

フォーチュン&ビューティー
チャイニーズディナーコース
Fortune & Beauty Chinese dinner course

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



¥15,400

手羽先のワイン煮込み 山椒を散りばめて・
クラゲと豆腐の柚子胡麻和え コラーゲンゼリーとクコの実を添えて・
佐久鯉と根野菜のエスカベッシュ・
ライチと海老の天ぷら 煎茶塩添え・
珈琲又焼真珠パウダーを添えて
Wine braised chicken wings with sansho /
Jellyfish and tofu salad with yuzu sesame dressing, collagen jelly & goji berry /
Saku carp & root vegetables escabeche /
Tempura of lychee and shrimp with sencha salt /
Coffee flavored barbequed pork with pearl powder
五福美麗富貴人家盆

ズワイ蟹のXO醬蒸し・ローストチキンとオレンジの春巻き・
金目鯛と甘えび入り焼き餃子・もち米と五穀米の焼売
Steamed snow crab with XO sauce / Roasted chicken and orange spring roll /
Grilled dumpling with red bream and shrimp / Shao mai with sticky rice & five grain rice
永結同心蒸點心

燕の巣入り高級乾貨入り蒸しスープ
Premium steamed soup with bird's nest
祝福告平安

オマール海老のカダイフ巻き 干しアセロラ入り赤パプリカソース
Lobster wrapped in kadaif with dried acerola & red paprika sauce
招財寶特選頓土蝦

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 有馬実山椒ソース
Shinshu premium beef sirloin with Arima sansho sauce
祥福喜和牛牌

or

信州プレミアム牛フィレ 有馬実山椒ソース (追加料金¥1,650)
Shinshu premium beef fillet with Arima sansho sauce
祥福喜和牛菲力

胡桃入り豆乳タンタンメン
Dandan noodles with walnuts and soy milk
胡桃豆乳擔擔麵

黒米の八宝ぜんざい・黒クコの実入り薬膳デザートスープ・
アナツバメの巣入りエッグタルト
Black rice zenzai / Chinese medicinal dessert soup with black goji berry /
Egg tart with bird's nest
嚙迎鳳凰拼盤

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
ディナーコース
Gastronomic Theater dinner course



¥18,700

甘酒入りトマトジュース

Amazake tomato juice

開胃甘酒蕃茄汁

前菜5種盛り合わせ

長崎県壱岐産あおりいかと穂付き筍の柚子味噌西京焼き・
ツバメの巣と絹笠茸のスープ仕立て 黒クコの実添え・
桃膠（とうきょう）とココナッツミルクのゼリー寄せ・
珈琲又焼真珠パウダーを添えて・

クラゲと豆腐のゴマ和え コラーゲンゼリー添え

Grilled squid from Iki and bamboo shoots with yuzu miso /

Bird's nest and kinugasa mushroom soup with black goji berry /

Peach gum and coconut milk jelly /

Coffee flavored barbeque pork with pearl powder /

Jellyfish, tofu and sesame salad with collagen jelly

百家富貴味盆

飲茶チャイナシャドースタイル

海老と高菜の蒸し餃子・鶏肉と菜の花の揚げ焼売 桜塩添え・
桜鯛のトーチ蒸し・春キャベツとしらすの春巻き

Steamed dumpling with shrimp and leaf mustard /

Deep-fried shao mai with chicken and canola flower, sakura salt /

Steamed cherry bass with black beans /

Spring rolls with spring cabbage and whitebait

美味點心厨師

長野県産信州サーモン 白きくらげときこのソース

ココナッツオイル風味

Shinshu salmon with white wood ear mushroom sauce and coconut oil

椰子磨菇焗信州三文魚

オマール海老のアボカド入りグラタン

Lobster gratin with avocado

牛油果葡汁烤頓士蝦

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

石川県産能登牛サーロイン 醤油豆ソース

Ishikawa prefecture Noto beef sirloin with soybean sauce

醤油豆汁能登牛牌

or

石川県産能登牛フィレ 醤油豆ソース

(追加料金¥1,650)

Ishikawa prefecture Noto beef fillet with soybean sauce (¥1,650 supplement)

醤油豆汁能登牛菲力

桜エビと小柱入りチャイニーズリングイネ

Chinese linguine with sakura shrimps and small scallops

櫻蝦火腿伊太利麵

ツバメの巣入りタピオカココナッツミルク・

黒クコの実入り薬膳デザートスープ・

真珠パウダーを纏わせたイチゴのモンブランタルト

Tapioca coconut milk with bird's nest /

Medicinal dessert soup with black goji berry /

Strawberry Mont Blanc tart with pearl powder

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.

美巡チャイニーズナイトアフタヌーンティー

Bijun Chinese Night Afternoon Tea

※要予約にて承ります。

Reservations required.

