クリスマスランチコース
Christmas lunch course

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

¥8,250

クリスマスオードブル
近江鴨とやまこきのこ園椎茸のファルス・
信州黄金シャモのグリエ 軽井沢アトリエフロマージュのブルーチーズ・
黒部名水ポークの珈琲又焼・新潟県佐渡牛のチャイニーズバーガー
道後レモンジュレと身欠きふくのエスカベッシュ・
信州たてしなファームの林檎美人とすりおろしりんごジュースゼリー

Omi duck farce with shiitake mushrooms /
Grilled Shinshu Golden Shamo chicken with Karuizawa Atelier Fromage blue cheese /
Coffee-flavored roasted Kurobe Meisui pork / Chinese-style burger with Sado beef from Niigata
Blowfish escabeche with Dogo lemon jelly /
Apple jelly with “Ringo Bijin” from Shinshu Tateshina Farm

聖誕夜百家富貴味盆

信州サーモンのカダイフ巻き 赤パプリカソース

Kadaif-crusted Shinshu salmon, served with red pepper sauce

聖誕節紅椒信州三文魚

ラム肉のXOチーズ焼き Christmas Letterを添えて

Baked lamb with XO sauce and cheese, smoked duck

聖誕雪烤芝士XO羊仔

翡翠チャーハン 黄金イクラを添えて

Jade fried rice with golden fish roe

聖誕譜黄金翡翠炒飯

チャイナシャドーからの贈り物 ～ Christmas Parfait ～

Special present from China Shadow

聖誕親愛星夜幻彩甜品

食物アレルギー等、お体にあ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.

上海蟹 ランチコース
Shanghai crab lunch course

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

¥9,350

上海蟹あんかけ焼売・上海蟹の小籠包・
上海蟹入り春巻き・腸粉の上海蟹味噌炒め

Shao mai with Shanghai crab sauce / Shanghai crab soup dumpling /
Spring roll with Shanghai crab / Rice crape roll with Shanghai crab miso

美味上海蟹厨師

紋甲イカの炒め 上海蟹味噌ミルクパンを添えて

Stir-fried cuttlefish with Shanghai crab miso milk bread

大閘蟹粉斗碧禄麺包魷花魚

大肉団子の上海蟹味噌煮込み

Braised pork meatball with Shanghai crab miso

大閘蟹粉獅子頭

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。
Please select one main dish

上海蟹味噌あんかけリングイネ

Linguine with Shanghai crab miso starchy sauce

大閘蟹粉伊太利麺

or

鮑と上海蟹味噌入りあんかけ焼きチャーハン（追加料金 880円）

Fried rice with abalone and Shanghai crab miso starchy sauce
(¥880 supplement)

鮑仔大閘蟹粉土鍋炒飯

生姜風味の豆乳プリン

Soy milk pudding with ginger flavor

彩艶好美甜

食物アレルギー等、お体にあ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.

シーズナル ディムサム
～秋冬セレクション～
Seasonal Dim Sum – Autumn & Winter

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥7,150

東坡肉 焼売サンド・蟹肉入りピリ辛チャイニーズバーガー・
揚げ大根餅・穴子の南蛮漬け・信州たてしなファームのやわりんご
Dongpo pork sandwich with shumai filling / Spicy crab meat Chinese burger /
Deep-fried radish cake / Nanban-style marinated sea eel /
Semi-dried apple from Shinshu Tateshina Farm
彩艶百家富貴盆

天使の海老の焼きチーズチリソース
Prawn with cheese and chili sauce
芝士干焼燜蝦球

お好きな蒸し點心を３品お選びください。
Please select three steamed dim sum

すだち香る海老餃子
Shrimp gyoza with Sudachi citrus
酢橘蝦餃

うずらの卵入りもち米焼売
Sticky rice shao mai with quail eggs
糯米鶉焼売

太刀魚と塩昆布の焼売
Shao mai with cutlassfish and salted kelp
鮮魚鹽根部焼売

海鮮水餃子 蟹肉あんかけ
Seafood boiled dumpling
with crab meat sauce
蟹扒海鮮水餃子

豚バラと柔らか大根の豆鼓ソース
Pork belly and tender radish
in black bean sauce
豆鼓蒸羅白猪顕肉

サーモンとホタテの包み蒸し
イクラを添えて
Steamed salmon and scallops served
with salmon roe
三文魚帯子餃

お好きな揚げ點心を３品お選びください。
Please select three deep-fried dim sum

秋鯖と梅しその春巻き
Spring rolls with autumn mackerel,
ume and shiso leaf
梅紫蘇春巻

秋刀魚の揚げワンタン レモンソース
Fried wontons with saury and lemon sauce
檸檬汁炸雲呑

大根餅の柚子味噌西京焼き
Radish cake grilled
with yuzu miso Saikyo style
柚子西京羅白糕

黒毛和牛入り焼まんじゅう
黒胡椒風味
Baked Manju with Kroge wagyu,
black pepper flavor
黒椒焼万頭珠

栗と鶏肉の揚げ焼売
Fried shao mai with chestnut and chicken
炸栗子鶏焼売

リンゴと叉焼のチャイニーズパイ
Chinese-style pie with apple and char siu
蘋果叉焼酥

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。
Please select one main dish

