

ディナーコース

Dinner

ガストロノミックシアター ディナーコース

Gastronomic Theater dinner course



¥18,700

前菜5種盛り合わせ

市田柿とクラゲのコラーゲン和え・

黒部名水ポークの湯葉巻揚げ・鮑の柚子味噌西京焼き・

鱈の白子の天ぷら 真珠パウダーソルト・近江鴨のスパイス煮込み

Ichida persimmon with jellyfish & collagen /

Fried yuba roll with Kurobe Meisui pork / Abalone with yuzu miso sauce /

Cod milt tempura flavored with pearl powder salt /

Braised Sichuan pepper flavored Oumi duckpork

百家富貴味盆

飲茶チャイナシャドースタイル

エビと春菊の揚げワントン 山椒風味のポン酢ダレ・

聖護院大根の焼き餅・イカの水餃子 大葉ニンニクソース・

わさび風味の鶏肉焼売

Deep-fried wontons with shrimp & crown daisy, sansho flavored ponzu sauce /

Shogoin daikon baked rice cake /

Squid dumpling with shiso & garlic sauce / Wasabi flavored chicken shao mai

美味點心厨師

大分県かぼすブリと北寄貝の蔥・生姜蒸し

Steamed Oita Kabosu yellowtail & Hokki clams with leek & ginger sauce

清蒸姜蔥双鮮

伊勢海老の紅花入りスイートポテトソース ミルクパン

Ise spiny lobster in sweet potato sauce, milk bread

麵包蕃薯燗龍蝦

お好きなメインディッシュをお選びください。

Please select one main dish

宮城県産仙台牛サーロイン 赤パプリカソース

Sendai beef sirloin with bell pepper sauce

紅椒汁仙台牛牌

or

宮城県産仙台牛フィレ肉 赤パプリカソース

(追加料金¥1,980)

Sendai beef fillet with bell pepper sauce (¥1,980 supplement)

紅椒汁仙台牛菲力

沖縄県産金アグー豚入り汁無しタンタンメン

Okinawa's Gold Agu pork brothless dandan noodles

沖縄金阿古猪無湯擔擔麵

黒ゴマとチョコレートのプリン・リンゴとあずきのパイ・

杏仁豆腐 ミックスベリーソース

Black sesame & chocolate pudding / Apple & red bean pie /

Almond tofu with mixed berry sauce

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.

ストロベリー
チャイニーズナイトアフタヌーンティー
Strawberry Chinese Night Afternoon Tea

※要予約にて承ります。

Reservations required.

18:00 ~ 21:00 (L.O. 19:30)

¥8,250

北京ダック 苺クレープ
Peking duck with strawberry crape
草莓包餅片皮鴨

苺とクリームチーズの春巻き 黒毛和牛フィレ肉のサンドイッチ
Spring roll with strawberry & cream cheese Kuroge wagyu fillet sandwich
士多啤梨芝士春捲 黒毛和牛菲力三文麵包

天使の海老の苺マヨネーズ
Stir-fried prawn
with strawberry mayonnaise sauce
沙律士多啤梨蝦球

鮑の桜海老醬蒸し
Steamed abalone
with spring shrimp sauce
櫻蝦醬蒸鮑仔

苺とココナッツミルクゼリー
Strawberry & coconut milk jelly
士多啤梨椰奶啫喱

燻製野菜
Smoked vegetables
燻製野菜

苺のモンブランタルト
Strawberry mont blanc tart
草莓蒙布蛋撻

チャイナシャドー特製苺大福
China Shadow's strawberry daifuku
草莓大福

タピオカ入り苺のデザートスープ
Strawberry dessert soup with tapioca
西米草莓甜品湯

苺とライチのプリン
Strawberry & lychee pudding
草莓荔枝布甸

苺と黒もち米入りココナッツミルク
Coconut milk with strawberry & black sticky rice
黒糯米草莓椰奶露

苺の杏仁豆腐
Strawberry almond tofu
草莓杏仁豆腐

まるごと苺と杏露酒のゼリー
Strawberry & apricot wine jelly
士多啤梨杏啫喱

苺餡入り胡麻団子
Strawberry sesame ball
草莓芝麻球

苺風味の台湾カステラ
Strawberry Taiwan castella cake
草莓馬拉糕

苺とカスタードのパイ
Strawberry & custard pie
草莓蛋糕批

追加料金 550円
Add ¥550

黒胡麻担々麺

黒芝麻担々麺

or

XO醬入り五目チャーハン
Fried rice with XO sauce
XO醬揚州炒飯

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.

