

ランチコース

Lunch

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

※ 7/1(金)～9/13(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of July - 13th of September.

～ 信州編コース ～ 'Shinshu Lunch Course'



¥7,700

酔いどれ信州大イワナの広東風お造り サラダ仕立て
Shinshu 'Iwana' mountain trout salad
広東式沙律酔魚滑

酔いどれ信州サーモンの西京味噌焼き
Saikyo miso marinated grilled salmon
西京味噌信州三文魚

大海老の極上スープ煮 信州富士林檎バター風味
Steamed shrimp in premium soup with Shinshu apple butter
上湯林檎牛油大蝦

長野県産白馬米豚のXOソース
Hakuba pork with XO sauce
XO炒信州白馬猪頭肉

信州ハーブ鶏入り翡翠冷麺 柚子胡麻風味
Chilled jade noodles & steamed Shinshu chicken with yuzu sesame sauce
信州薬膳鶏翡翠涼麺

信州蕎麦粉を使ったなめらかプリン
Shinshu soba pudding
信州蕎麦布甸

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.

マンゴーディムサム

Mango Dim Sum Set

※ 5/1(日)～8/31(水)の期間の販売させていただきます。

※ Available between the 1st of May - 31st of August.



※要予約にて承ります。

Reservations required.

¥6,050

生帆立のマンゴーマヨネーズ サラダ仕立て

Scallop salad with mango mayonnaise

香芒生汁扇貝沙律

蒸し点心 3種

(トムヤムクン風味の焼売、蟹と帆立の蒸し餃子、バジルとトマト入り海老餃子)

Steamed Dim Sum

(Tom yam kung shao mai dumpling, Steamed crab & scallop dumpling, Shrimp & basil tomato dumpling)

冬蔭蝦焼売 & 蟹肉帯子餃 & 羅勒蕃茄蝦餃

鮑と茄子のピリ辛ソース

Stir fried abalone & eggplant with spicy sauce

魚香茄子鮑仔

揚げ点心 3種

(生ハムとクリームチーズの春巻き、大根餅のカレー炒め、

マンゴー入りチャーシューパイ)

Deep - fried Dim Sum

(Prosciutto & cream cheese spring roll, radish cake with curry sauce & BBQ pork & mango pie)

芝士火腿春巻 & 咖哩炒羅白糕 & 芒果叉燒酥

鯛と葱のあっさりつゆそば

Seabream & leek soup noodles

蔥油鯛汐湯麵

デザート 4種

(マンゴープリン、マンゴー胡麻団子、マンゴーアイス入りココナッツミルク、

マンゴー入りエッグタルト)

China Shadow special dessert selection

(Mango pudding, Mango sesame ball, Mango ice cream in coconut milk, Mango egg tart)

芒果布甸 & 芒果芝麻球 & 芒果雪糕西米露 & 酥皮芒果撻

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.

アフタヌーンティーセット

Afternoon Tea Set

※ 5/9(月)～8/31(水)の期間の販売させていただきます。

※ Available between the 9th of May - 31st of August.

※要予約にて承ります。

Reservations required.

¥4,950

五目野菜入り中国蒸しクレープ

Steamed vegetable crepe

上素腸粉

海老とマンゴフルーツの包み揚げ

Crispy shrimp & mango roll

香忙炸蝦筒

イカのあっさり炒め

Wok-seared squid with Ooba leaves

素菜魷魚花

金魚の形をした海老蒸し餃子

Goldfish shaped shrimp dumpling

鮮蝦金魚餃

プーアル茶プリン

Pu-erh tea pudding

普洱茶布甸

チャイニーズパイ

Chinese pie

蓮蓉甘露酥

チャイナシャドー特製エッグタルト

China Shadow's special egg tart

酥皮雞蛋撻

マンゴープリン

Mango pudding

香芒凍布甸

杏仁豆腐 ベリーソース

Almond with berry sauce

漿果凍豆腐

マレーシア風おしるこ

Malaysian style sweet red bean soup

馬來亞咋咋

フルーツ入りオーギョーチ

Aiyu jelly with fruit

鮮果愛玉子

はちみつ入りカステラ

Honey castella cake

蜂蜜馬拉糕

抹茶風味のココナッツ団子

Matcha coconut ball

抹茶糯米糍

黒ゴマ餡入りゴマ団子

Black sesame red bean ball

麻茸煎堆仔

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.



Beverages

下記セクションより好きなものをお楽しみいただけます。
Please select a beverage from below.

ウエルカムティー / Welcome Tea

オリジナルブレンドティー ロンフォン八宝茶 Original blended tea with 8 kinds of ingredients

安藤シェフセレクトの体に良い8つの食材をブレンドした
チャイナシャドーオリジナル八宝茶。
(中国茶葉・カモミール・レモンの皮・クコの実・ナツメ・菊の花・ハマナスの蕾・陳皮)
A blend of 8 healthful ingredients selected by Chef Ando
China Shadow's original eight treasures tea.

