

## ランチコース

### Lunch

11:30 ~ 14:30 (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ランチ Gastronomic China Modern Cantonese Lunch course



¥7,700

バラエティー豊かなオードブル  
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

赤ハタの強火蒸し フィッシュソース 葱と生姜の香り  
Steamed blacktip grouper with fish sauce, leek & ginger  
清蒸紅班魚

牛スネ肉の柔らかステーキ風 バーベキューソース  
Beef shank steak with BBQ sauce  
沙茶醬牛脛肉

オリエンタルチャーハン  
Oriental fried rice  
文華式香炒飯

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

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.

# スプリング ディムサム

## Spring Dim Sum Set

※ 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.



※要予約にて承ります。  
Reservations required.

¥6,050

帆立貝の柚子マヨネーズ和え  
Scallops with yuzu mayonnaise  
柚子生汁扇貝

### 蒸し点心 3種

(春野菜とエビの蒸し餃子、広東式焼売 チャイナシャドー特製桜えびXO醬風味、  
牛肉の蒸し餃子 パーベキューソース風味)

#### Steamed Dim Sum

(Spring vegetable & shrimp dumpling,  
Cantonese shao mai dumpling with Sakura shrimp & XO sauce,  
Steamed beef dumpling with BBQ sauce)

春季蔬菜蝦餃 & 広東蝦焼売 & 沙茶牛肉餃

### 蝦夷鮑のマッシュルームソース

Hokkaido abalone with mushroom sauce  
白磨菇炆鮑仔

### 揚げ点心 3種

(桜エビと春キャベツの春巻き、黒胡椒風味の揚げもち餃子、高菜と豚肉の焼き饅頭)

#### Deep - fried Dim Sum

(Deep-fried Sakura shrimp & spring cabbage roll,  
Deep-fried mochi dumpling with black pepper,  
Pan fried takana & pork bun)

桜蝦炸春巻 & 黒椒咸水角 & 高菜煎肉包

炙り鯛入り極上スープチャーハン  
Fried rice with seared bream in premium soup  
炙鯛上湯炒飯

### デザート 4種

(桜餡入りココナッツ団子、ジャスミン茶のブリュレ、イチゴのエッグタルト、  
抹茶と苺のパパロア)

#### China Shadow special dessert selection

(Coconut ball with Sakura red bean paste, Jasmine tea brulee,  
Strawberry egg tart, Matcha & strawberry pudding)

桜花糯米糍 & 焦糖茉莉花茶布甸 & 草莓雞蛋撻 & 抹茶草莓糕

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.

# アフタヌーンティーセット

## Afternoon Tea Set

※ 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.

※要予約にて承ります。  
Reservations required.

¥4,950

有頭海老のガーリック蒸し  
Steamed shrimp with garlic  
蒜葱油大蝦

エビと黄ニラ入り水餃子  
Boiled shrimp & yellow leek dumplings  
韭黄蝦水餃

帆立貝の柚子マヨネーズ和え  
Scallops with yuzu mayonnaise  
柚子生汁扇貝

---

いちごのエッグタルト  
Strawberry egg tart  
草莓鵝蛋撻

コーヒー風味のアーモンドクッキーとライチ紅茶のクッキー  
Coffee almond cookies & lychee tea cookies  
鴛鴦茶曲奇

揚げカスタード饅頭  
Deep fried custard bun  
酥炸奶黄包

あまおういちご餡入り胡麻団子  
Sesame ball with Amaou strawberry red bean paste  
草莓芝麻球

桜餡入りココナッツ団子  
Coconut ball with Sakura red bean paste  
桜花糯米糍

ジャスミン茶のブリュレ  
Jasmine tea brulee  
焦糖茉莉花茶布甸

チャイナシャドー特製マンゴープリン  
China Shadow's mango pudding  
芒果布甸

---

抹茶といちごのババロア  
Matcha & strawberry bavarois  
抹茶草莓糕

桜の香りの杏仁豆腐  
Sakura almond tofu  
桜香豆腐花

サンザシとミックスベリーのゼリー  
Hawthorn & mixed berry jelly  
山査子果凍

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・桂皮(ケイヒ)・バラの蕾・干し棗(ナツメ) 松の実・  
菊の花・クコの実・クリーンレーズン・龍眼(リュウガン)・冬瓜糖・山楂子(サンザシ)・氷砂糖)

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。

This fruit tea is blended with apple, hibiscus, roship & cherry.

