

ランチコース

Lunch

～ 新春 New Year ～

ガストロノミックシアター ランチコース

Gastronomic Theater lunch course

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



¥9,900

前菜3種盛り合わせ

市田柿とクラゲの柚子和え・近江鴨のスパイス煮込み・

鮑の柚子味噌西京焼き

Ichida persimmon with jellyfish & collagen /

Braised sichuan pepper flavored Oumi duck / Abalone with yuzu miso sauce

百家富貴味盆

紅ズワイガニ甲羅蒸し 特製上海蟹醬と一緒に

Steamed red snow crab with Shanghai crab sauce

清蒸大閘蟹醬蟹甲羅

飲茶チャイナシャドースタイル

エビと春菊の揚げワントン 山椒風味のポン酢ダレ・

聖護院大根の焼き餅・イカの水餃子 大葉ニンニクソース・

わさび風味の鶏肉焼売

Deep-fried wontons with shrimp & crown daisy, sansho flavored ponzu sauce /

Shogoin daikon baked rice cake /

Squid dumpling with shiso & garlic sauce / Wasabi flavored chicken shao mai

美味點心厨師

帆立貝 XOチーズ焼き

Scallops with XO cheese sauce

芝士XO烤扇貝

上海蟹味噌と大肉団子の煮込み

Braised Shanghai crab miso & meatball

大閘蟹粉獅子頭

チャイナシャドー特製汁無しタンタンメン

China Shadow's brothless dandan noodles

無湯擔擔麵

黒ゴマとチョコレートのプリン・

リンゴとあずきのパイ・杏仁豆腐 ミックスベリーソース

Black sesame & chocolate pudding /

Apple & red bean pie / Almond tofu with mixed berry 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.

～ 新春 New Year ～
ウィンターデイズサムランチ
Winter Dim Sum Lunch

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥7,700

海老と帆立貝の苺クレープ・苺とクリームチーズの春巻き・
苺とココナッツミルクゼリー・苺の天ぷら ストロベリーソルト
Strawberry crepe with shrimp & scallop / Spring roll with strawberry & cream cheese /
Strawberry & coconut milk jelly / Strawberry tempura with strawberry salt

彩艶富貴盆

紅ズワイガニ甲羅蒸し 特製上海蟹醬と一緒に
Steamed red snow crab with Shanghai crab sauce

清蒸大閘蟹蟹甲羅

国産牛頬肉 苺入り黒酢ソース
Stewed Japanese beef cheek with strawberry & black vinegar sauce

黒醋汁土多啤梨焗牛頬肉

お好きな蒸し點心を3品お選びください。

Please select three steamed dim sum

エビと菜の花の蒸し餃子 ガーリック風味
Shrimp & canola flower dumpling with garlic
蒸蝦同油菜花餃

イカとセロリの包み蒸し
Squid & celery dumpling
魷花魚蒸西芹菜餃

アワビと春菊の焼売
Abalone & crown daisy dumpling
鮑仔花環焼売

聖護院かぶと海鮮の水晶包み
Shogoin turnip & seafood wrapped in jelly
蘿蔔海鮮水晶包

鱈と小松菜の水餃子
Cod & Japanese mustard spinach
boiled dumpling
俵鰻魚同芥末綠餃子

黒毛和牛XO醬炒め 蒸しパン包み
Bun stuffed sauteed kuroge wagyu
with XO sauce
麵包XO和牛牌

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

野沢菜と信州味噌の焼き餃子
Nozawana & Shinshu miso gyoza
咸菜焼餃子

うなぎの山椒風味パイ
Sansho flavored eel pie
花椒鰻魚撻

里芋とホタテの春巻き 柚子風味
Taro & scallop spring roll with yuzu
柚子扇貝春捲

タコ入り大根餅
Octopus radish cake
八爪魚羅白糕

苺入りチャーシューパイ
Strawberry & roasted pork pie
草莓叉燒酥

ピーマンの肉詰め 豆豉ソース
Meat-stuffed green pepper
with black bean sauce
豆豉猪頸肉青辣椒

チャイナシャドー特製黒胡麻タンタンメン
Black sesame dan dan noodles

黑芝麻担々麵

苺の杏仁豆腐・苺とカスタードのパイ・
苺とライチのプリン・苺のモンブランタルト
Strawberry almond tofu / Strawberry & custard pie /
Strawberry & lychee pudding / Strawberry mont blanc tart
草莓杏仁豆腐 & 土多啤梨蛋撻 & 草莓荔枝布甸 & 草莓蒙布蛋撻

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.

ランチコース

Lunch

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

～ 新春 New Year ～
西貢(サイコウ)
'Saiko'

¥8,800

甘酒入りトマトジュース

Amazake tomato juice

開胃甘酒蕃茄汁

長崎県壱岐産天然アオリイカの湯引き
Boiled natural squid from Iki, Nagasaki prefecture
白均魷花魚

紅ズワイガニ甲羅蒸し 特製上海蟹醬と一緒に
Steamed red snow crab with Shanghai crab sauce
清蒸大閘蟹醬蟹甲羅

チャイナシャドー特製点心盛り合わせ
エビと菜の花の蒸し餃子 ガーリック風味・
聖護院かぶと海鮮の水晶包み・アワビと春菊の焼売

China Shadow's selected dim sum
Shrimp & canola flower dumpling with garlic /
Shogoin turnip and seafood wrapped in jelly /
Abalone & crown daisy dumpling

香港厨師海鮮點心

天使の海老の苺マヨネーズ
Prawn with strawberry mayonnaise
草莓沙律蝦球

蝦夷鮑の煮込み 沖縄県産天然アオサソース
Braised Ezo abalone with Okinawa wild sea lettuce sauce
沖縄藍紫菜炆鮑仔

XO醬入り海鮮チャーハン
Seafood fried rice with XO sauce
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.

ランチコース

Lunch

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

～ 新春 New Year ～

京胡(キョウコ)

‘Kyoko’

¥8,800

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

紅ズワイガニ甲羅蒸し 特製上海蟹醬と一緒に

Steamed red snow crab with Shanghai crab sauce

清蒸大閘蟹醬蟹甲羅

長崎県産ぶどう鯛と鮑の炒め

Sautéed Nagasaki prefecture grape sea bream & abalone

碧緑炒長崎葡萄鯛

高級乾貨入り蒸しスープ

Premium steamed soup

是日燉湯

国産牛頬肉柔らかステーキ風 オリジナルソース

Japanese beef cheek steak with original sauce

醬油豆汁燻牛頬肉

XO醬あんかけイーフーメン

E-fu noodles with XO sauce

XO扒干焼伊府麵

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.

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
黒毛和牛肉のオイスターソースあんかけご飯 Braised Kuroge wagyu in oyster sauce served on rice	黒毛和牛肉燴飯	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	菲黄海鮮炒麵	3,520
黄韭入り香港風醤油焼きそば Fried noodles with leek & soy sauce	鼓油菲黄銀芽炒麵	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.

点心類 Dim Sum

点心

しゅうまい（４個） Steamed shao mai dumplings (4 pieces)	魚子焼賣	¥1,540
海老蒸し餃子（３個） Steamed shrimp dumplings (3 pieces)	筍尖鮮蝦餃	1,155
タロ芋入り五目春巻き（３本） Deep-fried spring rolls with yam and shrimp (3 pieces)	芋絲蝦春卷	1,320

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