

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

雲丹豆腐・奈良漬け和えの湯葉巻・  
焼き蛤 大和伝統野菜ひもとうがらしを入れた甘辛味噌添え・  
奈良県ブランド豚“ヤマトポーク”の珈琲又焼・  
白キスのマリネ にごり梅酒のエスカベッシュ

Sea urchin tofu / Yuba rolls with Nara pickles /  
Grilled clam with sweet and spicy miso, containing Yamato traditional chili /  
Nara brand pork “Yamato Pork” coffee char siu /  
White whiting marinated in nigori umeshu  
每位百家富貴盆

焼き小籠包 九条葱ソース・奈良漬けとクリームチーズの揚げワンタン・  
聖護院大根もち XO 醬炒め・京鴨の水餃子 赤ワインソース

Grilled soup dumpling with Kujo green onion sauce /  
Fried wonton with Nara pickles and cream cheese /  
Shogoin daikon mochi stir-fried with XO sauce /  
Kyoto duck boiled dumplings with red wine sauce  
美味香港廚師

手長海老と鮑の炒め  
無農薬原木椎茸パウダーを散りばめて  
Stir-fried scampi and abalone, sprinkled  
with organic shiitake mushroom powder  
冬菇斗粉碧綠雙鮮

桜鯛湯葉包み蒸し 紅葉おろしソース  
Steamed sakura sea bream wrapped in yuba  
with momiji oroshi sauce  
馬頭魚汁炸櫻鯛

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

京都牛サーロイン オリジナルソース  
Kyoto beef sirloin with original sauce  
醤油豆醬焼京都牛牌

or

京都牛フィレ肉 オリジナルソース (追加料金¥1,650)  
Kyoto beef fillet with original sauce (¥1,650 supplement)  
醤油豆醬焼京都牛菲力

お好きな麺・ごはんものをお選びください。

Please select one dish

京鴨でスープをとったあっさり汁そば  
Light broth noodles made with Kyoto duck stock  
京鴨九条葱油湯麵

or

鰻入りチャーハン 錦糸卵と一緒に  
(追加料金¥880)  
Fried rice with eel, served with shredded omelet  
(¥880 supplement)  
錦糸鰻炒飯

丹波黒豆入り杏仁豆腐 宇治抹茶ソース  
Almond tofu with Tanba black beans and Uji matcha sauce  
彩艶好美甜

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.

桜いちご チャイニーズ  
イブニングハイティー

Sakura & Strawberry Chinese Evening High Tea

※要予約にて承ります。

Reservations required.

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

¥8,800

海老の櫻蝦醬蒸し・あまおう苺酢と林檎美人の桜ゼリー寄せ・  
黒毛和牛サーロイン チャイニーズバーガー・  
信州サーモンの桜寿司・チキンのグリル 苺マヨネーズ添え・  
信州たてしなファームのやわりんご・窯焼き北京ダック  
Steamed prawn with sakura shrimp paste /  
Sakura jelly with Amaou strawberry vinegar & ringo bijin /  
Shinshu salmon sakura sushi /  
Strawberry tart gratin with coconut flavor /  
Grilled chicken with strawberry mayonnaise /  
Semi-dried apple from Shinshu Tateshina Farm /  
Peking duck

草莓美麗富貴人家盆

苺と杏露酒の二層プリン

Two-layered pudding with strawberry and apricot liqueur

草莓杏酒雙層布甸

苺風味の台湾カステラ

Taiwanese castella cake with strawberry flavor

草莓味台灣蛋糕

苺と黒もち米のクレープ

Crepe with strawberry and black sticky rice

草莓黑糯米餅

桜の琥珀糖

Amber candy with cherry blossoms

櫻桃琥珀糖

桜とライチのジュレ

Sakura and lychee jelly

荔枝凍厘子

桜のフロランタン

Sakura Florentine

櫻桃佛羅倫薩

杏仁豆腐 桜ソース

Almond tofu with sakura sauce

杏仁豆腐櫻花醬

桜餡入り抹茶団子

Matcha dumplings with sakura paste

櫻花豆沙抹茶球

桜のモンブランタルト

Sakura mont blanc tart

櫻花布甸蛋撻

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 noodle soup

中国陰影麻辣湯

or

土鍋入り焼きあんかけチャーハン

Clay pot fried rice with thick sauce

土鍋烤福建炒飯

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.

## Beverages

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 select one drink.

### 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 tea blend (Lemon peel & Chamomile blended)

鉄観音 (青茶) テツカンノン

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

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

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

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.