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

¥8,250

アナツバメの巣・白きくらげ・キノガサ茸・桃膠のスープ仕立て・
鮑の柚子味噌焼き ココナッツオイル・
甘酒入りオーガニックトマトとヨーグルトのゼリー寄せ 黒クコの実と一緒に・
ライチと海老の天ぷら 煎茶塩を添えて・
コラーゲンゼリーの金アグー豚巻き マンゴーマヨネーズ・
キウイクレープの窯焼き北京ダック アボカドとコラーゲンゼリー・
燻製野菜

Bird's nest soup, snow fungus, Kinugasa mushrooms & peach gum /
Grilled abalone with yuzu miso & coconut oil /
Amazake tomato & yogurt jelly with black goji berries /
Tempura of lychee & shrimp with sencha salt /
Collagen jelly-filled golden Agu pork roll with mango mayonnaise sauce /
Peking duck with kiwi crepe, avocado & collagen jelly /
Pickled vegetables

美麗富貴人家盆

花形豆乳プリン アセロラシロップ

Flower-shaped soy milk pudding with acerola syrup
豆奶布甸阿塞羅拉糖漿

愛玉子 はちみつ富士玄米黒酢ソース

Aiyu jelly with honey & Fuji Genmai black vinegar sauce
鍾意蛋蜂蜜黒醋醬

紫陽花ゼリー杏仁豆腐

Hydrangea flower jelly & almond tofu
紫蘇果凍杏仁豆腐

黒米と白きくらげの薬膳ぜんざい

Wood ear mushroom black rice medicinal zenzai
黒米同白水母薬用善齋

アロエ入りタピオカココナッツ

Coconut tapioca with aloe
木薯椰子配芦荟

緑茶餡入り五色餅

Colorful mochi with green tea paste
五味麻糬配緑茶膏

燻製茶のブリュレタルト

Smoked tea creme brulee tart
煙茶香布甸

甘酒入りエッグタルト アナツバメの巣

Amazake egg tart with bird's nest
燕窩蛋撻

黒ゴマ餡入りゴマ団子

Black sesame filled mochi ball
黑芝麻糊

ほうじ茶とチョコレート風味の台湾カステラ

Hojicha & chocolate-flavored Taiwan castella cake
有焙茶同朱古力

追加料金 550円

Add ¥550

胡桃入り豆乳タンタンメン

Dandan noodles with walnuts & soy milk
胡桃豆乳擔擔麵

or

XO醬入りブラックチャーハン

Black fried rice with XO sauce
XO海鮮黒炒飯

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好きなものをお楽しみいただけます。

Please select a beverage from below.

ウエルカムティー / Welcome Tea

オリジナルブレンドティー ロンフォン八宝茶 Original blended tea with 8 kinds of ingredients

安藤シェフセレクトの体に良い食材をブレンドした
チャイナシャドーオリジナル八宝茶。

ロンフォンイン茶 (中国茶葉・カモミール・レモンの皮)・陳皮 (チンピ)・桂皮 (ケイヒ)・バラの蕾・
干し棗 (ナツメ)・松の実・菊の花・クコの実・グリーンレーズン・龍眼 (リュウガン)・山査子 (サンザシ)・
氷砂糖・無花果・甘草 (カンゾウ)・生姜糖・クランベリー・ゴールドデンベリー

A blend of healthful ingredients selected by Chef Ando
China Shadow's original eight treasures tea.

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.

白桃ジャスミン

White peach jasmine

ダージリンティーとジャスミン茶にみずみずしい白桃の香りをまとわせた

甘く上品なブレンドティー

A sweet and elegant blend of Darjeeling tea, jasmine tea and the aroma of fresh white peach

ブラビッシモ!

BRAVISSIMO!

赤、黄、青など色とりどりの花びらをブレンドしフルーツの香りが漂う緑茶

A green tea with a fruity aroma, made from a blend of colorful petals

ラビアンローズ

Labian Rose



ルイボスティーをベースにハイビスカスとローズヒップをブレンドし酸味と

華やかな香りを楽しめるノンカフェインティー

A non-caffeinated tea made with a base of rooibos, a blend of hibiscus and rosehips,

offering a sour taste and gorgeous aroma

カウアイカクテル

Kauai Cocktail



リンゴやパイナップル、ハニーブッシュをブレンドした

甘酸っぱいトロピカルなルイボスティー

Sweet and sour tropical rooibos tea blended with apple, pineapple and honeybush

ガーデン オブ エデン (HOT/ICED)

Garden of Eden

マンゴーとパッションフルーツの香り高いアロマが特徴的な華やかなフレーバーティー

A gorgeous flavored tea with the distinctive aroma of mango and passion fruit

完熟マンゴー烏龍 (HOT/ICED)

