

ディナーコース
DINNER COURSE

三弦 (さんしえん)
Sanshen

8名様からご予約可能。
Minimum 8 people can order.

¥8,261

飲茶入りオードブル盛り合わせ
Assorted appetizers with dim sum

烏賊のチリソース ミルクパン添え
Squid in chili sauce with milk bread

沖縄県産金アグー豚のしゃぶしゃぶ風
Okinawan Kin Agu pork shabu-shabu style

ご飯
Steamed rice

追加料金 550円
Add ¥550

XO醬入り五目チャーハン
Fried rice with XO sauce

チャイナシャドー特製杏仁豆腐
China Shadow's special almond tofu

【飲み放題】2時間制 (30分前 L.O.)

ビール・紹興酒
Beer / Chinese rice wine

赤・白ワイン
Red / White wine

ウイスキー
Whisky

各種ソフトドリンク
Soft drink

シルクロード テイスティングセット

Silk Road Tasting Set



画像はイメージです
Images are samples only.

¥7,150

信州たてしなファームのやわりんごと
長野県平嶋農園王様レタスのオイスターソース炒め
Semi-dried apple from Shinshu Tateshina Farm /
Stir-fried "King lettuce" from Hirashima Farm, Nagano with oyster sauce

よだれ鶏

Sichuan-style poached chicken
with chili sauce

ピリパリナッツ

Spicy nuts

フライドポテト XO風味

French fries with XO flavor

黒毛和牛サーロインのしゃぶしゃぶ風
有馬実山椒ソース

Japanese wagyu sirloin shabu-shabu style with
Arima sansho pepper sauce

サーモンのエスカベッシュ
シャンパンジュレと一緒に

Salmon escabeche with champagne jelly

中華風燻製肉と青菜の炒め・
大根の醤油漬

Stir-fried Chinese-style smoked pork
& greens, soy-marinated daikon

トマトとバジルの焼き小籠包

Pan-fried soup dumplings
with tomato & basil

野菜と干し豆腐の和え物

Marinated vegetables & dried tofu salad

冷製ピリ辛豆腐

Chilled spicy tofu

追加料金 550円
Add ¥550

チャイナシャドー特製マーラータン
China Shadow's special mala soup noodle

or

南高梅入り翡翠冷麺
Jade cold noodles with Kishu Nanko plum

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.

ガストロノミックシアター デイナーコース
GASTRONOMIC THEATER DINNER COURSE



¥18,700

北上コロッケ～岩手～・イカメンチ～青森～・十和田のバラ焼きイギリストーストと一緒に～青森～・
最上鴨 特製牛タンラー油を添えて～山形・宮城～・メヒカリの唐揚げ～福島～
Kitakami croquette / Squid mince cutlet / Barayaki beef served with bread with sugar butter filling /
Mogami duck served with special beef tongue chili oil / Deep-fried Japanese greeneye fish
每位百家富貴盆

仙台味噌風味の焼売 ～宮城～・スズキとだだちゃ豆の蒸し餃子 ～山形～・
キノコのライスペーパー春巻き しょつつる風味 ～秋田～・比内地鶏の手羽餃子 トリュフの香り ～秋田～
Steamed shumai with Sendai miso flavor / Steamed dumplings with sea bass & dadacha beans /
Rice paper spring rolls with mushrooms, shottsuru flavor / Hinaidori chicken wing gyoza with truffle aroma
美味香港廚師

天使の海老と鮑の炒め ユニバターソース～岩手～
Prawn & abalone stir-fry with sea urchin butter sauce
海胆牛油碧緑双鮮

コダイのジュンサイソース 生せんべいを添えて～秋田～
Sea bream with junsai sauce, served with fresh rice cracker
水盾汁鮮赤鯛魚

好きなメインディッシュをお選びください。
Please select one main dish

山形県山口畜産の最上牛サーロイン
オリジナルソース～山形～
Yamaguchi Farm Mogami beef sirloin from Yamagata
with original sauce
醤油豆醬焼最上牛牌

OR

山形県山口畜産の最上牛フィレ肉
オリジナルソース～山形～ (追加料金¥1,650)
Yamaguchi Farm Mogami beef fillet from Yamagata
with original sauce (¥1,650 supplement)
醤油豆醬焼最上牛菲力

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

チャイナシャドーオリジナル盛岡冷麺～青森～
China Shadow original Morioka cold noodles
盛岡涼麺

OR

はらこ炒飯～宮城～ (追加料金¥880)
Salmon & salmon roe fried rice (¥880 supplement)
幾多三文魚炒飯

烏龍ミルクティーと桃のゼリー / ずんだ餅風胡麻団子 / 桃のコンポート 桂花陳酒風味
Oolong milk tea & peach jelly / Sesame balls in zunda mochi style / Peach compote with osmanthus liqueur flavor
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.