サクラブロッサム

Sakura Blossom



ローズヒップやハイビスカスとグリーンルイボスをベースにした  
満開の桜をイメージしたサクラティー

A non-caffeinated tea with a cherry scent based on rose hips, hibiscus, and green rooibos

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

ルバーブ&ストロベリー

Rhubarb & Strawberry

ルバーブの爽やかな酸味とストロベリーの甘い香りが調和した甘酸っぱく華やかな紅茶

A sweet and tangy black tea with rhubarb and strawberry notes

パッションフルーツジャスミン (HOT/ICED)

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

白桃煎茶 (HOT/ICED)

White Peach Sencha

白桃の甘さと煎茶の清々しい旨みが調和したフレーバードティー

White peach-flavored Japanese green tea

ジュテーム エレガン (HOT/ICED)

Jus' t'aime elegant

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

アイスウーロン茶 / アイスジャスミン茶

Iced Oolong tea / Iced Jasmine tea



カフェインなし  
Caffeine free

# ディナーコース

## Dinner

和音(わおん)

Waon

¥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

---

お好きな料理を2品お選びください。

Please select two dishes

鮑と蟹爪の浜名湖産青海苔ソース

Abalone and crab claws with Hamana Lake green laver sauce

青紫蘇焗双鮮

本日のお薦め點心盛り合わせ4種

Assorted dim sum (4 kinds)

香港厨士點心

帆立貝のグラタン カレー風味

Curry flavored scallop gratin

香港葡汁烤扇貝

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

麵包干焼鮮蝦球

骨付きラム肉 XOチーズ焼き

Bone-in lamb with XO cheese

XO烤芝士羊仔肉

沖縄県産直送鮮魚 上海蟹味噌煮込み

Okinawan fresh fish simmered with Shanghai crab miso

清蒸大開蟹粉沖繩鮮魚

---

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

信州プレミアム牛サーロイン 醤油豆ソース

Shinshu premium beef sirloin with soybean sauce

碧緑焼信州牛牌

or

信州プレミアム牛フィレ 醤油豆ソース (追加料金¥1,320)

Shinshu premium beef fillet with soybean sauce (¥1,320 supplement)

碧緑焼信州牛菲力

---

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。

Please select one dish

しらすと塩昆布入りリングイネ 大葉の香り

Linguine with whitebait, salted kelp and shiso

青紫蘇白子伊太利麵

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)

鮑仔土鍋焼XO福建炒飯

---

丹波黒豆入り杏仁豆腐 宇治抹茶ソース

Almond tofu with Tanba black beans and Uji matcha sauce

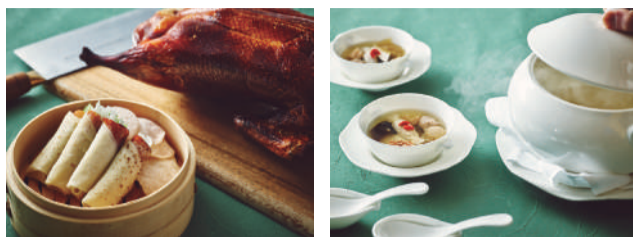
彩艶好美甜

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



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.

