

CHINA SHADOW'S SEASONAL OFFER CHINOIS & CHAMPAGNE

チャイナシャドーシーズンアルオファー
シノワ&シャンパン

※ 11/1(水)～12/15(金)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of November - 15th of December.

※要予約にて承ります。

Reservations required.

18:00 ~ 21:30 (L.O. 20:00)



¥11,000

COLD APPETIZER

クラゲと山クラゲの
自家製ニンニクラー油和え
Marinated jellyfish & mountain
stem lettuce with garlic chili oil

野菜の湯葉巻 自家製上海蟹醬和え
Yuba wrapped vegetables with
Shanghai crab miso

白キスの南蛮漬け 柚子風味
Sand borer marinated with yuzu

HOT APPETIZER

窯焼き北京ダック
Beijing duck

鯛の西京味噌焼 山椒風味
Grilled sea bream with miso & sansho
sauce

鴨肉の焼き物オレンジソース
Roasted duck with orange sauce

有頭海老の無農薬トマトチリソース
Shrimp with organic tomato & chili sauce

活け蝦夷鮑の醤油煮込み
Ezo abalone with soy sauce

上海蟹味噌入り茶碗蒸し
Shanghai crab miso chawanmushi

HOT DISHES

珈琲鶏
Coffee BBQ chicken

黒毛和牛肉の山葵ソース
Kuroge wagyu beef with wasabi sauce

飲茶3種盛り
3kinds of Dim Sum

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

～ 上海蟹を味わいつくす美食の饗宴 ～
ディナーコース
‘Shanghai crab Dinner Course’

※ 11/1(水)～12/25(月)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of November - 25th of December.



¥19,800

上海蟹内子入り姿蒸し紹興酒風味と一口前菜を添えて
Steamed Shanghai crab with Chinese rice wine flavor
酔蟹蒸大開蟹拼一品盆

—
お好きなスープをお選びください。
Please select one soup

上海蟹入りとろみスープ
Shanghai crab soup
大開蟹粉竹筴羹

or

9種の高級乾貨の極上スチームスープ ‘仏跳醬’ (追加料金¥2,420)
Soup of 9 kinds of dried premium seafood (¥2,420 supplement)
仏跳醬

—
上海料理の代表的な小籠包入り點心盛り合わせ
Dim sums with Shanghai specialty soup dumplings
美味上海廚師

—
上海蟹味噌あんかけ茶碗蒸し 沖縄県産アカマチの蒸し物を添えて
Steamed chawanmushi with Shanghai crab miso sauce
& flame snapper from Okinawa
大開蟹粉蒸鶏蛋鮮魚

—
葉山牛サーロイン 醤油豆ソース
Hayama beef sirloin with soy sauce bean sauce
醤油豆汁焼葉山牛牌

—
活け蝦夷鮑入り自家製上海蟹醬あんかけつゆそば
Soup noodles with Ezo abalone & Shanghai crab miso sauce
大開蟹粉鮑仔湯麵

—
月餅・生姜プリン・中華風パイ
Moon cake, Milk pudding with ginger, Shanghai style custard pie
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.

ディナーコース

Dinner

ぐるナイ「ゴチになります！」
スペシャルディナーコース

Gurunai Gochinarimasu special dinner

※ 10/20(金)～11/30(木)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 20th of October - 30th of November.

¥17,600

チャイナシャドー特製前菜の盛り合わせ
China Shadow's appetizer collection
百家富貴盆

翡翠餃子・金魚餃子・鮑焼売
Shrimp & pork dumpling with spinach,
Shrimp dumpling shaped like goldfish,
Abalone shao mai dumpling
香港厨師點心

オマール海老のテルミドール ココナッツ風味
Lobster coconut gratin
椰子葡汁頓土蝦

香川県産オリーブ牛ロース野菜巻き 醤油豆ソース
Soy sauce bean sauce flavored Olive fed beef roll wrapped in rice paper
醤油豆汁概覧牛牌

鯛の風味香るつゆそば
Soup noodles with seabream
鯛汐香湯麺

チャイナシャドー特製マンゴープリン
Mango pudding
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.

