

ランチコース

Lunch

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

※ 9/15(木)~10/31(月)の期間販売させていただきます。

※ Available between the 15th of September - 31st of October.

～チャイナシャドー × 翠陽 美食コラボレーション～

China Shadow & Suiyo Collaboration Dinner Course



¥8,800

<コラボレーション / Collaboration>

トマトード農園の甘酒入りトマトジュース

Tomatodo farm's sweet sake tomato juice

酒釀番茄果汁

<コラボレーション / Collaboration>

美味コラボレーションオードブル

Beautiful collaboration appetizers

美食饗宴百家味盆

<チャイナシャドーより / From China Shadow>

トマトード農園のホワイトコーンと鮑の煮込み

Braised Tomatodo farm's abalone & white corn

白玉蜀黍炆鮑仔

<翠陽 (すいよう) より / From Suiyo>

信州白馬豚の醤油豆炒め～軽井沢の野菜いろいろ～

Sautéed Hakuba pork with soy sauce stewed beans

Karuizawa's vegetables

豉油醬炒信州厳選猪頭柳丁

<チャイナシャドーより / From China Shadow>

南高梅のせ翡翠冷麺

Cold jade noodles with Nanko ume plum

南高梅翡翠涼麺

<コラボレーション / Collaboration>

わたがし豆腐花 ～信州マスカットサイダーを注いで～

Tofu pudding with cotton candy, Shinshu muscat cider

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.

オータムディムサム

Autumn Dim Sum Set

※ 9/1(木)～11/30(水)の期間の販売させていただきます。
※ Available between the 1st of September - 30th of November.



※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥6,050

きのこの四川スパイス揚げと秋刀魚の南蛮漬け
Mushroom & pacific saury marinated in spicy vinegar sauce
四川脆醬磨菇南蠻秋刀魚

蒸し点心 3種

(栗入りもち米焼売、トリュフ入り、キノコと野菜の蒸し餃子、豚肉と里芋の蒸し餃子 柚子風味)

Steamed Dim Sum

(Chinese sticky rice, chestnut & pork dumpling, Steamed truffle, mushroom & vegetable dumpling, Steamed pork & yam dumpling with yuzu)

栗子糯米焼売 & 松露羅漢粉果 & 柚子里芋蒸餃

活け蝦夷鮑のマロンクリームソース

Braised Hokkaido abalone in chestnut sauce

栗子爨鮑仔

揚げ点心 3種

(タロイモとエビのスティック春巻、カレー風味のカボチャコロケ 蜂の巣仕立て、一口焼き餃子)

Deep - fried Dim Sum

(Yam & shrimp spring roll, Pumpkin & curry croquette - Beehive style -, Pan fried Gyoza dumpling)

芋絲蝦春巻 & 南瓜咖喱芋角 & 迷你煎餃子

帆立とイカのワンタン麺

Scallop & squid soup noodles with pork dumpling

香港海鮮雲吞麵

デザート 4種

(和風杏仁豆腐、栗餡と甘栗入り胡麻団子、紫芋とサツマイモのプリン・抹茶ソース、カボチャのタピオカココナッツミルク)

China Shadow special dessert selection

(Japanese-style almond jelly, Chestnut & red bean sesame ball, Purple potato pudding with matcha sauce, Tapioca coconut milk with pumpkin)

黒蜜杏仁豆腐 & 栗蓉芝麻球 & 三層芋布甸 & 南瓜西米露

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.

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

※ 9/1(木)～11/30(水)の期間の販売させていただきます。
※ Available between the 1st of September - 30th of November.

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥4,950

ライスクレープのXO炒め
Stir-fried crepe with XO sauce
上素腸粉

三種きのこの春巻き
3kinds of mushroom spring roll
三菇炸網卷

金魚の形をした海老蒸し餃子
Goldfish shaped shrimp dumpling
鮮蝦金魚餃

大海老のスパイシーソルト
Stir-fried shrimp with spicy salt
金沙粉有頭蝦

ライチ紅茶のゼリー
Lychee tea jelly
荔枝茶者哩

サンザシとクリームチーズのムース
Hawthorn & cream cheese pie
芝士山查布甸

マンゴープリン
Mango pudding
芒果布甸

紫芋とサツマイモのプリン 抹茶ソース
Purple potato pudding with matcha sauce
三層芋布甸

黒蜜杏仁豆腐
Almond jelly with brown sugar syrup
黒蜜杏仁豆腐

ココア風味のマーラーカオ
Cantonese cocoa sponge cake
可可馬拉糕

カスタード入りココナッツ団子
Coconut & custard ball
奶皇糯米糍

ピータン入り焼きパイ
Baked century egg pie
五彩皮蛋酥

栗餡と甘栗入りゴマ団子
Chestnut & red bean ball
栗蓉芝麻球

アップルパイ風エッグタルト
Apple egg tart
苹果雞蛋撻

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.



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。
Orange & passionfruit 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.

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

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.)

※ 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
南高梅翡翠涼麵

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

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	韭黄海鮮炒麵	3,520
黄韭入り香港風醤油焼きそば Fried noodles with leek & soy sauce	鼓油韭黄銀芽炒麵	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)	芋絲蝦春卷	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



CHINA SHADOW
HARMONIA