紫陽花 チャイニーズ イブニングハイティー
HYDRANGEA CHINESE EVENING HIGH TEA

※要予約にて承ります。
Reservations required.



¥8,800

鎌倉クラフトジン“露”のエスカベッシュ・鎌倉クラフトジン“露”とメロンのゼリー寄せ・
黒毛和牛サーロイン チャイニーズバーガー・ミルクの天ぷら メロン風味・ミネラルソルトのポテトフライ・
海鮮チヂミボール トマトド農園のトマトソース・窯焼き北京ダック 信州たてしなファームのやわりんごと一緒に

Escabeche with Kamakura craft gin Tsuyu / Melon jelly with Kamakura craft gin Tsuyu /
Chinese burger with kuroge wagyu sirloin / Milk tempura with melon flavor / French fries with mineral salt /
Seafood Korean pancake balls with Tomatodo Farm tomato sauce / Peking duck with Shinshu semi dried apple

美麗富貴人家盆

紫陽花ココナツタルト
Hydrangea-shaped coconut tart
藍莓椰汁蛋撻

バタフライピーティーゼリー
Butterfly pea tea jelly
中国影影愛玉子

紫芋のタピオカまんじゅう
Purple sweet potato tapioca dumpling
紫番薯饅頭包

鎌倉クラフトジン露とバタフライピーの
愛玉子 ブルーベリー杏仁豆腐
Aiyu jelly with Kamakura craft gin “Tsuyu”
& butterfly pea, blueberry almond tofu
鎌倉手工杜酒「露」果凍檸檬杏仁豆腐

ブルーベリー風味の台湾カステラ
Blueberry flavored Taiwanese castella
草莓台湾蛋糕

かたつむりのピスタチオマカロン
Pistachio macaron & Jasmine tea cookie
開心果馬卡龍蠅牛餅

2種類のメロンプリン
Two kinds of melon pudding
兩種密瓜布甸

アロエ入りメロンココナツミルク
Melon coconut milk with aloe
蘆薈蜜瓜椰奶

追加料金 550円
Add ¥550

チャイナシャドー特製マーラータン
China Shadow's special mala soup noodle
中国陰影麻辣湯

or

ココット鍋入り焼きあんかけチャーハン
Baked fried rice with thick sauce
土鍋烤福建炒飯

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.

B E V E R A G E S

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 enjoy your choice from the selection below.

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 original blended tea
(Lemon peel & Chamomile blended)

メロン烏龍 (HOT/ICED)

Melon Oolong

ジューシーなメロンの甘い香りをまとわせた爽やかな味わいの台湾烏龍茶
Refreshing Taiwanese oolong tea infused with the juicy aroma of melon

鉄観音 (青茶) テッカノン

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

レモン メレンゲ (HOT/ICED)

Lemon Meringue

レモンの爽やかな酸味とメレンゲのなめらかな甘みが調和した、
レモンメレンゲパイを思わせるグリーンルイボスティー
Green rooibos tea with delicate lemon tartness and smooth
meringue sweetness, reminiscent of lemon meringue pie



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

カシスブルーベリー

Cassis Blueberry

カシスとブルーベリーの果実、ブルーマローの花びらをブレンドした
フルーティーなフレーバードティー
A fruity flavored tea blended with cassis, blueberry fruits,
and blue mallow petals

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

パッションフルーツジャスミン

Passionfruit Jasmine

紅茶とジャスミンティーに甘いパッションフルーツの香りを
重ねた華やかでエキゾチックなフレーバードティー
An elegant flavored tea combining black tea and jasmine tea
with sweet, exotic passionfruit notes

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

ローズ & ビューティー

Rose Black

紅茶にライチのようなエキゾチックな香りが広がる
魅惑的な薔薇のブレンドティー
Rose black tea with exotic lychee-like notes

アイスウーロン茶 / アイスジャスミン茶

Iced Oolong tea / Iced Jasmine tea

ジュテーム ミステイク (HOT/ICED)