Mango Oolong

上質な台湾烏龍茶をベースに濃厚で本格的な香りが魅力のフレーバーティー

A flavored tea with a rich and authentic aroma based on Taiwanese oolong tea

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

帆立貝のXOチーズ焼き

Grilled scallops with XO sauce

XO芝士扇貝

本日の點心盛り合わせ4種

Assorted dim sum (4 kinds)

香港厨士點心

カラビネーロとタイラギ貝の葱・生姜蒸し

Sautéed Carabineros shrimp & pen shell with leek & ginger

清蒸葱姜双鮮

オマール海老のマンゴーマヨネーズ和え

Stir-fried lobster with mango mayonnaise sauce

香忙沙律汁頓土蝦

沖縄県産スジアラの蒸し物茶碗蒸し仕立て

Simmered fillet of Okinawa Sujiara

清蒸姜葱沖縄鮮魚

鮑と蟹爪の浜名湖産青海苔ソース

Abalone and crab claw with Hamanako Aonori seaweed sauce

青紫蘇扒鮑仔

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

山形県産最上牛サーロイン 醤油豆ソース

Mogami beef sirloin from Yamagata prefecture with soybean sauce

碧緑焼山形最上牛牌

or

山形県産最上牛フィレ 醤油豆ソース (追加料金¥1,320)

Mogami beef fillet from Yamagata prefecture with soybean sauce

碧緑焼山形最上牛菲力

海鮮入り黒チャーハン

Black fried rice with seafood

老抽王海鮮炒飯

ドライフルーツのデザートスープ・イチゴのモンブランタルト・

黒蜜杏仁豆腐

Dried fruit dessert soup / Strawberry mont blanc tart /

Almond tofu with black sugar syrup

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.

¥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

北京ダックと近江鴨のブリュスケッタ～お客様の目の前で～
Peking duck & Omi duck bruschetta
北京片皮鴨拼近江鴨

長崎県壱岐産天然アオリイカの湯引きと鮑の柚子味噌西京焼き
Boiled squid from Iki and yuzu miso glazed grilled abalone
白均鮮魷花魚拼西京鮑仔

手長海老とタイラギ貝の炒め 特製しらす醬添え
Stir-fried prawn and tilefish with whitebait sauce
碧祿炒洋蝦鮮貝

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サーロインとフィレ肉
フォアグラ入り醤油豆ソース
Kagawa prefecture olive beef sirloin & fillet with foie gras soybean sauce
紅酒醤油豆汁鷺肝橄欖牛

海鮮入り黒チャーハン スープ添え
Black fried rice with seafood
海鮮老抽王燒炒飯

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

手長海老とタイラギ貝の炒め ¥3,800
特製しらす醬添え 碧綠炒洋蝦鮮貝
Stir-fried prawn and tilefish with whitebait sauce

飲茶チャイナシャドースタイル 香港廚師點心 2,200
海老と高菜の蒸し餃子・鶏肉と菜の花の揚げ焼売 桜塩添え・
桜鯛のトーチ蒸し・春キャベツとしらすの春巻き
Steamed dumpling with shrimp and leaf mustard /
Deep-fried shao mai with chicken and canola flower, sakura salt /
Steamed cherry bass with black beans /
Spring rolls with spring cabbage and whitebait

極上蒸しスープ“仏跳醬” 仏跳醬 6,800
Premium steamed soup

オマール海老のマンゴーマヨネーズ和え 香忙沙律汁頓士蝦 4,200
Stir-fried lobster with mango mayonnaise sauce

鮑と蟹爪の浜名湖産青海苔ソース 青紫蘇扒鮑仔 3,400
Abalone and crab claw
with Hamanako Aonori seaweed sauce

沖縄県産金アゲ豚の春巻き風 2,800
醬油豆ソース 網米粉卷沖縄金阿古豬頸肉
Okinawa Kin Agu pork spring roll with soybean sauce

山形県産最上牛フィレ肉とフォアグラ 5,800
ソイビーンズソース 紅酒醬油豆汁鵝肝最上牛菲力
Mogami beef fillet and foir gras with soybean sauce

海鮮入り黒チャーハン 老抽王海鮮炒飯 2,200
Black fried rice with seafood

鮑入り土鍋焼きあんかけチャーハン 鮑仔海鮮炒飯 3,200
Fried rice with abalone and starchy sauce

チャイナシャドー特製デザート 彩艶好美甜 1,800
ツバメの巣入りタピオカココナッツミルク・
黒クコの実入り薬膳デザートスープ・
真珠パウダーを纏わせたイチゴのモンブランタルト
Tapioca coconut milk with bird's nest /
Medicinal dessert soup with black goji berry /
Strawberry Mont Blanc tart with pearl powder

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 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 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醬

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醬

ロンハージョン炒め
Stir-fried squid 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

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 sauce
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 sauce
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
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

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