It goes well with sweets.

プレミアムルイボスティー ピーチ

Premium rooibos tea peach



甘くフルーティなピーチが香るピュアルイボスティーベースの  
ノンカフェイン・ノンシュガーティーです。

Pure rooibos tea-based caffeine-free, sugar-free tea with a sweet, fruity peach flavor.

プレミアムルイボスティー アーモンド&クリーム

Premium rooibos tea Almond & cream



アーモンドとクリームの甘さに、しっかりと香ばしさも感じられるピュアルイボ  
スティーベースのノンカフェイン・ノンシュガーティーです。

This pure rooibos tea-based, caffeine-free, sugar-free tea is sweetened  
with almonds and cream and has a strong savory flavor.

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。

Orange & passionfruit tea blend.



カフェインなし  
Caffeine free

# 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 2023

## 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穴子や有頭海老、ハマグリなど海鮮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、汁なしタンタンメンは贅沢に黒毛和牛を入れ発汗作用のある唐辛子の効いたピリ辛なソースと共にお楽しみください。

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

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

For spicy pork & sesame noodles, enjoy it with Kuroge wagyu and a hot and spicy sauce with a hint of chili pepper.

### チャイナシャドー特製翡翠冷麺

Cold jade noodles with yuzu sesame sauce

百家翡翠涼麺

¥3,300

### 黒毛和牛入り汁なしタンタンメン

Spicy pork & sesame noodles with kuroge wagyu

黒毛和牛無湯担々麺

¥3,300

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.

## ランチコース

### Lunch

11:30 ~ 14:30 (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.

## 西貢(サイコウ)

‘Saiko’

¥6,600

ソフトシェルシュリンプのスパイスソルト  
Softshell shrimp with spicy salt  
金沙粉炸軟蝦

帆立貝の柚子マヨネーズ和え  
Scallops with yuzu mayonnaise  
柚子沙律扇貝

桜鯛の飾り蒸し 彩り鮮やかな青海苔ソース  
Steamed sakura sea bream with aonori seaweed sauce  
青海苔蒸桜鯛

活け蝦夷鮑と若芽豆腐のステーキ レモングラス風味  
Grilled Hokkaido abalone & wakame tofu steak with lemongrass  
香茅汁焼鮑仔

蛸と浅利・山クラゲ入りチャーハン  
Fried rice with octopus, clams & stem lettuce  
浅蛸蛸香炒飯

チャイナシャドー特製杏仁豆腐  
China Shadow's original almond tofu  
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.)

※ 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.

### 京胡(キョウコ)

‘Kyoko’

¥6,600

海の幸 山の幸を盛り込んだ前菜の盛り合わせ

Seafood & vegetable appetizer selection

栄華富貴盆

—————

天使の海老とオリーブの葉入り強火炒め

Wok-seared shrimp & olive leaves

碧緑欖菜炒蝦球

—————

クレソンと海鮮入りとろみスープ

Watercress & seafood soup

西洋菜海鮮羹

—————

信州ハーブ鶏の柚子甘酢ソース

Shinshu herb chicken with sweet sour yuzu sauce

柚子汁信州薬膳鶏

—————

櫻海老としらす入りチャーハン

Fried rice with sakura shrimp & whitebait

桜蝦鹹菜白魚炒飯

—————

チャイナシャドー特製杏仁豆腐

China Shadow's original almond tofu

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

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
黒毛和牛肉のオイスターソースあんかけご飯 Braised Kuroge wagyu in oyster sauce served on rice	黒毛和牛肉燴飯	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	菲黄海鮮炒麵	3,520
黄韭入り香港風醤油焼きそば Fried noodles with leek & soy sauce	鼓油菲黄銀芽炒麵	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.

## 点心類 Dim Sum

### 点心

しゅうまい（４個） Steamed shao mai dumplings (4 pieces)	魚子焼賣	¥1,540
海老蒸し餃子（３個） Steamed shrimp dumplings (3 pieces)	筍尖鮮蝦餃	1,155
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	1,320

## 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