

ランチコース

Lunch

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

※ 6/7(水)~9/5(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 7th of June - 5th of September.

ガストロノミック チャイナ モダンタイワニーズランチ Gastronomic China Modern Taiwanese Lunch course

¥8,250

台湾腸詰や伝統的な前菜5種盛り合わせ
Appetizer selection with Taiwanese sausage
百家富貴味盆

台湾小籠包入り飲茶盛り合わせ
Dim sums with Taiwanese soup dumplings
美味台湾厨师

紋甲イカ 台湾カラスミ
Wok-seared squid with Taiwanese Bottarga
台湾鳥魚子炒魷花魚

信州福味鶏の柔らか醤油煮込み 黒酢ソース
Shinshu Fukumi chicken with soy & black vinegar sauce
蔬菜嚙水炊福味鶏

台湾名物 “ルーローハン”
<Lu Rou Fan> Taiwanese braised pork rice bowl
魯肉飯

パイナップルパイ・台湾カステラ・愛玉子
Pineapple pie & Taiwanese castella cake & Aiyu jelly with fruit
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.

サマー ディムサム

Summer Dim Sum Set

※ 6/7(水)～9/5(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 7th of June - 5th of September.

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥6,050

穴子の南蛮漬け入り前菜の盛り合わせ
Conger eel marinated & appetizer collection
夏彩艶富貴盆

蒸し点心 3種

(潮州風五目水晶包み蒸し、トマトとエビ焼売、ニラ入り翡翠餃子)

Steamed Dim Sum

(Vegetables & pork dumpling, Shao mai dumpling with Tomato, shrimp & pork,
Shrimp dumpling with leek & garlic)

潮州蒸粉果 & 蕃茄蝦焼売 & 翡翠韭菜餃

活け蝦夷鮑と佐久高原トマトード農園のホワイトコーンの煮込み
Braised Ezo abalone & Tomatodo farm's white corn

白粟米燜鮑仔

揚げ点心3種

(海老餃子のスパイシーガーリック炒め、パイナップル入りチャーシューパイ、
野菜入り焼きまんじゅう 胡椒風味)

Deep fried - Dim Sums

(Deep-fried shrimp dumpling with spicy garlic sauce,
Barbecue pork & pineapple pie,

Pan fried vegetables & pork bun with black pepper)

金沙粉炸蝦餃 & 菠蘿叉燒酥 & 台湾胡椒餅

紀州南高梅入り翡翠冷麺

Cold jade noodles with Nanko ume plum

南高梅翡翠冷麺

デザート 4種

(グレープフルーツとタピオカ入りマンゴージュース、
マンゴーとパイナップル焼きパイ、白桃とライチのプリン、
チーズタルト ジャスミン茶の香り)

China Shadow special dessert selection

(Mango juice with grapefruit & tapioca, Mango & pineapple pie,
White peach & lychee pudding, Cheese & jasmine tea tart)

楊枝甜甘露 & 芒果鳳梨酥 & 白桃荔枝布甸 & 茉莉花芝士撻

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

※ 6/7(水)～9/5(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 7th of June - 5th of September.

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥4,950

有頭海老のスパイシーガーリックソルト
Deep-fried shrimp with spicy garlic salt
金沙粉有頭海老

帆立貝のマンゴーマヨネーズ和え
Scallops with mango mayonnaise
香忙沙律汁扇貝

紋甲イカと大葉のあっさり炒め
Wok-seared squid with Ooba leaves
芝麻紫蘇炒魷花魚

グレープフルーツとタピオカ入りマンゴージュース
Mango juice with grapefruit & tapioca
楊枝甜甘露

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

愛玉ゼリー はちみつ黒酢風味
Aiyu jelly with honey black vinegar
黒酢愛玉子

白桃とライチのプリン
White peach & lychee pudding
白桃荔枝布甸

マレーシア風お汁粉
Malaysian-style sweet red bean soup
馬來亞咗咗

チーズタルト ジャスミン茶の香り
Cheese & jasmine tea tart
茉莉花芝士撻

マンゴーとパイナップル焼きパイ
Mango & pineapple pie
芒果鳳梨酥

台湾カステラ
Taiwan castella cake
現烤蛋糕

クルミもち
Walnut mochi
合桃椰汁年糕

チョコレート入り胡麻団子
Sesame ball with chocolate
巧咕力芝麻球

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。

ロンフォンイン茶 (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・グリーンレーズン・龍眼 (リュウガン)・冬瓜糖・山楂子 (サンザシ)・氷砂糖・ベルローズ・ドライパイナップル・甘草 (カンゾウ)・姜片 (乾燥しょうが)

A blend of 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) アンケイシヨウカテツカンノン

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

茉莉香片 (花茶) マリコウヘン

Premium Jasmin tea

稀少な台湾産特級ジャスミンティー

Premium Jasmine tea from Taiwan

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.

ベリータルトレット

Berry Tartlets



アップル、マンゴー、クランベリー、パパイアをブレンドしたベリータルトのような甘酸っぱさが魅力のフルーツティーです。

This fruit tea is a blend of apple, mango, cranberry, and papaya with the sweet and sour taste of a berry tart.

ルイボスフルーツミックス

Rooibos fruit mix



フルーツをブレンドしたルイボスティベースのノンカフェインティーです。

A fruit-blended tea, this is rooibos-based & caffeine-free tea.

シトラスベリー

Citrus Berry



ハイビスカスにリングヤ瀬戸内レモンをブレンドしたサングリアのようなフルーツティーです。

A sangria-like fruit tea blended with hibiscus, apples and Setouchi lemons.

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.)

※ 6/7(水)~9/5(火)の期間販売させていただきます。

※ Available between the 7th of June - 5th of September.

西貢(サイコウ)

‘Saiko’

¥7,150

真鯛のお造り 香港スタイル
Hong kong style seabream sashimi
香港式魚滑

紋甲イカのXO醬炒め
Stir-fried squid with XO sauce
XO醬炒魷花魚

生帆立貝のマンゴーマヨネーズ和え
Scallops with mango mayonnaise
香忙汁沙律扇貝

有頭海老のアメリカヌソース
Wok-seared shrimp with Américaine sauce
龍蝦醬大蝦

活け蝦夷鮑のせ翡翠冷麺
Cold jade noodles with Ezo abalone
網鮑仔翡翠涼麵

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.)

※ 6/7(水)～9/5(火)の期間販売させていただきます。

※ Available between the 7th of June - 5th of September.

京胡(キョウコ)

‘Kyoko’

¥7,150

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

—————

干し貝柱・花椎茸・クコの実・冬瓜入り蒸しスープ

Dried scallop, mushroom & winter melon soup

干貝冬瓜燉湯

—————

天使の海老の炒め 自家製XO櫻蝦醬を添えて

Stir fried shrimp with sakura shrimp XO sauce

XO櫻蝦醬碧綠蝦球

—————

沖縄県産金アゲ豚のしゃぶしゃぶ風 ピリ辛胡麻ソース

Boiled Okinawa's Agu pork slices with spicy sesame sauce

芝麻魚香金阿古豬

—————

蟹肉入りほうれん草チャーハン

Fried rice with crab meat & spinach

蟹肉翡翠炒飯

—————

チャイナシャドー特製杏仁豆腐

China Shadow's original almond tofu

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