Jus' t'aime mystique

ストロベリーやブルーベリーが香るルビー色のフルーツティー
A fruit tea with strawberry and blueberry aromas



ディナーコース
DINNER COURSE

和音 (わおん)
Waon

¥16,500

甘酒入りトマトジュース
Amazake tomato juice

様々な食材を楽しむ前菜盛り合わせ
China Shadow's appetizer collection

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

鮑の蒸し物 ピリ辛ニンニクラー油
Steamed abalone with spicy garlic chili oil

天使の海老のチリソース ミルクパン添え
Prawn in chili sauce with milk bread

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

骨付きラム肉 XOチーズ焼き
Bone-in lamb with XO cheese

信州サーモンのカダイフ巻き
Kadaif-wrapped Shinshu salmon

沖縄県産金アグー豚のしゃぶしゃぶ風
Okinawan Kin Agu pork shabu-shabu style

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 オリジナルソース
Shinshu premium beef sirloin with original sauce

or

信州プレミアム牛フィレ オリジナルソース
(追加料金¥1,320)
Shinshu premium beef fillet with original sauce
(¥1,320 supplement)

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

紀州南高梅入り翡翠冷麺 柚子胡麻風味
Jade cold noodles with Kishu Nanko plum &
yuzu sesame flavor

or

鮑入り焼きあんかけチャーハン
XO風味 (追加料金¥880)
Clay pot fried rice with abalone and
XO sauce (¥880 supplement)

烏龍ミルクティーと桃のゼリー / 桃餡入りゴマ団子 / 楊子甘露タルト
Oolong milk tea & peach jelly / Sesame balls with peach bean paste /
Mango pomelo sago tart

ディナーコース
DINNER COURSE

ハーモニー
Harmony

¥18,150

甘酒入りトマトジュース
Amazake tomato juice

広東料理の伝統を楽しむ前菜盛り合わせ
Cantonese style appetizer selection

飲茶チャイナシャドースタイル4種盛り合わせ
China Shadow's selected dim sum

海老のチリソース ミルクパン添え
Shrimp in chili sauce with milk bread

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 オリジナルソース
Kuroge wagyu beef sirloin with original sauce

黒毛和牛フィレ肉 オリジナルソース
(追加料金¥1,320)
Kuroge wagyu beef fillet with original sauce
(¥1,320 supplement)

帆立貝のマンゴーマヨネーズ和え
Scallops with mango mayonnaise sauce

信州サーモンのカダイフ巻き (追加料金¥1,210)
Kadaif-wrapped Shinshu salmon (¥1,210 supplement)

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

紀州南高梅入り翡翠冷麺 柚子胡麻風味
Jade cold noodles with Kishu Nanko plum &
yuzu sesame flavor

OR

チャイナシャドー特製マーラータン (追加料金¥880)
China Shadow's special mala soup noodle (¥880 supplement)

チャイナシャドー特製杏仁豆腐
China Shadow original almond tofu

【飲み放題】2時間制 (30分前 L.O.)

スパークリングワイン
Sparkling wine

各種ソフトドリンク
Soft drink

赤・白ワイン
Red / White wine

ビール・紹興酒
Beer / Chinese rice wine

鳳凰美田果実酒4種
梅酒 / もも酒 / ゆず酒 / みかん酒
Plum wine / Peach wine /
Yuzu sake / Mandarin sake

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 EXCLUSIVE DINNER COURSE

重奏
Ensemble



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

窯焼き北京ダック～お客様の目の前で～
Peking duck

自家製點心4種盛り合わせ
Assorted homemade dim sum

オマール海老のカダイフ巻き タルトグラタン添え
Kadaif-wrapped lobster with tart gratin

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

山形県山口畜産最上牛サーロイン ローストビーフ～Carving～
Roast beef of Yamaguchi Farm Mogami beef sirloin

紀州南高梅入り翡翠冷麺 柚子胡麻風味
Jade cold noodles with Kishu Nanko plum, yuzu and sesame flavor

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)

料理長お薦め
Chef's recommendation
主厨精選推介

広東風前菜の盛り合わせ Assorted Cantonese appetizers 每位百家富貴盆	¥4,180	黒毛和牛サーロイン オリジナルソース kuroge wagyu beef sirloin with original sauce 醤油豆醬焼牛牌	¥4,200
飲茶チャイナシャドースタイル 4種盛り合わせ Four kinds of dim sum China Shadow style 香港廚師點心	3,080	黒毛和牛フィレ オリジナルソース Kuroge wagyu beef fillet with original sauce 醤油豆醬焼牛非力	5,200
極上蒸しスープ “仏跳醬” Premium steamed soup 仏跳醬	7,480	ココット鍋入り焼きあんかけチャーハン Baked fried rice with thick sauce in cocotte pot 碧祿福建炒飯	2,420
天使の海老と鮑の炒め ウニバターソース Sautéed prawn & abalone with sea urchin butter sauce 海胆牛油碧祿双鮮	4,180	チャイナシャドーオリジナル盛岡冷麺 China Shadow original Morioka cold noodles 盛岡涼麵	1,980
信州サーモンのカダイフ巻き 醤油豆ソース Kadaif-wrapped Shinshu salmon with soybean sauce 醤油豆汁信州三文魚	3,520	チャイナシャドー特製デザート China Shadow special dessert 彩艶好美甜	1,980

