

ディナーコース

Dinner

～ 新春 New Year ～

ガストロノミックシアター ディナーコース

Gastronomic Theater dinner course



¥20,900

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 duck

百家富貴味盆

紅ズワイガニ甲羅蒸し 特製上海蟹醬と一緒に

Steamed red snow crab with Shanghai crab sauce

麵包蕃薯燻龍蝦

飲茶チャイナシャドースタイル

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

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

麵包蕃薯燻龍蝦

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.

ディナーコース

Dinner

～ 新春 New Year ～

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.

¥18,700

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

紅ズワイガニ甲羅蒸し 特製上海蟹醬と一緒に

Steamed red snow crab with Shanghai crab sauce

清蒸大閘蟹醬蟹甲羅

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

咖哩椰子葡汁烤頓土蝦

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.