

CHINA SHADOW'S SEASONAL OFFER CHINOIS & CHAMPAGNE

チャイナシャドーシーズンアルオファー
シノワ&シャンパン

※要予約にて承ります。

Reservations required.

18:00 ~ 21:30 (L.O. 20:00)



¥11,000

COLD APPETIZER

クラゲと山クラゲの

自家製ニンニクラー油和え

Marinated jellyfish & mountain
stem lettuce with garlic chili oil

活け蝦夷鮑のスープゼリー

Ezo abalone with broth jelly

わかさぎの南蛮漬け すだち風味

Marinated smelt fish with sudachi soy

HOT APPETIZER

窯焼き北京ダック

Beijing duck

鴨肉の焼き物梅ソース

Roasted duck with plum sauce

真鯛の燻製 金木犀の香り

Sea bream with osmanthus flavor

ずわい蟹餡かけ茶碗蒸し

Snow crab chawanmushi

鱈の白子の天ぷら

Cod milt tempura

信州サーモンの西京味噌焼

山椒風味

Grilled Shinshu salmon with miso
& sansho sauce

HOT DISHES

黒毛和牛肉の黒胡椒ソース

Kuroge wagyu beef
with black pepper sauce

沖縄県産金アゲ豚

粒マスタードソース

Okinawa's Agu pork with mustard

飲茶3種盛り

3kinds of Dim Sum

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.

ディナーコース

Dinner

ガストロノミックチャイナ
モダン北京ディナー
Gastronomic China
modern Beijing dinner

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



¥18,700

中国野菜と腐乳・マナガツオの金木犀風味

山クラゲと海クラゲ・八寶鶏・叉焼

Chinese vegetables with fermented bean curd / Pomfret with osmanthus flavor /

Mountain stem lettuce & jellyfish / Chicken skin roll / BBQ pork

百家富貴味盆

飲茶チャイナシャドースタイル

北京ダック・葱餅・蟹焼売・水餃子

Beijing style crispy duck skin / Green onion cake /

Crab & pork dumpling / Boiled gyoza with spicy sauce

美味北京廚師

お好きなスープをお選びください。

Please select one soup

たらば蟹肉入りとろみスープ 金華火腿を散りばめて

King crab & Jinhua ham soup

蟹肉火腿羹

or

9種の高級乾貨の極上スチームスープ ‘仏跳醬’ (追加料金¥2,420)

Soup of 9 kinds of dried premium seafood (¥2,420 supplement)

仏跳醬

沖縄高級魚”マクブ”と鮑の北京風煮込み

Beijing style braised abalone & tuskfish fillet

蔬菜炆青星斑鮑仔

香川県産オリーブ牛サーロイン 実山椒と花椒ソース

Olive beef sirloin with sansho & sichuan pepper sauce

花椒汁橄欖牛牌

鱈の白子入り麻婆豆腐 白飯とザーサイを添えて

Mapo tofu with cod milt

魚白麻婆豆腐

杏仁豆腐・黒ゴマ餡入りゴマ団子・きな粉餅

Almond tofu / Deep-fried sweet sesame balls with black sesame paste /

Rice cake with soybean flour

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.

ナイトアフタヌーンティーセット

Night Afternoon Tea Set

※要予約にて承ります。

Reservations required.

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

¥6,600

窯焼き北京ダック

Beijing style crispy duck skin

片皮鴨

帆立貝のみかんマヨネーズ和え

Scallops with mandarin orange mayonnaise

蜜柑沙律扇貝

黒毛和牛フィレ肉のチャイニーズトースト

Chinese toast with kuroge wagyu

吐司粒芥辣和牛菲力

彩り野菜の盛り合わせ

Assorted vegetables

彩艶辣上菜

蝦夷鮑のトーチ蒸し

Ezo abalone with black bean sauce

鼓汁蒸鮑仔

苺入りタピオカココナッツ

Coconut milk with tapioca & strawberry

草莓西米露

苺と柑橘のはちみつ黒酢マリネ

Strawberry & citrus marinated with honey and black vinegar

草莓黒酢蜜糖鮮果

杏仁豆腐 ミックスベリーソース

Almond jelly with mixed berry sauce

草莓啤梨杏仁豆腐

チャイナシャドー特製マンゴープリン

China Shadow's mango pudding

芒果布甸

苺とライチのプリン

Strawberry & lychee pudding

草莓荔枝布甸

苺とカスタード入りココナッツロール

Coconut mochi rolls with strawberry & custard

草莓奶黄糯米捲

苺のエッグタルト

Strawberry egg tart

草莓啤梨鷄蛋撻

台湾カステラ

Taiwanese castella cake

草莓蛋糕

苺のチョコレートをまとったパイナップルパイ

Pineapple pie with strawberry chocolate

草莓巧咕力鳳梨酥

あまおう苺餡入り胡麻団子

Sweet sesame ball with strawberry & bean paste

草莓芝麻球

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.

