン添え  
Wok seared soft shell crab & mushrooms with spicy salt, cheese gratin  
金沙双輝海鮮

---

活け蝦夷鮑のスイートポテト煮込み ミルクパン添え  
Steamed Ezo abalone in sweet potato sauce, milk breads  
四寶蕃薯焗鮑仔

---

有頭海老のチリソース  
Braised shrimp in chili sauce  
干焼有頭大蝦

---

運氣上昇麺  
Good Luck soup noodles  
福祿壽元寶麵

---

マンゴープリン  
Fresh mango pudding  
香忙凍布甸

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.

# ランチコース

## Lunch

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

### 京胡(キョウコ)

‘Kyoko’

¥6,600

#### 前菜三種盛り合わせ

Cantonese cold appetizers

三寶富貴盆

---

#### サーモンと黄にらの蟹醬炒め

Wok seared salmon & yellow leek with crab paste

菲黄蟹醬炒双鮮

---

#### トマトと牛挽肉のトロみスープ

Tomato & minced beef soup

西湖蕃茄牛肉羹

---

#### 天使の海老のマンゴー風味マヨネーズ和え

Deep-fried shrimp in mango mayonnaise

香芒沙律蝦球

---

#### 牛肉の粒マスタードソース

Beef steak with Dijon mustard sauce

粒芥辣牛肉片

---

#### 海鮮と大葉入りチャーハン梅風味

Fried rice with seafood & shiso leaves

紫蘇梅醬海鮮炒飯

---

#### フルーツ入りアーモンドゼリー

Almond jelly with fruit

鮮果杏仁凍豆腐

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.

# 麺とご飯もの Noodles and Rice

## 麵飯

五目チャーハン Fried rice with shrimp, pork and vegetable	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
牛肉のオイスターソースあんかけ御飯 Braised beef in oyster sauce served on rice	蠔油牛肉飯	1,980
小海老と蟹肉の卵とじあんかけ御飯 Braised shrimps and crabmeat with scrambled egg served on rice	滑蛋蟹蝦燴飯	1,980
海鮮入り中国粥 Rice porridge with seafood	生滾海鮮粥	1,760
干し貝柱入り中国粥 Rice porridge with dried scallop	生滾瑤柱粥	1,540
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
牛肉と野菜入りあんかけ焼きそば Fried noodles with beef and vegetables	牛肉炒麵	1,980
小海老と野菜入りあんかけ焼きそば Fried noodles with shrimps and vegetables	蝦仁炒麵	1,980
絹傘茸入りワントンスープ Wonton soup with Kinugasa mushrooms	雲吞竹筴湯	1,760
海老ワントン入りそば Shrimp wonton noodles	蝦餛飩湯麵	1,980
チャーシューの細切り入りねぎ香味そば Barbecue pork noodles with leek	蔥油叉燒湯麵	1,980
上海式タンタン麺 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.

## 点心類 Dim Sum

### 点心

しゅうまい（４個） Steamed shao mai dumplings (4 pieces)	魚子焼賣	¥1,320
海老蒸し餃子（３個） Steamed shrimp dumplings (3 pieces)	筍尖鮮蝦餃	990
タロ芋入り五目春巻き（３本） Deep-fried spring rolls with yam and shrimp (3 pieces)	芋絲蝦春卷	1,100

## デザート Dessert

### 甜品

マンゴープリン Mango pudding	香芒凍布甸	¥1,430
フルーツ入り杏仁豆腐 Sweet almond jelly with fruits	杏仁豆腐	1,100
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	1,100
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	660
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	660

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