CHINA SHADOW
HARMONIA

クリスマスディナーコース
「シノワシンフォニー」
Christmas Chinois Symphony

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

※　12/20(土)～ 12/25(木)の期間販売いたします。
※　Available between the 20th of December - 25th of December.

¥17,600

クリスマスオードブル
近江鴨とやまこきのこ園椎茸のファルス・
信州黄金シャモのグリエ 軽井沢アトリエフロマージュのブルーチーズ・
黒部名水ポークの珈琲又焼・新潟県佐渡牛のチャイニーズバーガー・
道後レモンジュレと身欠きふくのエスカベッシュ・
信州たてしなファームの林檎美人とすりおろしりんごジュースゼリー

Omi duck farce with shiitake mushrooms /
Grilled Shinshu Golden Shamo chicken with Karuizawa Atelier Fromage blue cheese /
Coffee-flavored roasted Kurobe Meisui pork / Chinese-style burger with Sado beef from Niigata
Blowfish escabeche with Dogo lemon jelly /
Apple jelly with “Ringo Bijin” from Shinshu Tateshina Farm
聖誕夜百家富貴味盆

窯焼き北京ダックサンドウィッチとミートパイ
～Christmas Letter～
Oven-roasted Peking duck sandwich and meat pie
星夜北京片皮鴨

オマール海老のカダイフ巻き 赤パプリカソース
Kadaif-crusted lobster tail, served with red pepper sauce
聖誕節夜頓士蝦

信州プレミアム牛サーロイン 赤ワインソース
Shinshu premium beef sirloin with red wine sauce
聖誕雪紅酒焼信州牛牌

翡翠チャーハン 黄金イクラを添えて
Jade fried rice with golden fish roe
聖誕譜黄金翡翠炒飯

チャイナシャドーからの贈り物
～Christmas Parfait～
Special present from China Shadow
聖誕親愛星夜幻彩甜品

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.

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.

上海蟹 ディナーコース
Shanghai crab dinner course

¥19,800

上海蟹入りミルク揚げ・上海蟹ライスコロッケ・
ごま豆腐 上海蟹醤・上海蟹醤添え揚げワンタン・
上海蟹味噌入りタルトグラタン
Shanghai crab and milk cream tempura / Shanghai crab rice croquette /
Sesame tofu with Shanghai crab sauce / Deep-fried wonton with Shanghai crab sauce /
Tart gratin with Shanghai crab miso
大閘蟹拼一品盆

上海蟹あんかけ焼売・上海蟹の小籠包・
上海蟹入り春巻き・腸粉の上海蟹味噌炒め
Shao mai with Shanghai crab sauce / Shanghai crab soup dumpling /
Spring roll with Shanghai crab / Rice crape roll with Shanghai crab miso
美味上海蟹厨師

上海蟹の甲羅蒸し
Steamed Shanghai crab
醉蟹蒸大閘蟹

手長海老の炒め 柿の天ぷらと特製上海蟹醤を添えて
Stir-fried scampi with persimmon tempura and special Shanghai crab sauce
大閘蟹粉醤碧禄炒洋蝦

沖縄県産”スジアラ”と豆腐の上海蟹味噌煮込み
Okinawan “sujira” grouper and tofu simmered with Shanghai crab miso
大閘蟹粉斗燜沖縄赤班魚

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

信州プレミアム牛サーロイン 上海蟹味噌ミルクパンを添えて
Shinshu premium beef sirloin with Shanghai crab miso milk bread
黒蒜茸醤焼信州牛牌

or

信州プレミアム牛フィレ肉 上海蟹味噌ミルクパンを添えて
（追加料金￥1,650）
Shinshu premium beef fillet with Shanghai crab miso milk bread (¥1,650 supplement)
黒蒜茸醤焼信州牛菲力

お好きな麺・ごはんものをお選びください。
Please select one dish

上海蟹味噌あんかけリングイネ
Linguine with Shanghai crab miso starchy sauce
大閘蟹粉伊太利麺

or

鮑と上海蟹味噌入りあんかけ焼きチャーハン
（追加料金￥880）
Fried rice with abalone and Shanghai crab miso starchy sauce (¥880 supplement)
鮑仔大閘蟹粉土鍋炒飯

生姜風味の豆乳プリン
Soy milk pudding with ginger flavor
彩艶好美甜

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.