ディナーコース

Dinner

和音(わおん)

Waon

シェフの遊び心が光る「和音」は枠にとらわれない、オリジナリティ溢れる料理をお楽しみいただけます。重なり合う音色が無限の響きをもらすように、体験するたびに驚きと喜びを感じる特別なひとときをお過ごしください。

The chef's playfulness shines at "Waon", where you can enjoy dishes full of originality that are not bound by the frame. As if the overlapping tones create an infinite resonance, please spend a special time feeling surprise and joy every time you experience it.

¥16,500

甘酒入りトマトジュース

Amazake tomato juice

開胃甘酒蕃茄汁

様々な食材を楽しむ前菜盛り合わせ

China Shadow's appetizer collection

百家富貴盆

鱈の白子ときのこの天ぷら からすみパウダーソルト

Tempura of cod milt & mushrooms, dried mullet roe powdered salt

酥炸鱈魚白

オマール海老のカレーグラタン ココナッツ風味

Coconut flavored lobster curry gratin

咖哩椰子葡汁烤頓士蝦

お好きなメインディッシュとソースをお選びください。

Please select one main dish & sauce

石川県産能登牛サーロイン

Noto beef sirloin from Ishikawa prefecture

碧緑焼能登牛牌

or

石川県産能登牛フィレ (追加料金¥1,320)

Noto beef fillet from Ishikawa prefecture (¥1,320 supplement)

碧緑焼能登牛菲力

醤油豆ソース・山葵ソース・XOソース・

ガーリックソース・柚子おろしソース

Soybean sauce / Wasabi sauce / XO sauce / Garlic sauce / Yuzu sauce

醤油豆汁・青芥末汁・XO汁・蒜茸汁・羅白柚子醤油汁

チャイナシャドー特製黒胡麻タンタンメン

Black sesame dan dan noodles

黑芝麻担々麵

苺の杏仁豆腐・苺餡入り胡麻団子・

まるごと苺と杏露酒のゼリー

Strawberry almond tofu / Strawberry sesame ball /

Strawberry & apricot wine jelly

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.

プライベートルーム限定ディナーコース Private room only dinner course

重奏 Ensemble



中国の食文化であるシェアする楽しみを存分にご堪能いただくコースです。
ともに音を奏でるような洗練されたお料理とともに、ライブ感あふれるカービングや
パフォーマンスが、会食を一層華やかな時間に演出します。

大切な方々とのお祝いの席にもお勧めです。

A course where you can fully enjoy the sharing pleasure as you do in Chinese food culture. The course begins with a dish that will be completed with the interaction of guests including the attractive performance making it a happy occasion for celebrating with people you love.

4名様～8名様までご利用可能。(個室限定)

5日前までの要予約

Minimum 4 - Maximum 8 people can order. (Only for a private room)

※ Reservations required 5 days in advance.

¥24,200

チャイナシャドー特製季節の前菜盛り合わせ
China Shadow's appetizer selection
百家富貴味盆

北京ダック～お客様の目の前で～
Peking duck
北京片皮鴨

鮑とタイラギ貝 沖縄県産天然あおさソース
Abalone and pen shell with Okinawa wild sea lettuce sauce
沖縄藍紫菜燻鮑仔鮮貝

伊勢海老のグラタン カレー風味
Curry flavored Ise spiny lobster gratin
咖喱葡汁烤龍蝦

沖縄直送 本日の鮮魚蒸料理
The fish directly sourced from Okinawa
是日蒸鮮魚

香川県産オリーブ牛サーロインとフィレ肉食べ比べ
フォアグラ入り醤油豆ソース
Kagawa prefecture olive beef sirloin & fillet with foie gras soybean sauce
紅酒醤油豆汁鵝肝橄欖牛

鱈の白子入り麻婆豆腐と白ご飯
Mapo tofu with cod milt & steamed rice
魚白小麻婆豆腐

チャイナシャドーデザートセレクション 5種
China Shadow's dessert selection (5 kinds)
彩艶栄華美甜

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.

