

トロピカルなマンゴー バブル・パフェ & ワッフル

Mango Bubble Parfait & Waffle

※ 7/1(土)～9/30(土)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of July - 30th of September.

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



※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥4,180

中国料理「チャイナシャドー」では、大好評のチャイニーズアフタヌーンティーにくわえ、話題の香港スイーツ バブルパフェとバブルワッフルをセットでご堪能いただける新スイーツをご用意いたしました。
トロピカルなマンゴーの美味しさを詰め込んだ、元気カラーの香港スイーツを先どり！パフェ巡り好き、スイーツ好きの方に、また新たな魅力のひとつとして、チャイナシャドーが初めての方にも、いつもご愛顧いただいている方にもぜひお試しください。また、本日の点心3種盛り合わせもお薦めの一品です。

China Shadow has prepared a new set of the popular Hong Kong sweets, Bubble Parfait and Bubble Waffle. The Hong Kong sweets are filled with the delicious taste of tropical mangoes, and are available in cheerful colors!
This set of sweets is a must-try for all as well as a new attraction for parfait lovers and sweets lovers alike.
We also recommend the three kinds of today's dim sum assortment.

マンゴー バブルパフェ
Mango Bubble Parfait

マンゴーバブルワッフル
Mango Bubble Waffle

好きなお飲み物をお選びくださいませ。
Please select one drink

おすすめセイボリー
Recommended savory

点心3種
Three kinds of Dim Sum

¥660

画像はイメージです
Images are samples only.

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.

オータムバブル・パフェ & ワッフル

Autumn Bubble Parfait & Waffle

※ 10/1(日)～1/16(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of October - 16th of January.

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



※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥4,180

中国料理「チャイナシャドー」では、大好評のチャイニーズアフタヌーンティーにくわえ、話題の香港スイーツ バブルパフェとバブルワッフルをセットでご堪能いただける新スイーツをご用意いたしました。
秋のマロンやスイートポテトの美味しさを詰め込んだ、元気カラーの香港スイーツを先どり！パフェ巡り好き、スイーツ好きの方に、また新たな魅力のひとつとして、チャイナシャドーが初めての方にも、いつもご愛顧いただいている方にもぜひお試しください。また、本日の点心3種盛り合わせもお薦めの一品です。

China Shadow has prepared a new set of the popular Hong Kong sweets, Bubble Parfait and Bubble Waffle. The Hong Kong sweets are filled with the delicious taste of chestnut and sweet potato, and are available in cheerful colors! This set of sweets is a must-try for all as well as a new attraction for parfait lovers and sweets lovers alike.

We also recommend the three kinds of today's dim sum assortment.

オータム バブルパフェ
Autumn Bubble Parfait

オータム バブルワッフル
Autumn Bubble Waffle

好きなお飲み物をお選びくださいませ。
Please select one drink

おすすめセイボリー
Recommended savory

点心3種
Three kinds of Dim Sum

¥660

画像はイメージです
Images are samples only.

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

下記セレ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.

中国茶・オリジナルブレンドティー Chinese Tea & Original Blended 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

焙香凍頂烏龍茶 (青茶) ホウコウトウチョウウーロンチャ

Dung Ding Oolong Tea

焙煎強めの香り高い凍頂烏龍茶

Strongly roasted and fragrant oolong tea

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.

栗の和紅茶

Chestnut Japanese black tea

栗の甘い香りが広がる和紅茶です。

A Japanese black tea with the sweet aroma of chestnuts.

ホワイトココナッツクレーム

White coconut cream

白茶をベースにしたココナッツの甘くリッチな味わいのブレンドティーです。

A blended tea with a sweet and rich taste of coconut based on white tea.

フラミンゴ ピーチ

Flamingo Peach

白桃、黄桃、リンゴ、梨、オレンジ、いちごがベースの甘いフルーツティーです。

Sweet fruit tea such as white peach, yellow peach, apple, pear, orange, & strawberry.

ブラッシュ イチジク

Blush Ichijiku

中国で有名な緑茶「龍井茶」といちじく、ブルーベリーなど酸味の効いたフルーツティーです。

Fruit tea with a sour taste such as figs and blueberries, the famous Chinese green tea

ランチコース

Lunch

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

※ 9/6(水)～10/31(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 6st of September - 31st of October.

