

# 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

蝦夷鮑の煎茶ゼリー・近江鴨のウイスキーソース金木犀の香り・  
焼肉・茶そばのXO醤巻き・鮎のくきほうじ茶煮

Chilled abalone with sencha jelly / Omi duck with whisky & osmanthus sauce /  
Crispy pork belly / Seaweed wrapped green tea buckwheat with XO sauce /  
Sweetfish & hojicha

百家富貴味盆

#### コラボレーション飲茶

野沢菜漬けとエビの蒸し餃子・信州ポークと信州味噌の焼売・  
信州そば粉と信州サーモンの蒸しクレープ・帆立貝のワサビマヨネーズ春巻き  
Shrimp & nozawana pickles dumpling / Shinshu pork shao mai dumpling with miso sauce/  
Shinshu salmon in buckwheat crepe / Scallop spring rolls with wasabi mayonnaise

美味點心廚師

カラビネーロの蒸し物 徳島県産天恵菇を添えて  
Steamed Carabineros shrimp with Tokushima premium mushrooms

清蒸天恵双鮮

富山県産アカムツの炒め 真珠パウダーを散りばめて

Wok seared Toyama Akamatsu with pearl powder

珍珠碧緑炒富山赤魚

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

新潟県産佐渡牛サーロイン 赤ワインソイビーンズソース

Sado beef sirloin with red wine & soy bean sauce

紅酒醤油豆汁佐渡牛牌

or

新潟県産佐渡牛フィレ肉 赤ワインソイビーンズソース

(追加料金¥1,980)

Sado beef fillet with red wine & soy bean sauce (¥1,980 supplement)

紅酒醤油豆汁佐渡牛菲力

シロエビと紀州南高梅入りリングイネ

Linguine with white shrimp & Nanko plum

白蝦有機黒蒜茸伊太利麵

玉露風味のもちロール・玉露茶入り杏仁豆腐・京番茶のクリームブリュレ

Gyokuro mochi roll / Almond tofu with gyokuro jelly /

Crème brûlée infused with smoky Kyoto bancha

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.

チャイニーズナイトアフタヌーンティー  
‘茶の究み’  
Chinese Night Afternoon Tea

※要予約にて承ります。

Reservations required.

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

¥7,700

蝦夷鮑の煎茶ゼリー

Chilled abalone with sencha jelly

嘉木茶蒸蝦夷鮑

ほうじ茶で炊いたライスボール ふぶあられをまぶして

Hojicha flavored rice ball

寶芝茶飯糰

窯焼き北京ダック 煎茶クレープで包んで

Beijing duck wrapped in sencha crepe

煎茶片皮鴨

ほうじ茶入り海老蒸し餃子

Shrimp dumpling with hojicha

寶芝茶蝦餃

京番茶の燻製野菜の盛り合わせ

Kyoto bancha smoked vegetables

吸煙茶葉素菜

玉露入り杏仁豆腐

Almond tofu with gyokuro jelly

玉露茶杏仁豆腐

オーギョーチ くきほうじ茶のシロップ添え

Aiyu jelly with hojicha syrup

寶芝茶愛玉子

京番茶のクリームブリュレ

Crème brûlée infused with smoky Kyoto bancha

吸煙茶葉布丁

くきほうじ茶のエッグタルト

Hojicha egg tart

寶芝茶蛋撻

玉露風味のもちロール

Gyokuro mochi roll

玉露茶麻杵捲

くず団子 さわやかな抹茶と一緒に

Kudzu jelly cake served with matcha

抹茶涼湯圓

タピオカ入りくきほうじ茶のラテ ふぶあられのフロランタンを添えて

Hojicha bubble latte with caramelized almond

寶芝茶西米露

くきほうじ茶の胡麻団子

Sesame ball with hojicha bean paste

寶芝茶芝麻球

玉露のココナッツ団子

Gyokuro coconut ball

玉露茶糯米滋

玄米茶の台湾カステラ

Genmaicha flavored Taiwan castella cake

玄米茶蛋糕

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たらすように、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