紀州南高梅入りリングイネ
Linguine with Kishu Nanko ume
南高梅鹽根部伊太利麵

or

チャイナシャドー特製創作寿司（追加料金 550円）
信州プレミアム牛サーロイン粒マスタードソース /
長野県産アルプスサーモンXOチーズ焼き / 日本海産ズワイ蟹ニンニクラー油
China Shadow's special creative sushi (¥550 supplement)
Shinshu premium beef sirloin with whole-grain mustard sauce /
Nagano Alps salmon with XO cheese / Snow crab with garlic chili oil
中国陰影創作壽司

和風杏仁豆腐・紫芋のモンブラン・
サンザシと無花果のタルト・チョコレート入り黒胡麻団子
Japanese style almond tofu / Purple sweet potato Mont Blanc /
Hawthorn & fig tart / Chocolate filled black sesame mochi ball
日式風格杏仁豆腐 & 紫薯栗子甜品 & 鮮果蛋撻 & 朱克力黒芝麻球

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.

クリスマス チャイニーズ
アフタヌーンティー
Christmas Chinese Afternoon Tea

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥7,150

黒毛和牛サーロイン入り
チャイニーズバーガー
Chinese burger
with kuroge wagyu sirloin
麺包粒芥末牛牌

信州たてしなファームの林檎美人と
すりおろしりんごジュースゼリー
Jelly of grated apple juice and "Ringo Bijin"
from Shinshu Tateshina Farm
蘋果汁啫喱

海老のカダイフ巻き
赤パプリカソース
Shrimp wrapped in kadaif
with red bell pepper sauce
炸蝦絲卷配紅椒醬

チャイニーズミートパイ
Chinese meat pie
麻婆肉崧派撻

レタスの炒め オイスターソース
Stir-fried lettuce with oyster sauce
蠔油炒生菜

信州サーモンとチーズの創作寿司
XO風味
Creative sushi with Shinshu salmon
and cheese, XO flavor
信州三文魚XO芝士創意壽司

道後レモンジュレと身欠きフグのエスカベッシュ
Escabeche of blowsh with Dogo lemon jelly
道後檸檬啫喱同河豚醋漬

ベリーソースの杏仁豆腐
Almond tofu with berry sauce
浆果醬杏仁豆腐

サンザシとココナッツのムース
Mousse with hawthorn and coconut
山楂椰子慕斯

黒胡麻とチョコレートのプリン
Pudding with black sesame and chocolate
黑芝麻朱古力布甸

ジャスミン茶風味のブリュレ
Crème brûlée style jasmine tea tart
茉莉花茶布魯利

ローズウォーターとライチのジュレ
Jelly with rose water and lychee
玫瑰水荔枝啫喱

チャイナシャドーオリジナル琥珀糖
China Shadow original crystal jelly candy
中国陰影琥珀糖

エッグタルト イチゴのミルフィーユ仕立て
Egg tart with strawberry mille-feuille style
草莓千層蛋撻

イチゴのゴマ団子
Strawberry sesame ball
草莓芝麻球

追加料金 550円
Add ¥550

土鍋入り焼き担々麺
Clay pot baked Dan Dan noodles
土鍋芝麻擔擔麵

or

土鍋入りあんかけチャーハン 福建風
Fujian-style clay pot fried rice with thick sauce
土鍋福建炒飯

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 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・ドライ柿・やわりんご、ベルローズ

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）テッカンノン

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

ストロベリークレーム

Strawberry creme
ローズヒップとピンクペッパーをアクセントに効かせたイチゴのブレンドティー
Strawberry blend tea accented with rose hips and pink pepper

テ・オ・ショコラ

The au chocolat
ビターチョコレートをイメージし、カカオニブとココアパウダーをブレンドした
大人なフレーバードティー
A rich flavored tea with cacao nibs and cocoa powder, inspired by the taste of dark chocolate

フレジエ

Fraisier
フレッシュな苺と濃厚なクリームの味わいが広がるアッサムティー
Assam tea infused with the flavors of fresh strawberries and rich cream

ラズベリーネクター

Raspberry necter
ラズベリーとレモングラスが香る甘美なルイボスティー
A caffeine-free rooibos tea offering a gentle sweetness with the fragrant notes of raspberry and lemongrass

アップルベリー (HOT/ICED)

Apple berry
花びらで華やかさを引き立て、アップルとベリーリーフがハーモニーを奏でる
フレッシュで香り高い緑茶
A fragrant green tea with a harmonious blend of apple, berry leaves, and flower petals

バニラベリートリュフ (HOT/ICED)

Vanilla berry truffle
ホワイトチョコレートとフレッシュクリームが
ハイビスカスやベリーの甘酸っぱさと調和したデザートティー
A luscious dessert tea where white chocolate and fresh cream beautifully harmonize
with the sweet tartness of hibiscus and berries

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

セットランチ
Set Lunch

平日限定 Weekdays only

革胡(カクコ)
Kakuko

¥4,400

本日のサラダ
Salad of the day

———

本日のスープ
Soup of the day

———

本日の炒め物
Today's side dish

———

メインディッシュ
Main dish

内容はお問い合わせください。
Please contact us for details.