ガストロノミック チャイナ
シャンハイモダン
Gastronomic China
Shanghai modern



¥8,250

上海名物”よだれ鶏”入り前菜3種盛り合わせ
Three kinds of Shanghai appetizer selection
百家富貴盆

上海料理の代表的な小籠包入り點心盛り合わせ
Dim sums with Shanghai specialty soup dumplings
美味上海廚師

活け蝦夷鮑の龍井茶葉炒め
Wok seared Ezo abalone & Longjing tea leaves
龍井茶炒鮑仔

上海大肉団子の上海蟹味噌煮込み
Steamed meatballs in Shanghai crab miso sauce
大開蟹粉炆獅子頭

上海風炒め焼きそば
Shanghainese fried noodles with vegetable
素菜上海炒麵

上海風中華パイ・月餅・生姜プリン
Shanghai style custard pie, Moon cake, Milk pudding with ginger
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.

オータム ディムサム

Autumn Dim Sum Set

※要予約にて承ります。

Reservations required.

¥6,050

紅ズワイガニ甲羅詰め蒸し 紹興酒風味入りオードブル
Appetizer selection with Beni zuwai crab in Chinese rice wine

彩艶富貴盆

活け蝦夷鮑のマロンクリームソース ミルクパン添え

Ezo abalone in chestnut sauce, milk bread

麵包栗子焗鮑仔

お好きな蒸し点心を3品お選びください。

Please select three steamed dim sums

トリュフ入りエビ餃子

Shrimp & pork dumpling with truffle

松露鮮蝦餃

ホタテ焼売XO醬をのせて

Scallop shao mai dumpling with XO sauce

XO帶子焼売

キヌガサダケ入りキノコと野菜の包み蒸し

Vegetables dumpling with kinugasa mushroom

竹筴素菜餃

タラバガニ入りクリーム餃子

King crab cream dumpling

鮮奶蟹肉餃

塩漬けたまご入りもち米団子

Rice shao mai dumpling with salted egg

咸蛋糯米焼売

五目入り水晶包み

Vegetables & pork dumpling

碧緑水晶包

お好きな揚げ点心を3品お選びください。

Please select three deep-fried dim sums

大根餅

Radish cake

蘿白糕

焼きニラ饅頭

Pan fried shrimp & pork bun with leek

韭菜餅

エビの揚げ物

ホワイトコーンマヨネーズソース

Deep-fried shrimp dumpling

with white corn mayonnaise sauce

白粟米炸蝦交

黒毛和牛とフォアグラの

中華風パイ包み焼き 黒胡椒風味

Wagyu beef & foie gras pie

with black pepper

鵝肝牛肉酥

鮑入りタルト

Abalone tart with shrimp & pork

蠔油鮑仔蛋撻

野菜の春巻き

Deep-fried vegetable roll

素菜粉絲春捲

自家製チャーシュー入りつゆそば

Homemade BBQ pork noodle soup

又焼香湯麵

デザート 3種

(エッグタルト モンブラン風、かぼちゃの蒸しカステラ、

チャイナシャドー特製葡萄入り杏仁豆腐)

China Shadow special dessert selection

(Mont Blanc egg tart, Pumpkin castella cake,

China Shadow's original almond tofu with grapes)

栗子蓉蛋撻 & 南瓜馬拉糕 & 葡萄杏仁豆腐

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.

