

ランチコース

Lunch

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

※ 4/13(水)~6/30(木)の期間販売させていただきます。

※ Available between the 13th of April - 30th of June.

～ 四国編コース ～

‘Shikoku Lunch Course’



¥7,700

すだちぶりのお刺身風 香港風サラダ仕立て
Sudachi amberjack sashimi salad -Hong Kong style -
百家沙律酢橘魚滑

活け蝦夷鮑の鳴門金時ソース煮
Steamed Ezo abalone in Naruto-kintoki sweet potato sauce
鳴門番薯炊鮑仔

オリーブ牛頬肉の柔らかステーキ風 みかんソース
Olive fed beef cheek steak with mikan tangerine sauce
愛媛橙汁橄欖牛頬肉

土佐ジローを使ったあっさりつゆそば 土佐ジロー煮卵添え
Tosajiro chicken soup noodles
土佐吉羅鶏湯麵

特製マンゴプリン・道後サイダーのゼリーとともに
China Shadow's mango pudding & Dogo soda jelly
汽水芒果布甸

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.)

※ 5/11(水)~販売開始させていただきます。

※ Available from 11th of May.

西貢(サイコウ)

‘Saiko’

¥6,600

サーモンのサラダ仕立て香港風

Hong Kong style salmon salad

香港沙律三文魚

—————

穴子ときのこの揚げ物 スパイシーソルト和え

Deep fried conger eel & mushroom, spicy salt on the side

金沙炸磨菇穴子

—————

鮑の煮込み 肝ソース

Braised abalone with liver sauce

肝汁炆鮑仔

—————

シータイガーのバーベキューソース煮込み

Braised sea tiger shrimp in BBQ sauce

西汁海虎大蝦

—————

鯛と葱のあっさりつゆそば

Seabream & leek soup noodles

蔥油鯛汐湯麵

—————

季節のフルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly with fruit

彩艷好美甜

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.)

※ 5/11(水)～販売開始させていただきます。

※ Available from 11th of May.

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

—————

紋甲イカの蟹ペースト炒め

Wok seared cuttlefish with crab paste

碧緑蟹醬炒魷魚花

—————

天使の海老のガーリック風味のマヨネーズ和え

Crispy shrimp with garlic mayonnaise

蒜茸生汁沙律鮮蝦球

—————

信州ハーブ鶏のオレンジソース

Deep-fried chicken with orange sauce

橙汁信州薬膳鶏

—————

牛肉とレタス入りチャーハン

Beef & lettuce fried rice

牛崧生菜香炒飯

—————

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