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

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

鱈の白子と鮑の中華風天ぷら ソイソルトを添えて

Cod milt & abalone tempura with soy salt

酥炸大豆鹽双鮮

お好きなスープをお選びください。

Please select one soup

豚肉・干し貝柱・干し椎茸入り蒸しスープ

Pork, dried scallop & mushroom soup

猪肉蒸燉湯

or

9種の高級乾貨の極上スチームスープ

‘仏跳醬’ (追加料金¥2,420)

Soup of 9 kinds of dried premium seafood (¥2,420 supplement)

仏跳醬

沖縄県産高級魚”マクブ”の飾り蒸し

Steamed tuskfish from Okinawa

清蒸麒麟青石斑魚

葉山牛クイーンビーフサーロイン 有馬実山椒ソース

Hayama sirloin beef with Arima sansho pepper sauce

有馬花椒汁葉山牛牌

海老入りワンタンメン 香港スタイル

Hong Kong style wonton noodles with shrimp

香港雲吞細麵

苺とライチのプリン・台湾カステラ・あまおう苺餡入り胡麻団子

Strawberry & lychee pudding / Taiwan castella cake /

Sweet sesame ball with strawberry & bean paste

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

宮(きゅう)

Kung

中国音楽で使われる五つの音高「五声」の基音となる第1音
「宮(きゅう)」と称した本コースでは、
広東料理を気軽にお愉しみいただけるラインナップでお届けします。

Relish an array of Cantonese flavors
created with seasonal ingredients.
Kung is first element of the ancient Chinese pentatonic,
five tone musical system.

¥14,300

広東料理の伝統を楽しむ前菜盛り合わせ

Cantonese appetizer selection

錦锈焼味拼盆

活け蝦夷鮑と生帆立貝の蒸し物

Steamed Ezo abalone & scallops

清蒸鸳鸯双鲜

徳島県産すだちぶりの煮込み

Braised Sudachi yellowtail from Tokushima

碧绿炊酢橘鮪魚

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

国産牛頬肉の柔らかステーキ風 スパイソース

Beef cheek steak with spice sauce

西汁炊牛頬肉

or

信州プレミアム牛フィレ肉のロースト醤油豆ソース

(追加料金¥1,980)

Shinshu premium beef fillet with soy sauce bean sauce

(¥1,980 supplement)

醤油豆汁信州和牛菲力

鱈の白子入り麻婆豆腐 白飯とザーサイを添えて

Mapo tofu with cod milt

魚白麻婆豆腐

チャイナシャドー特製杏仁豆腐

China Shadow's original almond tofu

鮮果凍豆腐

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.

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.

¥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

Beijing duck

北京片皮鴨

豪華食材入り極上スチームスープ

Premium steamed soup

仏跳醬

伊勢海老のポルトガルソースオープン焼きと鮑のステーキ

Ise spiny lobster with Portuguese sauce & abalone steak

葡汁烤龍蝦鮑仔

沖縄直送 本日の鮮魚蒸料理

The fish directly sourced from Okinawa

是日蒸鮮魚

葉山クイーンビーフとフォアグラ 醤油豆ソース

Rossini style Hayama queen beef fillet with soy sauce bean sauce

醤油豆汁鵝肝葉山牛肥牌

蓮の葉包みおこわと伊勢海老のスープを添えて

Lotus leaf wrapped rice served with lobster soup

荷葉飯拼龍蝦湯

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)

彩艶榮華美甜

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

飲茶チャイナシャドースタイル 北京ダック・葱餅・蟹焼売・水餃子 Beijing style crispy duck skin / Green onion cakes / Crab & pork dumpling / Boiled gyoza with spicy sauce	美味北京廚師	¥1,760
9種の高級乾貨の極上スチームスープ “仏跳醬” Soup of 9 kinds dried premium seafood	仏跳醬	6,820
活け蝦夷鮑のスイートポテトソース ミルクパン添え Ezo abalone in Naruto kintokisweet potato sauce, milk bread	奶油麵包鳴門蕃薯炆鮑仔	3,740
帆立貝のみかんマヨネーズ和え Scallops with mandarin orange mayonnaise	蜜柑沙律汁扇貝	3,300
徳島県産すだちぶりの蒸し物 自家製すだちソース Steamed Sudachi yellowtail with sudachi sauce	清蒸酢橘鮪魚	4,180
葉山牛クイーンビーフサーロイン 有馬実山椒ソース Hayama sirloin beef with Arima sansho pepper sauce	有馬花椒汁葉山牛牌	6,490
チャイナシャドー特製蟹玉あんかけご飯 Crabmeat omelette served on rice	滑蛋蟹肉繪飯	2,420
鱈の白子入り麻婆豆腐 白飯とザーサイを添えて Mapo tofu with cod milt	魚白麻婆豆腐	3,520
苺バブルパフェ Strawberry bubble parfait	彩艷好美甜	1,540

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
龍蝦醬

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 scallops with squid 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

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 soup
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 soup
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 beef 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醤
homemade XO sauce
XO醤

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
Superior soup
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 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

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)	信州牛菲力	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