ディナーコース

Dinner

ぐるナイ「ゴチになります！」
スペシャルディナーコース

Gurunai Gochinarimasu special dinner

※ 12/1(金)～12/31(日)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of December - 31st of December.

¥15,400

信州うえだ地鶏の照り焼き南乳風味
焙煎コーヒーで仕上げた特製チャーシュー
近江鴨の北京ダック風ローストプラムソース

Teriyaki chicken with fermented bean curd,
coffee BBQ pork, Omi duck with plum sauce
百家富貴盆

天使の海老のマンゴーマヨネーズ

Shrimp with mango mayonnaise
香忙汁蝦球

活け鮑のマロンクリームソース

Ezo abalone in chestnut sauce
栗子炆鮑仔

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ロース春巻き風 山葵ソース
Wasabi sauce flavored Olive fed beef roll wrapped in rice paper
青芥末汁炸概覽牛牌

or

葉山クイーンビーフフィレとフォアグラの中華風ロッシーニ
(追加料金2,530円)

Rossini style Hayama queen beef fillet with soy sauce bean sauce
(¥2,530 supplement)

醤油豆汁鶯肝焼葉山牛菲力

鯛の風味香るつゆそば
Soup noodles with seabream
鯛汐香湯麵

チャイナシャドー特製マンゴープリン

Mango pudding
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.

ディナーコース

Dinner

ガストロノミック チャイナ
シャンハイモダン
Gastronomic China
Shanghai modern

※ 12/26(金)～12/31(金)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 26th of December - 31st of December.



¥18,700

上海名物”よだれ鶏”入り前菜5種盛り合わせ
Five kinds of Shanghai appetizer selection
百家富貴盆

上海料理の代表的な小籠包入り點心盛り合わせ
Dim sums with Shanghai specialty soup dumplings
美味上海廚師

お好きなスープをお選びください。
Please select one soup

タラバ蟹・豚肉・干し貝柱入り蒸しスープ
King crab, pork & dried scallop soup
猪肉蒸燉湯

or

9種の高級乾貨の極上スチームスープ ‘仏跳醬’ (追加料金¥2,420)
Soup of 9 kinds of dried premium seafood (¥2,420 supplement)
仏跳醬

沖縄県産アカマチの上海風煮込み
Braised snapper from Okinawa
是日炆鮮魚

松阪牛サーロイン 鎮江黒酢ソース
Matsusaka sirloin beef with black vinegar sauce
黒醋汁燒烤松阪牛牌

活け蝦夷鮑入り上海蟹味噌あんかけつゆそば
Soup noodles with Ezo abalone & Shanghai crab miso sauce
大閘蟹粉鮑仔湯麵

上海風中華パイ・月餅・生姜プリン
Shanghai style custard pie, Moon cake, Milk pudding with ginger
彩艷好美甜

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)