前菜
Appetizers
焼味・冷盆

広東式窯焼きチャーシュー ¥3,520
Cantonese-style roasted char siu
蜜汁烤黑部叉焼

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

クラゲの冷菜 2,860
Chilled marinated jelly sh
脆口海蜇皮

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 ¥6,380
Bird's nest soup with crab meat
蟹肉官燕

蟹肉入りホワイトコーンスープ 2,860
White corn soup with crab meat
蟹肉白粟米羹

本日の蒸しスープ 2,200
Today's steamed soup
是日嫩湯

海鮮
Seafood
海鮮

鮑 (100 G) ¥4,620
Abalone
鮑仔

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please choose one cooking method from the following.

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

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 4,928
Paradise prawn
蝦球

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please choose one cooking method from the following.

チリソース煮
Braised prawn in chili sauce
干焼

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

XO炒め
Stir-fried prawn with XO sauce
XO醬

海鮮
Seafood
海鮮

帆立貝 ¥6,380
Scallops
扇貝

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please choose one cooking method from the following.

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醬

紋甲イカ 3,498
Squid
魷花

以下より好きな調理法を一つお選び下さい
Please choose one cooking method from the following.

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醬

牛肉 豚肉 鴨肉
Beef, Pork and Duck
牛肉 豚 鴨

北京ダック 1枚 ¥1,914
Peking duck
北京片皮鴨

黒毛和牛肉 4,730
Kuroge wagyu beef
和牛肉

以下より好きなソースを一つお選び下さい
Please choose one sauce from the following.

黒胡椒ソース
Black pepper sauce
黒椒

XOソース
XO sauce
XO醬

山椒ソース
Sansho sauce
花椒

チャイナシャドー特製チンジャオロース 3,740
China shadow's stir-fried beef and green pepper
七彩和牛肉絲

黒醋の醋豚 3,168
Sweet and sour pork with black vinegar
鎮江香酢信州豚

野菜・豆腐
Vegetables / Tofu
蔬菜・豆腐

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

彩り野菜炒め 2,640
Sautéed vegetables
彩艶蔬炒素菜

以下より好きなソースを一つお選び下さい
Please choose one sauce from the following.

XO醬
XO sauce
XO醬

塩味
salt
清炒

ガーリック
Garlic sauce
蒜茸

点心類
Dim Sum
点心

しゅうまい (4個) ¥1,450
Steamed pork and shrimp dumplings (4 pieces)
魚子焼賣

海老蒸し餃子 (3個) 1,090
Steamed shrimp dumplings (3 pieces)
筍尖鮮蝦餃

広東式五目春巻き (3本) 1,210
Cantonese style spring rolls (3 pieces)
芋絲蝦春卷

麵とご飯もの
Noodles and Rice
麵飯

黒毛和牛肉とレタス入りチャーハン ¥3,630
Fried rice with kuroge wagyu & lettuce
黒毛和牛生菜炒飯

タラバ蟹肉とレタス入りチャーハン 3,080
Fried rice with king crab & lettuce
蟹肉生菜炒飯

黒毛和牛肉と野菜入りあんかけ焼きそば 4,620
Fried noodles with kuroge wagyu & vegetables
黒毛和牛肉炒麵

天使の海老入りあんかけ海鮮焼きそば 4,400
Fried noodles with shrimp & seafood sauce
菲黄海鮮炒麵

チャーシューの細切り入り葱の香味そば 2,420
Soup noodles with leek & shredded BBQ pork
蔥油叉燒湯麵

上海式タンタン麵 2,640
Spicy Shanghai style Dan Dan sesame soup noodles
with pork and seafood
芝麻擔擔麵

デザート
Dessert
甜品

マンゴープリン ¥1,430
Mango pudding
香芒凍布甸

チャイナシャドー特製杏仁豆腐 1,300
China Shadow's original almond tofu
鮮果凍豆腐

黒胡麻餡入り胡麻団子 825
Deep-fried sweet sesame balls
with black sesame paste (2 pieces)
麻茸煎堆仔



CHINA SHADOW

HARMONIA