中国茶・オリジナルブレンドティー / Welcome Tea

龍鳳影茶 (ロンフォンイン茶) Long Feng Ying Cha

チャイナシャドーオリジナルティー
CHINA SHADOW tea blend (Lemon peel & Chamomile blended)

安溪祥華鉄観音 (青茶) アンケイショウカテツカンノン Anxi Xianghua Tieguanyin (Oolong Tea)

中焙煎した香ばしさと糖蜜の香りがバランスの良い鉄観音茶
Roasted and honey aroma and easy to match with meals

シンジュハナチャ Premium Jasmin tea

茶葉が広がる様が「龍が天に昇るよう」に例えられる爽やかなジャスミン茶。
This refreshing jasmine tea is likened to "a dragon ascending to heaven"
as the tea leaves to spread out.

チンネンプーアル茶 Chen Nian Puer Cha

10年発酵の複雑なうまみを醸し出したプーアル茶です。
デトックス効果がありお薦めです。
This Pu'er tea is fermented for 10 years, giving it a complex umami flavor.
It is recommended for its detoxifying effect.

チェリートライフル Cherry Trifle

アップル、ハイビスカス、ローズヒップ、チェリーをブレンドした
スイーツに合う赤いフルーツティーです。
A blend of apple, hibiscus, rosehip and cherry It is a red fruit tea that goes well with sweets.

オレンジパッション Orange Passion

オレンジとパッションフルーツのフレーバー香るアッサムティーです。
CHINA SHADOW tea blend.

セットランチ

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.

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.

THE STRINGS SUMMER NOODLES 2022

ストリングス サマーヌードル

※ 6/1(水)～9/30(金)の期間の販売させていただきます。
※ Available between the 1st of June - 30th of September.

今季のチャイナシャドー特製の冷麺は、体を冷やす効果のある
冬瓜や夏野菜、車海老など海鮮の具が入った
柚子胡麻風味のソースでさっぱりとお楽しみ頂けます。
また、つゆそばの方には中国で縁起の良いとされている八種類の具材、
発汗作用のある唐辛子や夏バテ防止野菜と共に楽しみください。

This season's China Shadow's special cold noodles are
made with summer vegetables that cool the body, as well as prawns.

The noodles are served with a yuzu sesame flavored sauce
for a refreshing taste.



¥3,740

海鮮入り翡翠冷麺 柚子胡麻風味

Chinese cold noodles, seafood & summer vegetables with yuzu sesame sauce
海鮮柚子胡麻翡翠冷麺



¥3,740

海の幸 山の幸入りあんかけ酸辣湯麺

Spicy & sour noodles with seafood & summer vegetables
酸辣香八寶湯麺

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.

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種がつきます。
We offer China Shadow recommends the following lunch menu,
with a choice of noodles and three kinds of dim sum.

¥4,620

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

海鮮入り翡翠冷麺 柚子胡麻風味

Chinese cold noodles, seafood & summer vegetables with yuzu sesame sauce

海鮮柚子胡麻翡翠冷麺

Or

海の幸 山の幸入りあんかけ酸辣湯麺

Spicy & sour noodles with seafood & summer vegetables

酸辣香八寶湯麺

Or

海鮮入りあんかけ焼きそば

Fried noodles with seafood sauce

海鮮炒麺

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.)

※ 7/4(月)~9/30(金)販売させていただきます。
※ Available from 4th of July to 30th of September.

西貢(サイコウ)

‘Saiko’

¥6,600

活け蝦夷鮑の上湯ゼリー寄せ 季節野菜を添えて
Hokkaido abalone aspic with seasonal vegetables
涼拼上湯鮑仔

天使の海老のマンゴーマヨネーズとライチの揚げ物
Deep fried shrimp & lychee with mango mayonnaise
酥炸荔枝蝦拼香忙蝦

紋甲イカと大葉のあっさり炒め
Wok seared squid & shiso leaves
芝麻青紫蘇炒魷花

カンパチの切り身蒸し葱・生姜風味
Braised amberjack in leek & ginger sauc
清蒸葱姜鮮魚

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
乾魷魚山海蜇炒飯

季節のフルーツ入り杏仁豆腐
Almond 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.

ランチコース

Lunch

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

※ 7/4(月)～9/30(金)販売させていただきます。
※ Available from 4th of July to 30th of September.

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

天使の海老と紋甲イカの蝦米醬炒め
Wok seared shrimp and cuttlefish with shrimp miso paste
蝦米醬炒双鮮

干し貝柱と冬瓜のすり流しスープ
Dried scallops & winter melon soup
干貝冬瓜羹

信州ハーブ鶏とカシューナッツの炒め物
Sautéed Shinshu herb chicken & cashew
腰果炒信州薬膳鶏條

南高梅のせ翡翠冷麺
Chinese cold noodles with Nankobai plum
南高梅翡翠涼麺

季節のフルーツ入り杏仁豆腐
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	韭黃海鮮炒麵	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
絹傘茸入りワンタンスープ Wonton soup with Kinugasa mushrooms	雲吞竹筴湯	1,760
海老ワンタン入りそば 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	蔥油叉焼湯麵	1,980
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	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)	芋絲蝦春巻	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