

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

前菜5種盛り合わせ

近江鴨 りんごはちみつソース・

五郎島金時のスイートポテト ハニーブッシュゼリー・

信州大王イワナの西京柚子味噌焼き・

ミニトマトとアボカドのグラタン・珈琲又焼

Oumi duck breast with Shinshu apple honey sauce /

Gorojima Kintoki sweet potato in honeybush jelly /

Grilled Shinshu king char with saikyo yuzu miso /

Mini tomato & avocado gratin / Coffee flavored oven roasted pork

百家富貴味盆

飲茶チャイナシャドースタイル

信州アルプスサーモンとキノコの春巻き・里芋と銀杏の焼き餅・

茄子のはさみ焼き 黒ニンニク味噌を添えて・

エビとレンコンの焼売 XO醬風味

Japanese Alps salmon & mushroom spring roll /

Baked rice cake with taro & ginkgo nut /

Grilled eggplant & pork with black garlic miso sauce /

Steamed shrimp & lotus root shao mai dumpling with XO sauce

美味點心厨師

若狭ぐじの鱗揚げ甘酒トマトソース・ズワイガニ甲羅蒸し

Deep-fried tile fish & amazake tomato sauce / Steamed snow crab

多種碧緑双鮮甜鮮魚

オマール海老のマロンクリーム ミルクパン添え

Lobster in chestnut cream with milk bread

麵包栗子焗頓士蝦

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 チャイナシャドー特製醤油豆ソース

Ishikawa 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肉 チャイナシャドー特製醤油豆ソース

(追加料金¥1,650)

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

醤油豆汁能登牛菲力

豆乳入り胡桃タンタンメン

Walnut soy milk dandan noodles

合桃豆乳擔擔麵

燕の巣入りエッグタルト・

杏仁豆腐とぶどうのゼリー 真珠パウダーを添えて・

オーギョーチ 富士玄米黒酢シロップ・栗入り胡麻団子

Egg tart with bird's nest / Almond tofu & grape jelly with pearl powder /

Aiyu jelly with Fuji Brown rice black vinegar syrup / Chestnut sesame ball

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.

ハロウィンチャイニーズナイトアフタヌーンティー Halloween Chinese Night Afternoon Tea

※要予約にて承ります。

Reservations required.

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

¥7,700

北京ダック マンゴークレープ

Peking duck with mango crêpe

香忙鴨餅北京片鴨

黒毛和牛フィレのサンドイッチ

Kuroge wagyu fillet sandwich

粒芥末麵包牛菲力

カボチャのタルト

Pumpkin tart

芝士南瓜撻

ズワイガニ甲羅蒸し

Steamed snow crab

清蒸蟹甲羅

信州アルプスサーモンの手毬寿司

Japanese Alps salmon temari sushi

高山三文魚手壽司

タラバガニのXOオープン焼き

Roasted king crab with XO sauce

XO醬烤鱈場蟹

燻製野菜

Smoked vegetables

燻製野菜

カボチャ入り月餅

Pumpkin mooncake

南瓜月餅

杏仁豆腐 ラズベリーソース

Almond tofu with raspberry sauce

啤梨杏仁豆腐

台湾カステラ

Taiwan castella cake

台湾蛋糕

紫芋のモンブランタルト

Sweet purple potato Mont Blanc tart

紫芋鷄蛋撻

マンゴーとチョコレートのプリン

Mango & chocolate pudding

巧咕力芒果布甸

カカオカスタードもちロール

Cacao custard mochi roll

奶黃糯米捲

愛玉子入りブドウジュース

Grape juice with Aiyu jelly

葡萄愛玉子

ライチゼリー ブラッドオレンジのソース

Lychee jelly with blood orange sauce

荔枝果凍

栗入りゴマ団子 抹茶チョコレート
Matcha chocolate covered chestnuts sesame ball

抹茶芝麻球

カボチャプリン

Pumpkin pudding

南瓜凍布甸

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

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

カラビネーロとタイラギ貝の蔥・生姜蒸し

Sautéed Carabineros shrimp & pen shell with leek & ginger sauce

清蒸蔥姜赤大蝦

沖縄県産高級魚”マクブ”と信州大王イワナの切り身蒸し

茶碗蒸し仕立て

Simmered fillet of Okinawa Makubu & Shinshu king char

清蒸沖縄奥科迹魚

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

宮城県産仙台牛サーロイン

Sendai beef sirloin from Miyagi prefecture

碧緑焼仙台牛牌

or

宮城県産仙台牛フィレ（追加料金¥1,320）

Sendai beef fillet from Miyagi prefecture (¥1,320 supplement)