---

#### タラバ蟹とタイラギ貝のXO醬炒め

Sautéed snow crab & pen shell with XO sauce

碧祿XO炒双鮮

---

沖縄県産”オニダルマオコゼ”の切り身蒸し 茶碗蒸し仕立て  
Simmered fillet of Okinawa "Onidaruma Okoze" in steamed egg custard  
清蒸沖縄奥科迺魚

---

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

#### 香川県産オリーブ牛サーロイン

Olive beef sirloin from Kagawa prefecture

碧祿焼概覽牛牌

or

#### 香川県産オリーブ牛フィレ (追加料金¥1,320)

Olive beef fillet from Kagawa prefecture (¥1,320 supplement)

碧祿焼概覽牛菲力

#### 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

Soy sauce bean sauce / Wasabi sauce / XO sauce / Garlic sauce / Yuzu sauce

醤油豆汁・青芥末汁・XO汁・蒜茸汁・羅白柚子醬油汁

---

#### 白えびと紀州南高梅入り翡翠冷麺

Chinese cold noodles with Kishu honey plum

白蝦南高梅翡翠涼麵

---

玄米茶入り台湾カステラ・ほうじ茶の胡麻団子・玉露入り杏仁豆腐  
Genmaicha flavored Taiwan castella cake / Sesame ball with hojicha bean paste /  
Almond tofu with gyokuro 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

豪華食材入り極上スチームスープ  
Premium steamed soup  
仏跳醬

手長海老とタイラギ貝の炒め 自家製白えび醬を添えて  
Wok seared scampi & pen shell with white shrimp miso sauce  
碧緑白蝦醬炒双鮮

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フィレとフォアグラ 赤ワインソイビーンズソース  
Olive beef fillet from Kagawa prefecture & foie gras  
with red wine soy bean sauce  
紅酒醬油豆汁鵝肝概覽牛菲力

ウナギの蒲焼入りチャーハン  
Fried rice with grilled eel  
鰻魚香揚州炒飯

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

カラビネーロとタイラギ貝の蒸し物 徳島県産天恵菇を添えて Steamed Carabineros shrimp with Tokushima premium mushrooms	清蒸天恵双鮮	¥5,280
飲茶チャイナシャドースタイル 野沢菜漬けとエビの蒸し餃子・信州ポークと信州味噌の焼売・ 信州そば粉と信州サーモンの蒸しクレープ・帆立貝のワサビマヨネーズ春巻き Shrimp & nozawana pickles dumpling/ Shinshu pork shao mai dumpling with miso sauce / Shinshu salmon in buckwheat crepe / Scallop spring rolls with wasabi mayonnaise	香港厨师點心	2,420
極上蒸しスープ“仏跳醬” Premium steamed soup	仏跳醬	7,480
富山県産アカムツの炒め 真珠パウダーを散りばめて Wok seared Toyama Akamatsu with pearl powder	珍珠碧綠炒富山赤魚	4,400
沖縄県産“オニダルマオコゼ”の切り身蒸し Simmered fillet of Okinawa “Onidaruma Okoze”	清蒸沖縄奥科途魚	3,980
沖縄県産金アグー豚フィレ肉 粒マスタードソース Okinaka's Agu pork fillet with grain mustard sauce	粒芥末汁焼金阿古猪菲力	3,740
香川県産オリーブ牛フィレとフォアグラ 赤ワインソイビーンズソース Olive beef fillet from Kagawa prefecture & foie gras with red wine soy bean sauce	紅酒醬油豆汁鵝肝概覽牛菲力	6,380
シロエビと紀州南高梅入りリングイネ Linguine with white shrimp & Nanko plum	白蝦南高梅伊太利麵	2,200
ウナギの蒲焼入りチャーハン Fried rice with grilled eel	鰻魚香揚州炒飯	3,080
チャイナシャドー特製デザート盛り合わせ China Shadow's dessert selection	彩艷好美甜	1,320

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 soup  
上湯

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

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

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醬

ロンハージョン炒め  
Stir-fried king crab  
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.

## 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  
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