¥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  
百家富貴味盆

窯焼き北京ダック～お客様の目の前で～  
Peking duck  
北京片皮鴨拼點心

自家製點心4種盛り合わせ  
Assorted homemade dim sum  
香港廚師蒸點心

オマール海老のグラタン ココナッツ風味  
Coconut-flavored lobster gratin  
碧緑烤洋頓土蝦

沖縄直送 本日の鮮魚蒸料理～お客様の目の前で～  
The fish directly sourced from Okinawa  
是日蒸鮮魚

信州プレミアム牛サーロインとフィレ肉食べ比べ  
Shinshu premium beef sirloin and fillet  
醤油豆汁信州双牛

土鍋入り焼きあんかけ焼きそば XO風味  
Clay pot baked noodle with XO sauce  
土鍋XO焼炒麵

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

手長海老と鮑の炒め 無農薬原木椎茸パウダーを散りばめて Stir-fried scampi and abalone with pesticide-free shiitake powder	冬菇斗粉碧綠雙鮮	¥5,720
飲茶チャイナシャドースタイル Homemade dim sum	香港廚師點心	2,420
極上蒸しスープ“仏跳醬” Premium steamed soup	仏跳醬	7,480
沖縄県産直送鮮魚 上海蟹味噌煮込み Okinawan fresh fish simmered with Shanghai crab	清蒸沖縄赤班魚	3,740
鮑と蟹爪の浜名湖産青海苔ソース Abalone and crab claws with Hamana Lake green laver sauce	羅勒同青柚子胡椒炒鮑仔	4,180
沖縄県産“きびまる豚”のポークソテー 粒マスタードソース Sauteed Okinawan Kibi-maru pork with wholegrain mustard sauce	柚子醬油沖縄麵粉豬頸肉	3,300
京都牛フィレ肉 オリジナルソース Kyoto beef fillet with original sauce	醬油豆醬燒京都黑牛菲力	6,820
鰻入りチャーハン 錦糸卵と一緒に Fried rice with eel, served with shredded omelet	錦糸鰻炒飯	4,180
土鍋入り焼きあんかけチャーハン XO風味 Clay pot XO fried rice with thick sauce	土鍋烤XO福建炒飯	3,080
チャイナシャドー特製デザート China Shadow special dessert	彩艷好美甜	1,980

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 中国陰影百家富貴味盆 ¥3,740  
Cold appetizer selection

黒部名水ポークの 蜜汁烤黒部又焼 3,520  
広東式窯焼きチャーシュー  
Honey roasted barbecue Kurobe meisui

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

クラゲの冷菜 脆口海蜇皮 4,620  
Jellyfish

# 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 蟹肉官燕 ¥6,380  
Bird's nest soup with crabmeat

蟹肉入りホワイトコーンスープ 蟹肉白粟米羹 2,860  
Crabmeat & white corn soup

海鮮と豆腐入りとろみスープ 海鮮豆腐羹 2,640  
Seafood & tofu soup

本日の蒸しスープ 是日燉湯 2,200  
Today's stewed soup

# 海鮮 Seafood

## 海鮮

鮑 (100 g) Abalone 鮑仔 ¥4,620

以下よりお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  
XO醬

オイスターソース煮  
Braised black abalone in oyster  
蠔油

ガーリック蒸し  
Steamed black abalone with garlic  
蒜茸

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.

# 海鮮 Seafood

## 海鮮

天使の海老                      Tenshino ebi shrimp                      蝦球                      ¥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

チリソース煮                      マヨネーズソース  
Braised shrimp in chili sauce                      Stir-fried shrimp with mayonnaise  
干焼                      生汁

XO炒め  
Stir-fried shrimp with XO sauce  
XO醤

帆立貝                      Scallops                      扇貝                      ¥5,500

以下よりお好きな調理法を一つお選び下さい  
Please select one

チリソース煮                      マヨネーズソース  
Braised scallops in chili sauce                      Stir-fried scallops with  
干焼                      生汁

XO炒め  
Stir-fried scallops with XO sauce  
XO醤

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

チリソース煮                      湯引き  
Braised squid in chili sauce                      Boiled squid  
干焼                      白均

XO炒め  
Stir-fried squid with XO sauce  
XO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.

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

上海蟹味噌と豆腐の煮込み 大閘蟹粉扒滑豆腐 5,500  
Braised Shanghai crab miso & 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

中国野菜のあんかけ Braised Chinese 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  
Premium sauce  
上湯

干し貝柱  
Dried scallop sauce  
干貝

オイスターソース  
Oyster sauce  
蠔油

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

信州プレミアム牛  
サーロイン (100g)      Shinshu premium      信州焼肥牛牌      ¥10,78  
beef sirloin (100g)

信州プレミアム牛  
フィレ (100g)      Shinshu premium      信州焼肥牛菲力      12,980  
beef fillet (100g)

黒毛和牛肉      Kuroge wagyu      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 鶏

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

黒部名水ポークの黒醋豚      鎮江香酢信州豚      3,168  
Kurobe meisui pork with black vinegar

信州鶏の唐揚げ      信州炸子鶏      3,036  
Fried Shinshu fukumi chicken

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	¥3,630
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	4,620
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	4,400
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

## 点心類

### Dim Sum

#### 点心

しゅうまい（４個） Steamed shao mai dumplings (4 pieces)	魚子焼賣	¥1,450
海老蒸し餃子（３個） Steamed shrimp dumplings (3 pieces)	筍尖鮮蝦餃	1,090
広東式春巻き（３本） Cantonese style spring rolls (3 pieces)	芋絲蝦春卷	1,210

## デザート

### Dessert

#### 甜品

マンゴープリン Mango pudding	香芒凍布甸	¥1,430
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 Almond jelly with fruit	鮮果凍豆腐	1,300
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