

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

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

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

好きな麺・ご飯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

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

鮑と蟹爪の浜名湖産青海苔ソース  
Abalone and crab claws with Hamana Lake green laver sauce

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

帆立貝のグラタン カレー風味  
Curry flavored scallop gratin

沖縄県産直送鮮魚 上海蟹味噌煮込み  
Okinawan fresh fish simmered with Shanghai crab miso

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

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)

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

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)

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

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

オマール海老のグラタン ココナッツ風味  
Coconut-flavored lobster gratin

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

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

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

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

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 冬菇斗粉碧祿双鮮	¥5,720	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 Sautéed Okinawan Kibi-maru pork with wholegrain mustard sauce 柚子醤油沖縄麵粉猪頭肉	¥3,300
飲茶チャイナシャドースタイル Homemade dim sum 香港厨師點心	2,420	京都牛フィレ肉 オリジナルソース Kyoto beef fillet with original sauce 醤油豆醬焼京都黒牛非力	6,820
極上蒸しスープ “仏跳醬” Premium steamed soup 仏跳醬	7,480	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
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	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 土鍋焼XO福建炒飯	3,080
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	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 4,620  
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 ¥5,500  
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 5,280  
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 3,300  
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 shao mai 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  
菲黃海鮮炒麵

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