

あまおう苺のパフェ & 點心

Strawberry Parfait & Dim Sum

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



※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥4,180

チャイニーズパフェとチャイナシャドー専属の点心師による
クラフトマンシップ溢れる点心3種をセットでお楽しみ下さい。
この季節限定のいちごを存分に堪能できる、見た目にも美しい口福パフェをどうぞ。

Chinese parfait and 3 kinds of dim sum full of craftsmanship
by China Shadow's resident dim sum chef.
We have prepared a seasonal, beautiful parfait that allows you
to fully enjoy strawberries.

あまおう苺パフェ
Strawberry Parfait

チャイナシャドー特製手作り點心三種
Three kinds of Dim Sum

お好きなお飲み物をお選びくださいませ。
Please select one drink

画像はイメージです
Images are samples only.

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.

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 one drink.

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) テツカンノン

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シ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.

ルバーブ&ストロベリー

Rhubarb & Strawberry

ルバーブとストロベリーが織りなす甘酸っぱく華やかな香りの紅茶

Black tea with a sweet and sour aroma of rhubarb and strawberry

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 with the taste of fresh strawberries and rich cream

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

ハニーレモネード

Honey lemonade

甘いはちみつと爽やかなレモンが香る紅茶

A sweet honey and refreshing lemon scent reminiscent of hot lemonade

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

Rooibos tea with raspberry and lemongrass aroma



ジュテーム ピュール (HOT/ICED)

'JUS' T'AIME PUR

甘いアップルとドライピーチに爽やかなオレンジをブレンドした

透明感のあるフルーツティー

Clear flavored fruit tea blend of apple, peach and orange



アイスウーロン茶 / アイスジャスミン茶

Iced Oolong tea / Iced Jasmine tea



Free
カフェインなし
Caffeine free

ランチコース

Lunch

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.)



¥8,250

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

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

美味點心廚師

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.

ストロベリーディムサムランチ

Strawberry Dim Sum Lunch

※要予約にて承ります。

Reservations required.

¥7,150

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

国産牛頬肉 苺入り黒酢ソース

Stewed Japanese beef cheek with strawberry & black vinegar sauce

黒醋汁士多啤梨燜牛頬肉

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

豆豉豬頸肉青辣椒

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 & 士多啤梨蛋撻 & 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.

ストロベリー
チャイニーズアフタヌーンティー
Strawberry Chinese Afternoon Tea

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥7,150

海老と帆立貝の苺クレープ
Strawberry crepe with shrimp & scallop
苺とココナッツミルクゼリー
Strawberry & coconut milk jelly

草莓包餅双鮮

士多啤梨椰奶啫喱

苺とクリームチーズの春巻き
Spring roll
with strawberry & cream cheese
鮑の桜海老醬蒸し
Steamed abalone
with spring shrimp sauce

士多啤梨芝士春捲

櫻蝦醬蒸鮑仔

黒毛和牛サーロインのサンドイッチ
Kuroge wagyu sirloin sandwich
燻製野菜
Smoked vegetables

黒毛和牛三文麵包

燻製野菜

苺の天ぷら ストロベリーソルト
Strawberry tempura with strawberry salt
酥炸士多啤梨

苺のモンブランタルト
Strawberry mont blanc tart
草莓蒙布蛋撻

チャイナシャドー特製苺大福
China Shadow's strawberry daifuku
草莓大福

タピオカ入り苺のデザートスープ
Strawberry dessert soup with tapioca
西米草莓甜品湯

苺とライチのプリン
Strawberry & lychee pudding
草莓荔枝布甸

苺と黒もち米入りココナッツミルク
Coconut milk with strawberry & black sticky rice
黑糯米草莓椰奶露

苺の杏仁豆腐
Strawberry almond tofu
草莓杏仁豆腐

まるごと苺と杏露酒のゼリー
Strawberry & apricot wine jelly
士多啤梨杏啫喱

苺餡入り胡麻団子
Strawberry sesame ball
苺風味の台湾カステラ
Strawberry Taiwan castella cake

草莓芝麻球

草莓馬拉糕

苺とカスタードのパイ
Strawberry & custard pie
草莓蛋糕批

追加料金 550円
Add ¥550

黒胡麻担々麺
Black sesame dan dan noodle
黒芝麻担々麵

or

XO醬入り五目チャーハン
Fried rice with XO sauce
XO醬揚州炒飯

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.

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・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・ドライいちご・ドライレモン

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) テツカンノン

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.

ルバーブ&ストロベリー

Rhubarb & Strawberry

ルバーブとストロベリーが織りなす甘酸っぱく華やかな香りの紅茶

Black tea with a sweet and sour aroma of rhubarb and strawberry

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 with the taste of fresh strawberries and rich cream

ストロベリークレーン

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

ハニーレモネード

Honey lemonade

甘いはちみつと爽やかなレモンが香る紅茶

A sweet honey and refreshing lemon scent reminiscent of hot lemonade

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

Rooibos tea with raspberry and lemongrass aroma



ジュテーム ピュール (HOT/ICED)

'JUS' T'AIME PUR

甘いアップルとドライピーチに爽やかなオレンジをブレンドした

透明感のあるフルーツティー

Clear flavored fruit tea blend of apple, peach and orange



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

※ 12/21(土)～1/5(日)の期間は販売を停止いたします。
※ Not available between the 21st of December - 5th of January.

¥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醬入りチャーハン

Fried rice with XO sauce

or

鶏肉と葱のあっさりつゆそば

Chicken & leek soup noodles

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.)

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

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

チャイナシャドー特製点心盛り合わせ
海老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・鮑と春菊の焼売

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

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.

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

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

醤油豆汁燻牛頬肉

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