クリスマス チャイニーズ
イブニングハイティー
Christmas Chinese Evening High Tea

※要予約にて承ります。
Reservations required.

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

¥8,250

黒毛和牛サーロイン入り
チャイニーズバーガー
Chinese burger
with kuroge wagyu sirloin
麺包粒芥末牛牌

信州たてしなファームの林檎美人と
すりおろしりんごジュースゼリー
Jelly of grated apple juice and "Ringo Bijin"
from Shinshu Tateshina Farm
蘋果汁啫喱

海老のカダイフ巻き
赤パプリカソース
Shrimp wrapped in kadaif
with red bell pepper sauce
炸蝦絲卷配紅椒醬

チャイニーズミートパイ
Chinese meat pie
麻婆肉崧派撻

レタスの炒め オイスターソース
Stir-fried lettuce with oyster sauce
蠔油炒生菜

信州サーモンとチーズの創作寿司
XO風味
Creative sushi with Shinshu salmon
and cheese, XO flavor
信州三文魚XO芝士創意壽司

窯焼き北京ダック
Peking duck
北京片皮鴨

道後レモンジュレと
身欠きフグのエスカベッシュ
Escabeche of blowsh with Dogo lemon jelly
道後檸檬啫喱同河豚醋漬

ベリーソースの杏仁豆腐
Almond tofu with berry sauce
浆果醬杏仁豆腐

サンザシとココナッツのムース
Mousse with hawthorn and coconut
山楂椰子慕斯

黒胡麻とチョコレートのプリン
Pudding with black sesame and chocolate
黑芝麻朱古力布甸

ジャスミン茶風味のブリュレ
Crème brûlée style jasmine tea tart
茉莉花茶布魯利

ローズウォーターとライチのジュレ
Jelly with rose water and lychee
玫瑰水荔枝啫喱

チャイナシャドーオリジナル琥珀糖
China Shadow original crystal jelly candy
中国陰影琥珀糖

エッグタルト イチゴのミルフィーユ仕立て
Egg tart with strawberry mille-feuille style
草莓千層蛋撻

イチゴのゴマ団子
Strawberry sesame ball
草莓芝麻球

追加料金 550円
Add ¥550

土鍋入り焼き担々麺
Clay pot baked Dan Dan noodles
土鍋芝麻擔擔麵

or

土鍋入りあんかけチャーハン 福建風
Fujian-style clay pot fried rice with thick sauce
土鍋福建炒飯

Beverages

下記セレクションよりお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・グリーンレーズン・龍眼（リュウガン）・山査子（サンザシ）・
氷砂糖・無花果・甘草（カンゾウ）・生姜糖・ドライ柿・やわりんご、ベルローズ

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・フレーバーティー
Chinese Tea , Original Blended Tea & Flavored 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)

鉄観音（青茶）テッカンノン

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デトックス効果のあるプーアル茶

This Puer tea is fermented for 10 years, giving it a complex umami flavor.
It is recommended for its detoxifying effect.

ストロベリークレーム

Strawberry creme

ローズヒップとピンクペッパーをアクセントに効かせたイチゴのブレンドティー

Strawberry blend tea accented with rose hips and pink pepper

テ・オ・ショコラ

The au chocolat

ビターチョコレートをイメージし、カカオニブとココアパウダーをブレンドした
大人なフレーバードティー

A rich flavored tea with cacao nibs and cocoa powder, inspired by the taste of dark chocolate

フレジエ

Fraisier

フレッシュな苺と濃厚なクリームの味わいが広がるアッサムティー

Assam tea infused with the flavors of fresh strawberries and rich cream

ラズベリーネクター

Raspberry necter

ラズベリーとレモングラスが香る甘美なルイボスティー

A caffeine-free rooibos tea offering a gentle sweetness with the fragrant notes of raspberry and lemongrass

アップルベリー (HOT/ICED)

Apple berry

花びらで華やかさを引き立て、アップルとベリーリーフがハーモニーを奏でる
フレッシュで香り高い緑茶

A fragrant green tea with a harmonious blend of apple, berry leaves, and flower petals

バニラベリートリュフ (HOT/ICED)

