

## ランチコース

### Lunch

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

～新春 New Year～

ガストロノミック チャイナ シャンハイモダン

Gastronomic China Shanghai modern



¥9,900

上海名物”よだれ鶏”入り前菜3種盛り合わせ  
Three 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

---

活け蝦夷鮑の龍井茶葉炒め  
Wok seared Ezo abalone & Longjing tea leaves  
龍井茶炒鮑仔

---

国産牛舌の柔らか煮込み 上海蟹味噌ソース  
Beef tongue with Shanghai crab miso sauce  
大開蟹粉炆牛舌

---

上海風炒め焼きそば  
Shanghainese fried noodles with vegetable  
素菜上海炒麵

---

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.

# 新春ディムサム

## New Year's Dim Sum Set

※要予約にて承ります。  
Reservations required.

¥7,150

紅ズワイガニ甲羅蒸しガーリックバター風味入りオードブル  
Appetizer selection with Beni zuwai crab in garlic butter  
彩艶富貴盆

活け蝦夷鮑のマロンクリームソース ミルクパン添え  
Ezo abalone in chestnut sauce, milk bread  
麵包栗子焗鮑仔

お好きな蒸し点心を3品お選びください。  
Please select three steamed dim sums

トリュフ入りエビ餃子                      ホタテ焼売XO醤をのせて  
Shrimp & pork dumpling with truffle    Scallop shao mai dumpling with XO sauce  
松露鮮蝦餃                                      XO帶子焼売

キノガサダケ入り                              タラバガニ入りクリーム餃子  
キノコと野菜の包み蒸し                      King crab cream dumpling  
Vegetables dumpling                              鮮奶蟹肉餃  
with kinugasa mushroom                              竹筴素菜餃

塩漬けたまご入りもち米団子                      五目入り水晶包み  
Rice shao mai dumpling with salted egg    Vegetables & pork dumpling  
咸蛋糯米焼売                                      碧緑水晶包

お好きな揚げ点心を3品お選びください。  
Please select three deep-fried dim sums

大根餅    焼きニラ饅頭  
Radish cake                                      Pan fried shrimp & pork bun with leek  
蘿白糕    韭菜餅

エビの揚げ物                                      黒毛和牛とフォアグラの  
ホワイトコーンマヨネーズソース                      中華風パイ包み焼き 黒胡椒風味  
Deep-fried shrimp dumpling                      Wagyu beef & foie gras pie  
with white corn mayonnaise sauce                      with black pepper  
白粟米炸蝦交                                      鵝肝牛肉酥

鮑入りタルト                                      野菜の春巻き  
Abalone tart with shrimp & pork                      Deep-fried vegetable roll  
蠔油鮑仔蛋撻                                      素菜粉絲春捲

自家製チャーシュー入りつゆそば  
Homemade BBQ pork noodle soup  
又焼香湯麵

### デザート3種

(エッグタルト モンブラン風、かぼちゃの蒸しカステラ、  
チャイナシャドー特製葡萄入り杏仁豆腐)

### Dessert selection

(Mont Blanc egg tart, Pumpkin castella cake,  
China Shadow's original almond tofu with grape)  
栗子蓉蛋撻 & 南瓜馬拉糕 & 葡萄杏仁豆腐

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 ～ 西貢(サイコウ)

‘Saiko’

¥8,800

信州サーモンのお造り 香港スタイル  
Hong kong style Shinshu salmon sashimi with sansho & leek sauce  
香港式信州三文魚滑

---

紅ズワイガニ甲羅蒸しガーリックバター風味  
Beni zuwai crab in garlic butter  
清蒸雪蟹殼

---

生帆立貝のオーガニックホワイトコーンマヨネーズ和え  
Scallops with organic white corn mayonnaise  
沙律白粟米扇貝

---

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

---

活け蝦夷鮑のマロンクリームソース ミルクパン添え  
Braised Ezo abalone in chestnut sauce, steamed milk bread  
奶油麵包栗子炆鮑仔

---

鯛の風味豊かなつゆそば  
Soup noodles with seabream  
鯛汐香湯麵

---

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

# 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

海の幸 山の幸を盛り込んだ前菜の盛り合わせ

Seafood & vegetable appetizer selection

栄華富貴盆

---

チャイナシャドー特製きのこのポタージュスープ

Mushroom potage soup

百家磨菇羹

---

紅ズワイガニ甲羅蒸しガーリックバター風味

Beni zuwai crab in garlic butter

清蒸雪蟹殼

---

トマトド農園のオーガニックトマトを使った天使の海老のチリソース

Braised angel shrimp in Tomatodo farm's tomato chili sauce

茄汁干焼蝦球

---

沖縄県産金アグー豚 燕ソース柚子風味

Boiled Okinawa's Agu pork slices with turnip & yuzu sauce

柚子魚香金阿古猪

---

信州サーモンの照り焼き入りチャーハン

Fried rice with Shinshu salmon teriyaki

信州三文魚炒飯

---

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.

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
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