碧緑焼仙台牛菲力

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

Soybean 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

蝦夷鮑入り上海蟹味噌あんかけご飯

Braised Ezo abalone in Shanghai crab miso served on rice

鮑仔大開蟹粉絵飯

杏仁豆腐とぶどうのゼリー・カボチャプリン・栗入りゴマ団子

Almond tofu & grape jelly / Pumpkin pudding / Chestnut sesame ball

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

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～
Peking duck
北京片皮鴨

鮑と帆立貝のマロンクリーム ミルクパン添え
Abalone & scallops in chestnut cream with milk bread
麵包栗子燜鮑仔扇貝

伊勢海老のグラタン カレー風味
Curry flavored Ise spiny lobster gratin
咖喱葡汁烤龍蝦

沖縄直送 本日の鮮魚蒸料理
The fish directly sourced from Okinawa
是日蒸鮮魚

信州プレミアム牛サーロインとフィレ肉食べ比べ
フォアグラ入り醤油豆ソース
Shinshu premium beef sirloin & fillet with foie gras soybean sauce
紅酒醤油豆汁鵝肝信州牛

上海蟹味噌あんかけチャーハン ズワイ蟹の甲羅詰めを添えて
Fried rice with Shanghai crab miso sauce & steamed snow crab
蟹甲羅大閘蟹粉扒炒飯

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

沖縄県産高級魚”マクブ”と 清蒸沖縄奥科迹魚 ¥4,180
信州大王イワナの切り身蒸し 茶碗蒸し仕立て
Simmered fillet of Okinawa Makubu & Shinshu king char

飲茶チャイナシャドースタイル 香港厨师點心 2,420
信州アルプスサーモンとキノコの春巻・里芋と銀杏の焼き餅・
茄子のはさみ焼き 黒ニンニク味噌を添えて・エビとレンコンの焼売 XO醬風味
Japanese Alps salmon & mushroom spring roll / Baked rice cake with taro & ginkgo nut /
Grilled eggplant & pork with black garlic miso sauce /
Steamed shrimp & lotus root shao mai dumpling with XO sauce

極上蒸しスープ“仏跳醬” 仏跳醬 7,480
Premium steamed soup

鮑と帆立貝のマロンクリーム 麵包栗子燻鮑仔扇貝 3,740
ミルクパン添え
Abalone & scallops in chestnut cream with milk bread

伊勢海老のグラタン カレー風味 咖哩葡汁烤龍蝦 5,720
Curry flavored Ise spiny lobster gratin

沖縄県産金アグー豚フィレ肉 紅酒醬油豆汁沖縄猪菲力 3,080
チャイナシャドー特製醬油豆ソース
Okinawa's Gold Agu pork with soybean sauce

石川県産能登牛フィレ肉とフォアグラ 紅酒醬油豆汁鰹肝能登牛菲力 6,380
ソイビーンズソース
Ishikawa Noto beef fillet with soybean sauce

蝦夷鮑入り上海蟹味噌あんかけご飯 鮑仔大閘蟹粉繪飯 2,420
Braised Ezo abalone in Shanghai crab miso served on rice

チャイナシャドー特製”ルーローハン” 魯肉飯 1,980
China Shadow's original minced pork rice

チャイナシャドー特製デザート 彩艶好美甜 1,320
杏仁豆腐とぶどうのゼリー真珠パウダーを添えて・
オーギョーチ 富士玄米黒酢シロップ・栗入り胡麻団子
China Shadow's dessert selection
Almond tofu & grape jelly with pearl powder /
Aiyu jelly with Fuji Brown rice black vinegar syrup / Chestnut sesame ball

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	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