Vanilla berry truffle

ホワイトチョコレートとフレッシュクリームが
ハイビスカスやベリーの甘酸っぱさと調和したデザートティー

A luscious dessert tea where white chocolate and fresh cream beautifully harmonize
with the sweet tartness of hibiscus and berries

アイスウーロン茶 / アイスジャスミン茶

Iced Oolong tea / Iced Jasmine tea

カフェインなし
Caffeine free

ディナーコース
Dinner

和音（わおん）
Waon

¥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

お好きな料理を２品お選びください。
Please select two dishes

ズワイカニ甲羅詰め蒸し 上海蟹味噌ソース
Steamed crab with Shanghai crab miso sauce
大閘蟹粉醤蟹甲羅

本日のお薦め點心盛り合わせ4種
Assorted dim sum (4 kinds)
香港厨士點心

帆立貝のグラタン ココナッツ風味
Coconut flavored scallop gratin
椰子葡汁烤扇貝

シータイガーのチリソース ミルクパン添え
Sea tiger in chili sauce with milk bread
麵包干焼海虎蝦

沖縄県産スジアラの煮込み 上海風
Braised fillet of Okinawa Sujiara, Shanghai style
清蒸蔥姜沖縄鮮魚

鮑の上海蟹味噌煮込み
Braised abalone with Shanghai crab miso
大閘蟹粉鮑仔

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

黒毛和牛サーロイン 有馬実山椒ソース
Kuroge wagyu beef sirloin with Arima sansho pepper sauce
碧禄焼黒毛和牛牌

or

黒毛和牛フィレ 有馬実山椒ソース（追加料金￥1,320）
Kuroge wagyu beef fillet with Arima sansho pepper sauce
碧禄焼黒毛和牛菲力

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。
Please select one dish

蟹肉入りピリ辛ガーリックリングイネ
Spicy garlic linguine with crab meat
蟹肉辣蒜茸伊太利麵

or

鮑入り土鍋焼きあんかけチャーハン 福建風（追加料金￥880）
Fujian-style clay pot fried rice with abalone and thick sauce
土鍋焼酸辣湯麵

栗入り和風杏仁豆腐・ムラサキイモのモンブラン・
サンザシとイチジクのタルト
Almond tofu with chestnut / Purple sweet potato mont blanc / Hawthorn and fig tart
彩艶好美甜

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薦めです。
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.

¥22,000

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

窯焼き北京ダックと自家製點心三種盛り合わせ
Peking duck and assorted homemade dim sum
北京片皮鴨拼點心

鮑と蟹爪のりんごバターソース
信州たてしなファームのやわりんご添え
Abalone and crab claws in apple butter sauce with dried apple
麺包蘋果牛油醤双鮮

手長海老とタイラギ貝の炒め 特製上海蟹味噌醤添え
Stir-fried prawn and pen shell with Shanghai crab miso sauce
碧禄炒洋蝦鮮貝

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

信州プレミアム牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き
オリジナルソース
Shinshu premium beef fillet and foie gras baked in pastry with original sauce
醤油豆汁鵞肝信州牛

サーモンの照り焼き入り 土鍋焼きピリ辛ガーリックチャーハン
Clay pot fried rice with teriyaki salmon
信州三文魚辣蒜茸炒飯

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.

料理長お薦め
Chef's recommendation
主厨精選推介

手長海老とタイラギ貝の炒め ¥4,620
特製上海蟹醤添え 碧禄炒洋蝦鮮貝
Stir-fried prawn and tilefish with Shanghai crab sauce

飲茶チャイナシャドースタイル 香港厨師點心 2,420
すだち香る海老餃子 / 秋鯖と梅しその春巻き /
太刀魚と塩昆布の焼売 / 大根餅の柚子味噌西京焼き
Shrimp gyoza with Sudachi citrus /
Spring rolls with autumn mackerel, ume and shiso leaf /
Shao mai with cutlassfish and salted kelp /
Radish cake grilled with yuzu miso Saikyo style

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

鮑のスープ煮 宍道湖のしじみ風味 宍道湖蜆燜双鮮 3,740
Braised abalone in soup with Shinjiko clam

ズワイカニ甲羅詰め蒸し 3,300
上海蟹味噌ソース 大閘蟹粉醤蟹甲羅
Steamed snow crab with Shanghai crab miso sauce

