

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

金銭鶏・珈琲又焼・近江鴨の温州みかん煮込み・
岩手県産わらび入り野菜の湯葉巻・沖縄県産アグー豚柚子ソース
Roasted pork fillet & chicken liver / Coffee BBQ pork /
Omi duck with mandarin orange sauce /
Yuba wrapped vegetables / Okinawa's Agu pork slices with radish & yuzu sauce
百家富貴味盆

飲茶チャイナシャドースタイル
桜焼売・桜海老とカブの焼き餅・
しらすと春キャベツの春巻き・ハチの巣のトーチ煮込み
Rice shao mai dumpling with sakura / Turnip cake with sakura shrimp /
Spring roll with whitebait & cabbage / Beef honeycomb with black bean sauce
美味點心厨師

手長海老とタイラギ貝の炒め 自家製しらす醬を添えて
Wok seared scampi & pen shell with whitebait miso sauce
碧緑炒双鮮

徳島県産すだちブリと鮑の上海風煮込み
Braised Tokushima yellowtail & abalone
蔬菜炆酢橘鮑仔

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

香川県産オリーブ牛サーロインと三浦野菜のロースト 山葵ソース
Olive beef sirloin & roasted Miura vegetables with wasabi sauce
青芥末汁概覧牛牌

or

信州プレミアム牛フィレ肉と三浦野菜のロースト
山葵ソース (追加料金¥1,980)
Shinshu premium beef fillet & roasted Miura vegetables
with wasabi sauce (¥1,980 supplement)
青芥末汁信州牛菲力

水餃子入りサンラー麺
Hot & sour noodle with pork dumpling
水餃子酸辣湯麵

苺の九龍球・桜と抹茶のプリン・桜風味の台湾カステラ
Strawberry kowloon ball jelly / Sakura & matcha pudding /
Sakura flavored Taiwan castella cake
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

彩り野菜のピクルス

Assorted pickled vegetables

彩艶辣素菜

有頭海老の自家製しらす醬蒸し

Steamed shrimp with whitebait miso sauce

白子魚醬蒸有頭蝦

鮑のセココナツタルトグラタン

Coconut tart gratin with abalone

酸飴餅鮑仔葡汁

紅ズワイ蟹と信州サーモンマンゴーマヨネーズ

ミルクパンと一緒に

Beni zuwai crab & Shinshu salmon with mango mayonnaise,
steamed milk bread

奶油麵包香忙蟹肉粉

桜風味の杏仁豆腐

Sakura flavored almond jelly

桜花杏仁豆腐

苺と杏露酒のゼリー

Strawberry & apricot wine jelly

草莓杏露酒果凍

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

桜のタピオカミルク

Tapioca coconut milk with sakura

桜香西米露

苺とライチのプリン

Strawberry & lychee pudding

草莓荔枝布甸

エッグタルト 苺のミルフィーユ仕立て

Strawberry mille-feuille style egg tart

千層草莓撻

苺と桜のココナツロール

Coconut mochi rolls with strawberry & sakura

草莓奶黃糯米捲

桜餡入り胡麻団子

Sesame ball with sakura bean paste

桜花芝麻球

苺のチョコレートをもったパイナップルパイ

Pineapple pie with strawberry chocolate

草莓巧咕力鳳梨酥

桜香る台湾カステラ

Sakura flavored Taiwan castella cake

桜花蛋糕

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

近江鴨のみかんソース

Omi duck with mandarin orange sauce

橙汁烤近江鴨

活けオマール海老のコライユ入り極上スープ煮

Braised lobster in lobster's miso & superior soup

上湯炊頓土蝦

沖縄県産”スジアラ”の切り身蒸し 茶碗蒸し仕立て

Steamed chawanmushi & leopard coral grouper from Okinawa

清蒸滑水蛋赤斑魚

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

信州プレミアム牛サーロイン

Shinshu premium sirloin beef

碧緑焼信州牛

or

信州プレミアム牛フィレ (追加料金¥1,760)

Shinshu premium beef fillet (¥1,760 supplement)

碧緑焼信州牛

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・羅白柚子醤油汁

氷見うどんの担々麺

Himi udon dan dan sesame soup noodles

氷見鳥冬擔擔麵

愛媛県産ブラッドオレンジのジュレと杏仁豆腐・マンゴープリン・

苺のエッグタルト ミルフィーユ仕立て

Almond jelly with blood orange jelly / Mango pudding / Strawberry egg tart

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

甘酒入りトマトジュース

Amazake tomato juice

開胃甘酒蕃茄汁

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～

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

伊勢海老とタイラギ貝の炒め 自家製しらす醬を添えて

Wok seared lobster & pen shell with whitebait miso sauce

碧緑白子醬炒双鮮

沖縄直送 本日の鮮魚蒸料理

The fish directly sourced from Okinawa

是日蒸鮮魚

信州プレミアム牛フィレとフォアグラ 醤油豆ソース

Shinshu premium beef fillet & foie gras with soy sauce bean sauce

醤油豆汁鶯肝信州牛菲力

活け蝦夷鮑入り五目おこわ 蓮の葉蒸し

Lotus leaf wrapped rice with Ezo abalone

鮑仔荷葉糯米雞

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

手長海老とタイラギ貝の炒め 自家製しらす醬を添えて Wok seared scampi & pen shell with whitebait miso sauce	碧緑白子醬炒双鮮	¥5,280
飲茶チャイナシャドースタイル 桜焼売・桜海老とカブの焼き餅・ しらすと春キャベツの春巻き・ ハチの巣のトーチ煮込み Rice shao mai dumpling with sakura / Turnip cake with sakura shrimp / Spring roll with whitebait & cabbage / Beef honeycomb with black bean sauce	香港厨師點心	2,420
極上蒸しスープ“仏跳醬” Premium steamed soup	仏跳醬	7,480
徳島県産すだちブリと鮑の上海風煮込み Braised Tokushima yellowtail & abalone	蔬菜炆酢橘鮑仔	3,520
活け蝦夷鮑と蟹爪 青海苔ソース Ezo abalone & crab with aonori sauce	青海苔扒双鮮	3,080
沖縄県産金アグー豚のソテー 山葵ソース Okinawa's Agu pork fillet with wasabi sauce	青芥末汁焼金阿古猪菲力	3,740
信州プレミアム牛フィレとフォアグラ 醤油豆ソース Shinshu premium beef fillet & foie gras with soy sauce bean sauce	醬油豆汁鷺肝信州牛菲力	6,380
氷見うどんの担々麺 Himi udon dan dan sesame soup noodles	氷見鳥冬擔擔麵	2,200
風味豊かな塩漬け魚とレタス入りチャーハン Fried rice with salted fish & lettuce	咸鱼蟹肉生菜炒飯	2,640
チャイナシャドー特製デザート盛り合わせ China Shadow's dessert selection	彩艶好美甜	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

Bird nest soup with tochukaso mushroom &
kinugasa mushroom

冬蟲竹筴上湯官燕 ¥9,680

蟹肉入り燕の巣のスープ
Bird's nest soup with crabmeat

蟹肉官燕 6,380

スープ

Soup

湯羹

海鮮と豆腐入りとろみスープ
Seafood & tofu soup

海鮮豆腐羹 ¥2,640

干し貝柱・蟹肉入り蒸しスープ
Dried scallop & crabmeat soup

猪鶏肉蒸燉湯 3,080

蟹肉入りホワイトコーンスープ
Crabmeat & white corn soup

蟹肉白栗米羹 2,860

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

以下よりお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

以下よりお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 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 北京片皮鴨 1枚 ¥1,914
Beijing style crispy duck skin

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)	信州牛葷力	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