¥6,050

有頭海老の自家製上海蟹醬蒸し
Steamed shrimp with Shanghai crab sauce
上海蟹醬蒸大蝦

蝦夷鮑のせ焼売
Abablone shao mai dumpling
鮑仔焼売

白キスの南蛮漬け
Sand borer marinated
南蛮白鱈魚

彩り野菜の盛り合わせ
Assorted vegetables
彩艶辣上菜

北京ダック
Beijing style crispy duck skin
北京片皮鴨

チャイナシャドー特製マンゴープリン
China Shadow's mango pudding
香芒果凍布甸

サンザシとクリームチーズのムース
Hawthorn & cream cheese mousse
芝士山查布甸

キーマン紅茶のプリン
Keemun tea pudding
祁門紅茶布甸

柿と洋梨のコンポート杏露酒風味
Persimmon and pear compote with apricot wine
杏露糖漿水果

チャイナシャドーオリジナル葡萄入り杏仁豆腐
China Shadow's original almond tofu with grapes
葡萄杏仁豆腐

エッグタルト モンブラン風
Mont Blanc egg tart
栗蓉鷄蛋撻

さつま芋の砂糖炊き 金木犀風味
Sweet potato with osmanthus syrup
桂花掛霜蕃薯

チャイニーズスイートポテト
Chinese sweet potato
紅薯甘露酥

かぼちゃの中華風カステラ
Pumpkin castella cake
南瓜馬拉糕

渋皮栗餡入りココナッツ団子抹茶風味
Matcha coconut ball with chestnut bean paste
栗子餡抹茶糯米滋

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.

Beverages

下記セ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・クリーンレーズン・龍眼 (リュウガン)・山査子 (サンザシ)・
氷砂糖・ベルローズ・無花果・甘草 (カンゾウ)・生姜糖・リンゴ糖・セミドライ洋梨

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 Chinese Tea & Original Blended 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)

安溪祥華鉄観音 (青茶) アンケイシヨウカテツカンノン

Anxi Xianghua 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たプーアル茶です。

デトックス効果がありお薦めです。

This Pu'er tea is fermented for 10 years, giving it a complex umami flavor.

It is recommended for its detoxifying effect.

栗の和紅茶

Chestnut Japanese black tea

栗の甘い香りが広がる和紅茶です。

A Japanese black tea with the sweet aroma of chestnuts.

ホワイトココナッツクリーム

White coconut cream

白茶をベースにしたココナッツの甘くリッチな味わいのブレンドティーです。

A blended tea with a sweet and rich taste of coconut based on white tea.

フラミンゴ ピーチ

Flamingo Peach

白桃、黄桃、リンゴ、梨、オレンジ、いちごがベースの甘いフルーツティーです。

Sweet fruit tea such as white peach, yellow peach, apple, pear, orange, & strawberry.

ブラッシュ イチジク

Blush Ichijiku

中国で有名な緑茶「龍井茶」といちじく、ブルーベリーなど酸味の効いたフルーツティーです。

Fruit tea with a sour taste such as figs and blueberries, the famous Chinese green tea

ディナーコース

Dinner

和音(わおん)

Wacon

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 "Wacon", 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

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

生帆立貝と天使の海老 自家製XO醬炒め

Stir-fried scallop & shrimp with XO sauce

碧緑XO炒双鮮

お好きなスープをお選びください。

Please select one soup

タラバ蟹・豚肉・干し貝柱入り蒸しスープ

King crab, pork & dried scallop soup

猪肉蒸燉湯

or

9種の高級乾貨の極上スチームスープ

‘仏跳醬’ (追加料金¥2,420)

Soup of 9 kinds of dried premium seafood (¥2,420 supplement)

仏跳醬

宮城県産活け蝦夷鮑のマロンクリームソース

Ezo abalone in chestnut sauce

栗子炊宮城鮑仔

松阪牛サーロインと季節野菜のロースト黒胡椒ソース
Matsusaka sirloin beef & roast vegetables with black pepper sauce

黒椒汁松阪牛肥牌

自家製炙りチャーシュー麺

Homemade BBQ pork noodle soup

炙又焼香湯麵

モンブラン風エッグタルト キーマン紅茶のプリン

季節のフルーツ盛り

Mont Blanc egg tart, Keemun tea pudding,

Assorted seasonal fruit

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.

ディナーコース

Dinner

宮(きゅう)

Kung

中国音楽で使われる五つの音高「五声」の基音となる第1音「宮(きゅう)」と称した本コースでは、
広東料理を気軽にお愉しみいただけるラインナップでお届けします。

Relish an array of Cantonese flavors
created with seasonal ingredients.
Kung is first element of the ancient Chinese pentatonic,
five tone musical system.