料理長お薦め
Chef's recommendation
主厨精選推介

沖縄県産高級魚”マクブ”の切り身蒸し 清蒸沖縄奥科迹魚 ¥4,180
茶碗蒸し仕立て
Simmered fillet of Okinawa Makubu

飲茶チャイナシャドースタイル 香港厨师點心 2,420
エビと春菊の揚げワンタン 山椒風味のポン酢ダレ・聖護院大根の焼き餅・
イカの水餃子 大葉ニンニクソース・わさび風味の鶏肉焼売
Shrimp & crown daisy fried wonton with sansho flavored ponzu /
Steamed Shogoin daikon cake / Squid dumpling with shiso & garlic sauce /
Wasabi flavored chicken shao mai

極上蒸しスープ“仏跳醬” 仏跳醬 7,480
Premium steamed soup

鱈の白子ときのこの天ぷら 酥炸鱈魚白 3,740
からすみパウダーソルト
Tempura of cod milt & mushrooms, dried mullet roe powdered salt

伊勢海老の紅花入りスイートポテトソース 麵包栗子焗紅花龍蝦 5,720
ミルクパン添え
Lobster in safflower & sweet potato sauce with milk bread

沖縄県産金アグー豚フィレ肉 紅酒醤油豆汁沖縄猪菲力 3,080
チャイナシャドー特製醤油豆ソース
Okinawa's Gold Agu pork with soybean sauce

宮城県産仙台牛フィレ肉とフォアグラ 紅酒醤油豆汁鷺肝仙台牛菲力 6,380
赤パプリカソース
Miyagi Sendai beef fillet & foie gras with red bell pepper sauce

蝦夷鮑入り上海蟹味噌あんかけご飯 鮑仔大開蟹粉絵飯 2,420
Braised Ezo abalone in Shanghai crab miso served on rice

チャイナシャドー特製汁無しタンタンメン 沖縄金阿古猪無湯擔擔麵 1,980
China Shadow's original brothless dan dan noodles

チャイナシャドー特製デザート 彩艶好美甜 1,320
黒ゴマとチョコレートのプリン・
リンゴとあずきのパイ・杏仁豆腐 ミックスベリーソース
China Shadow's dessert selection
Black sesame & chocolate pudding /
Apple & red bean pie / Almond tofu with mixed berry 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.

前菜

Appetizers

涼盆

チャイナシャドー特製前菜の盛り合わせ Cold appetizer selection	中国陰影百家富貴味盆	¥3,740
黒部名水ポークの 広東式窯焼きチャーシュー Honey roasted barbecue Kurobe meisui pork	蜜汁烤黒部又焼	3,520
信州黄金シャモの冷製蒸し鶏 葱・生姜ソース Steamed Shinshu chicken with leek & ginger sauce	薑蔥信州黄金白切雞	3,080
クラゲの冷菜 Jellyfish	脆口海蜇皮	4,620
野菜の唐辛子甘酢漬け Hot and sour pickled vegetables	酸辣上素菜	2,200
あわびの上湯蒸し冷菜<1個>80 g Cold steamed abalone	上湯凍冷活鮑魚	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.

つばめの巣

Bird's Nest

官燕

冬虫夏草とキノガサ茸、燕の巣入り 上湯スープ	冬蟲竹筴上湯官燕	¥9,680
---------------------------	----------	--------

Bird nest soup with tochukaso mushroom &
kinugasa mushroom

蟹肉入り燕の巣のスープ	蟹肉官燕	6,380
-------------	------	-------

Bird's nest soup with crabmeat

スープ

Soup

湯羹

海鮮と豆腐入りとろみスープ	海鮮豆腐羹	¥2,640
---------------	-------	--------

Seafood & tofu soup

干し貝柱・蟹肉入り蒸しスープ	猪鶏肉蒸燉湯	3,080
----------------	--------	-------

Dried scallop & crabmeat soup

蟹肉入りホワイトコーンスープ	蟹肉白栗米羹	2,860
----------------	--------	-------

Crabmeat & white corn soup

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.

海鮮
Seafood
海鮮

活け黒鮑 (150 g) Black abalone 鮑仔 ¥8,800

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

XO炒め
Stir-fried black abalone with XO sauce
XO醬

塩味炒め
Stir-fried black abalone with salt
清炒

オイスターソース煮
Braised black abalone in oyster sauce
蠔油

ガーリック蒸し
Steamed black abalone with garlic
蒜茸

天使の海老 Tenshino ebi shrimp 蝦球 ¥4,928

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

塩味炒め
Stir-fried shrimp with salt
清炒

チリソース煮
Braised shrimp in chili sauce
干焼

マヨネーズソース
Stir-fried shrimp with mayonnaise
生汁

XO炒め
Stir-fried shrimp with XO sauce
XO醬

ロンハージョン炒め
Stir-fried shrimp with shrimp miso sauce
龍蝦醬

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.