阿波尾鶏のグリル ガーリック風味
柚子ソルト添え 柚子鹽燒阿波尾鶏飯 3,080
Grilled Awaodori chicken with garlic flavor, yuzu salt

信州プレミアム牛フィレ 6,380
ソイソルトを添えて 紅酒醤油豆汁橄欖牛菲力
Shinshu premium beef fillet with soy salt

岡山名物えびチャーハン 文華式蝦仁炒飯 2,420
Fried rice with shrimp

土鍋入り焼きチャーハン XO風味 土鍋燒XO揚州炒飯 3,080
Clay pot fried rice with XO sauce

チャイナシャドー特製デザート 彩艶好美甜 1,980
栗入り和風杏仁豆腐・ムラサキイモのモンブラン・
サンザシとイチジクのタルト
Almond tofu with chestnut / Purple sweet potato mont blanc /
Hawthorn and fig tart

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.

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
凉盆

チャイナシャドー特製前菜の盛り合わせ　中国陰影百家富貴味盆　¥3,740
Cold appetizer selection

黒部名水ポークの　蜜汁烤黒部又焼　3,520
広東式窯焼きチャーシュー
Honey roasted barbecue Kurobe meisui pork

信州黄金シャモの冷製蒸し鶏　薑葱信州黄金白切雞　3,080
葱・生姜ソース
Steamed Shinshu chicken with leek & ginger sauce

クラゲの冷菜　脆口海蜇皮　4,620
Jellyfish

つばめの巣・スープ
Bird's Nest / Soup
官燕・湯羹

蟹肉入り燕の巣のスープ　蟹肉官燕　¥6,380
Bird's nest soup with crabmeat

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

海鮮と豆腐入りとろみスープ　海鮮豆腐羹　2,640
Seafood & tofu soup

本日の蒸しスープ　是日燉湯　2,200
Today's stewed soup

海鮮
Seafood
海鮮

鮑 (100 g)　Abalone　鮑仔　¥4,620

以下よりお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醤

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

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.

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

天使の海老 Tenshino ebi shrimp 蝦球 ¥4,928

以下よりお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 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醤

帆立貝 Scallops 扇貝 ¥5,500

以下よりお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 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

紋甲イカ Squid 鮀花 ¥3,498

以下よりお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 squid in chili sauce
干焼

湯引き
Boiled squid
白均

XO炒め
Stir-fried squid with XO sauce
XO醤

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.

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 Braised tofu and pork in chili sauce	麻婆香豆腐	¥2,640
上海蟹味噌と豆腐の煮込み Braised Shanghai crab miso & tofu	大閘蟹粉扒滑豆腐	5,500

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醤
homemade XO sauce
XO醤

塩味
Salt
清炒

ガーリック
Garlic
蒜茸

中国野菜のあんかけ　Braised Chinese 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

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.

ダック
Duck
片皮鴨

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

おすすめ牛肉セレクション
Beef selection
牛肉

信州プレミアム牛 サーロイン（100ｇ）	Shinshu premium beef sirloin (100g)	信州焼肥牛牌	¥10,780
信州プレミアム牛 フィレ（100ｇ）	Shinshu premium beef fillet (100g)	信州焼肥牛菲力	12,980
黒毛和牛肉	Kuroge wagyu	和牛肉	5,280

以下よりお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醤

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
黒部名水ポークの黒酢豚 Kurobe meisui pork with black vinegar		鎮江香酢信州豚	3,168
信州鶏の唐揚げ Fried Shinshu fukumi chicken		信州炸子鶏	3,036

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.

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	¥3,630
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	4,620
天使の海老入りあんかけ海鮮焼きそば Fried noodles with shrimp & seafood sauce	韮黄海鮮炒麵	4,400
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	蔥油叉燒湯麵	2,420
上海式タンタン麺 Spicy Shanghai style Dan Dan sesame soup noodles with pork and seafood	芝麻擔擔麵	2,640

点心類
Dim Sum
点心

しゅうまい（4個） Steamed shao mai dumplings (4 pieces)	魚子燒賣	¥1,450
海老蒸し餃子（3個） Steamed shrimp dumplings (3 pieces)	筍尖鮮蝦餃	1,090
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	1,210

デザート
Dessert
甜品

マンゴープリン Mango pudding	香芒凍布甸	¥1,430
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 Almond jelly with fruit	鮮果凍豆腐	1,300
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