¥14,300

広東料理の伝統を楽しむ前菜盛り合わせ

Cantonese appetizer selection

錦锈焼味拼盆

タラバガニと生帆立貝の炒め 自家製上海蟹味噌醬を添えて

Stir fried king crab & scallops with Shanghai crab miso sauce

碧禄大閘蟹醬双鮮

沖縄県産スジアラの蒸し物 葱生姜風味

Steamed leopard coral grouper from Okinawa

清蒸葱姜鮮魚

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

国産牛頬肉の柔らかステーキ風 醤油豆ソース

Beef cheek steak with soy sauce bean sauce

醤油豆汁炊牛頬肉

or

信州プレミアム牛フィレ肉と季節野菜のロースト黒胡椒ソース

(追加料金¥1,980)

Shinshu premium beef fillet & roast vegetables with black pepper sauce

(¥1,980 supplement)

黒椒汁信州和牛菲力

活け蝦夷鮑入り あんかけご飯

Braised Ezo abalone in oyster sauce served on rice

蔬菜鮑仔絵飯

チャイナシャドー特製杏仁豆腐

China Shadow's original almond tofu

鮮果凍豆腐

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.

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.

¥27,500

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

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

活けオマール海老のチーズグラタン ココナッツ風味

Lobster cheese & coconut gratin

芝士椰子葡汁頓士蝦

沖縄直送 本日の鮮魚蒸料理

The fish directly sourced from Okinawa

是日蒸鮮魚

松阪牛サーロインと三浦野菜のロースト山葵ソース

Matsusaka sirloin beef & roast Miura vegetables with wasabi sauce

青芥末汁松阪牛肥牌

活け蝦夷鮑入り上海蟹味噌あんかけご飯

Ezo abalone & Shanghai crab sauce on rice

大閘蟹粉鮑仔絵飯

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

上海蟹の内子姿蒸し紹興酒風味 Steamed Shanghai crab with Chinese rice wine flavor	醉蟹蒸大閘蟹	¥6,050
タラバガニと生帆立貝の炒め 自家製上海蟹味噌醬を添えて Stir fried king crab & scallops with Shanghai crab miso sauce	碧祿大閘蟹醬双鮮	4,180
9種の高級乾貨の極上スチームスープ “仏跳醬” Soup of 9 kinds dried premium seafood	仏跳醬	6,820
天使の海老と帆立貝 マンゴーマヨネーズ Shrimp & scallops with mango mayonnaise	香忙汁双鮮	3,520
上海蟹味噌と豆腐の煮込み Braised tofu in Shanghai crab miso sauce	大閘蟹粉斗豆腐	2,640
葉山牛サーロイン 醬油豆ソース Hayama sirloin beef with soy sauce bean sauce	醬油豆汁焼葉山牛牌	5,940
活け蝦夷鮑入り 自家製上海蟹醬あんかけつゆそば Soup noodles with Ezo abalone & Shanghai crab miso sauce	大閘蟹粉鮑仔湯麵	3,080
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.

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.

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	冬蟲竹筴上湯官燕	¥9,680
---------------------------	----------	--------

Bird nest soup with tochukaso mushroom &
kinugasa mushroom

蟹肉入り燕の巣のスープ	蟹肉官燕	6,380
-------------	------	-------

Bird's nest soup with crabmeat

スープ

Soup

湯羹

海鮮と豆腐入りとろみスープ	海鮮豆腐羹	¥2,640
---------------	-------	--------

Seafood & tofu soup

干し貝柱・蟹肉入り蒸しスープ	猪鶏肉蒸燉湯	3,080
----------------	--------	-------

Dried scallop & crabmeat soup

蟹肉入りホワイトコーンスープ	蟹肉白栗米羹	2,860
----------------	--------	-------

Crabmeat & white corn soup

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醤
homemade XO sauce
XO醤

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 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)	信州牛菲力	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