海鮮
Seafood
海鮮

生帆立貝 Scallops 扇貝 ¥4,928

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

塩味炒め
Stir-fried scallops with salt
清炒

チリソース煮
Braised scallops in chili sauce
干焼

マヨネーズソース
Stir-fried scallops with mayonnaise
生汁

XO炒め
Stir-fried scallops with XO sauce
XO醤

ロンハージョン炒め
Stir-fried scallops with shrimp miso sauce
龍蝦醤

紋甲イカ Squid 魷花 ¥3,498

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

塩味炒め
Stir-fried squid with salt
清炒

チリソース煮
Braised squid in chili sauce
干焼

湯引き
Boiled squid
白均

XO炒め
Stir-fried squid with XO sauce
XO醤

ロンハージョン炒め
Stir-fried squid with shrimp miso sauce
龍蝦醤

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.

海鮮
Seafood
海鮮

伊勢海老 (300 g ~ 350 g) Ise spiny lobster 龍蝦 ¥9,680

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

チリソース煮
Braised Ise spiny lobster in chili sauce
干焼

上湯煮
Braised Ise spiny lobster
in premium sauce
上湯

XO炒め
Stir-fried Ise spiny lobster
with XO sauce
XO醤

ロンハージョン炒め
Stir-fried Ise spiny lobster
with shrimp miso sauce
龍蝦醤

タラバ蟹 King crab 蟹腿 ¥9,350

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please select one

チリソース煮
Braised king crab in chili sauce
干焼

上湯煮
Braised king crab in premium sauce
上湯

XO炒め
Stir-fried king crab with XO sauce
XO醤

ロンハージョン炒め
Stir-fried king crab
with shrimp miso sauce
龍蝦醤

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.

豆腐

Tofu

豆腐

CHINA SHADOW特製マーボー豆腐 麻婆香豆腐 ¥2,640
Braised tofu and pork in chili sauce

蟹肉と豆腐の煮込み 蟹肉滑豆腐 2,860
Braised crab & tofu

野菜

Vegetables

蔬菜

彩り野菜炒め Sautéed vegetables ¥3,300

以下よりソースをお選びください

Please select one sauce

自家製XO醬
homemade XO sauce
XO醬

塩味
Salt
清炒

ガーリック
Garlic
蒜茸

あんかけ野菜 Braised vegetables ¥3,520

以下よりソースをお選びください

Please select one sauce

極上スープソース
Premium sauce
上湯

干し貝柱
Dried scallop sauce
干貝

オイスターソース
Oyster sauce
蠔油

カニ肉
Crabmeat sauce
蟹肉

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.

ダック

Duck

片皮鴨

北京ダック 北京片皮鴨 1枚 ¥1,914
Beijing style crispy duck skin

おすすめ牛肉セレクション

Beef selection

牛肉

神戸ビーフサーロイン (100 g)	Kobe beef sirloin (100g)	神戸焼肥牛	¥10,868
信州プレミアム 牛フィレ (100 g)	Shinshu premium beef fillet (100g)	信州牛葷力	12,980
和牛肉 (100 g)	Wagyu (100g)	和牛肉	5,280

以下より好きなソースを一つお選び下さい

Please select one

黒胡椒ソース
Black pepper sauce
黒椒

粒マスタードソース
Dijon mustard sauce
粒芥辣

山葵ソース
Wasabi sauce
青芥末

XOソース
XO sauce
XO醬

山椒ソース
Sansho sauce
花椒

牛肉 豚肉 鶏肉

Beef and Pork Chicken

牛肉 豚 雞

チャイナシャドー特製チンジャオロース China shadow's stir-fried beef and green pepper	七彩和牛肉絲	¥3,740
信州太郎ポークの黒醋豚 Sweet sour Shinshu pork with black vinegar	鎮江香酢信州豚	3,168
信州福味鶏の唐揚げ Deep-fried Shinshu fukumi chicken	碎炸子雞球	3,300
信州福味鶏とカシューナッツの炒め Stir-fried Shinshu fukumi chicken & cashew nut	腰果炒雞丁	3,520

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
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.

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