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

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥4,950

有頭海老の自家製上海蟹醬蒸し
Steamed shrimp with Shanghai crab sauce
上海蟹醬蒸大蝦

蝦夷鮑のせ焼売
Abablone shao mai dumpling
鮑仔焼売

白キスの南蛮漬け
Sand borer marinated
南蛮白鱈魚

彩り野菜の盛り合わせ
Assorted vegetables
彩艶辣上菜

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

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

キーマン紅茶のプリン
Keemun tea pudding
祁門紅茶布甸

柿と洋梨のコンポート杏露酒風味
Persimmon and pear compote with apricot wine
杏露糖漿水果

チャイナシャドーオリジナル葡萄入り杏仁豆腐
China Shadow's original almond tofu with grapes
葡萄杏仁豆腐

エッグタルト モンブラン風
Mont Blanc egg tart
栗蓉鷄蛋撻

さつま芋の砂糖炊き 金木犀風味
Sweet potato with osmanthus syrup
桂花掛霜蕃薯

チャイニーズスイートポテト
Chinese sweet potato
紅薯甘露酥

かぼちゃの中華風カステラ
Pumpkin castella cake
南瓜馬拉糕

渋皮栗餡入りココナツ団子抹茶風味
Matcha coconut ball with chestnut bean paste
栗子餡抹茶糯米滋

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)・陳皮 (チンピ) 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)・山査子 (サンザシ)・
氷砂糖・ベルローズ・無花果・甘草 (カンゾウ)・生姜糖・リンゴ糖・セミドライ洋梨

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 Chinese Tea & Original Blended 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

焙香凍頂烏龍茶 (青茶) ホウコウトウチョウウーロンチャ

Dung Ding Oolong Tea

焙煎強めの香り高い凍頂烏龍茶

Strongly roasted and fragrant oolong tea

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.

栗の和紅茶

Chestnut Japanese black tea

栗の甘い香りが広がる和紅茶です。

A Japanese black tea with the sweet aroma of chestnuts.

ホワイトココナッツクリーム

White coconut cream

白茶をベースにしたココナッツの甘くリッチな味わいのブレンドティーです。

A blended tea with a sweet and rich taste of coconut based on white tea.

フラミンゴ ピーチ

Flamingo Peach

白桃、黄桃、リンゴ、梨、オレンジ、いちごがベースの甘いフルーツティーです。

Sweet fruit tea such as white peach, yellow peach, apple, pear, orange, & strawberry.

ブラッシュ イチジク

Blush Ichijiku

中国で有名な緑茶「龍井茶」といちじく、ブルーベリーなど酸味の効いたフルーツティーです。

Fruit tea with a sour taste such as figs and blueberries, the famous Chinese green tea

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.



¥3,300

チャイナシャドー特製翡翠冷麺
Cold jade noodles with yuzu sesame sauce
百家翡翠涼麵



¥3,300

黒毛和牛入り汁なしタンタンメン
Spicy pork & sesame noodles with kuroge wagyu
黒毛和牛無湯担々麵

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

※ 10/1(日)～12/15(金)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of October - 15th of December.

※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.

¥3,850

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

海老入りあんかけ焼きそば
Fried noodles with shrimp & vegetable sauce
蝦仁炒麵

or

鯛の風味香るつゆそば
Soup noodles with seabream
鯛汐香湯麵

or

サンマーメン
Soup noodles with vegetable & soy sauce
生碼湯麵

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.)

西貢(サイコウ)

‘Saiko’

¥7,150

信州サーモンのお造り 香港スタイル

Hong kong style Shinshu salmon sashimi with sansho & leek sauce

香港式信州三文魚滑

生帆立貝のオーガニックホワイトコーンマヨネーズ和え

Scallops with organic white corn mayonnaise

沙律白粟米扇貝

有頭海老の自家製上海蟹醬蒸し

Steamed shrimp with Shanghai crab miso

大閘蟹醬蒸大蝦

活け蝦夷鮑のマロンクリームソース ミルクパン添え

Braised Ezo abalone in chestnut sauce, steamed milk bread

奶油麵包栗子炆鮑仔

鯛の風味豊かなつゆそば

Soup noodles with seabream

鯛汐香湯麵

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.

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.)

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

チャイナシャドー特製きのこのポタージュスープ

Mushroom potage soup

百家磨菇羹

トマトード農園のオーガニックトマトを使った天使の海老のチリソース

Braised angel shrimp in Tomatodo farm's tomato chili sauce

茄汁干焼蝦球

沖縄県産金アグー豚 蕪ソース柚子風味

Boiled Okinawa's Agu pork slices with turnip & yuzu sauce

柚子魚香金阿古猪

信州サーモンの照り焼き入りチャーハン

Shinshu salmon teriyaki fried rice

信州三文魚炒飯

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、お体にあ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