———

ご飯
Steamed rice

漬物
Pickles

———

本日のデザート
Today's dessert

追加料金 550円
Add ¥550

XO醤入りチャーハン
Fried rice with XO sauce

or

黒胡麻タンタンメン
Black sesame dan dan noodles

食物アレルギー等、お体にあ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.

ランチコース
Lunch

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

西貢(サイコウ)
'Saiko'

¥7,150

甘酒入りトマトジュース
Amazake tomato juice
開胃甘酒蕃茄汁

紋甲イカの湯引き 葱・生姜風味
Boiled squid with leek & ginger
白均姜蔥魷花魚

チャイナシャドー特製蒸し点心盛り合わせ
海鮮水餃子 蟹肉あんかけ・すだち香る海老餃子・
太刀魚と塩昆布の焼売
China Shadow's selected dim sum
Seafood boiled dumpling with crab meat sauce /
Shrimp gyoza with Sudachi citrus /
Shao mai with cutlassfish and salted kelp
香港厨師海鮮點心

柔らか鮑のマッシュルームソース
Abalone with mushroom sauce
麵包磨菇汁燜鮑仔

ズワイ蟹甲羅蒸し・ズワイ蟹入りライスコロッケ・
ズワイ蟹入りタルトグラタン
Steamed snow crab / Rice croquette with snow crab / Snow crab tart gratin
中国陰影蟹三昧

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。
Please select one main dish

紀州南高梅入りリングイネ
Linguine with Kishu Nanko plum
南高梅鹽根部伊太利麵

or

土鍋入り焼きチャーハン XO風味（追加料金 550円）
Fried rice in a clay pot with XO sauce (¥550 supplement)
土鍋燒XO海鮮炒飯

チャイナシャドー特製杏仁豆腐
China Shadow's original almond tofu
杏仁凍豆腐

食物アレルギー等、お体にあ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.

ランチコース
Lunch

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

京胡(キョウコ)
'Kyoko'

¥7,150

甘酒入りトマトジュース
Amazake tomato juice
開胃甘酒蕃茄汁

広東風前菜盛り合わせ
Cantonese style appetizer selection
栄華富貴盆

自家製蒸し點心三種盛り合わせ
豚肉と柔らか大根の豆鼓ソース・うずらの卵入りもち米焼売・
すだち香る海老餃子
Pork belly and tender radish in black bean sauce /
Sticky rice shao mai with quail eggs / Shrimp gyoza with sudachi citrus
香港厨師點心

海老のチリソース
Braised prawn in chili sauce
干焼鮮蝦球

黒毛和牛と高菜の細切り炒め
Stir-fried koroge wagyu & leaf mustard
咸菜黒毛和牛肉絲

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。
Please select one main dish

きのこ入りあんかけリングイネ マーボー風味
Linguine with mushrooms in thick mapo-style sauce
麻婆伊太利麺

or

土鍋入り焼きチャーハン ピリ辛ガーリック風味（追加料金 500円）
Clay pot fried rice with spicy garlic flavor (¥550 supplement)
土鍋焼福建炒飯

チャイナシャドー特製杏仁豆腐
China Shadow's original almond tofu
杏仁凍豆腐

食物アレルギー等、お体にあ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
凉盆

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 **蔥・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

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 Bird's nest soup with crabmeat	蟹肉官燕	¥6,380
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
海鮮と豆腐入りとろみスープ Seafood & tofu soup	海鮮豆腐羹	2,640
本日の蒸しスープ Today's stewed soup	是日燉湯	2,200

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 sauce
XO醤

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

食物アレルギー等、お体にあ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
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
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

紋甲イカ Squid 鮀花 ¥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
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

食物アレルギー等、お体にあ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醤
homemade XO sauce
XO醤

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、お体にあ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

信州プレミアム牛サーロイン（100ｇ）	Shinshu premium beef sirloin (100g)	信州焼肥牛牌	¥10,780
信州プレミアム牛フィレ（100ｇ）	Shinshu premium beef fillet (100g)	信州焼肥牛菲力	12,980
黒毛和牛肉	Kuroge wagyu	和牛肉	5,280

以下よりお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醤

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
黒部名水ポークの黒醋豚 Kurobe meisui pork with black vinegar	鎮江香酢信州豚		3,168
信州鶏の唐揚げ Fried Shinshu fukumi chicken	信州炸子鶏		3,036

食物アレルギー等、お体にあ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	韮黄海鮮炒麵	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	葱油叉焼湯麵	2,420
上海式タンタン麺 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
タロ芋入り五目春巻き（３本） Deep-fried spring rolls with yam and shrimp (3 pieces)	芋絲蝦春巻	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、お体にあ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