

ストロベリーバブル・パフェ & 點心 Strawberry Bubble Parfait & Dim Sum

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



※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥4,180

話題の香港スイーツ“バブルパフェ”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。

Please enjoy a set of the popular Hong Kong sweet "Bubble 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.

ストロベリー バブルパフェ
Strawberry Bubble 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

下記セレ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.

中国茶・オリジナルブレンドティー Chinese Tea & Original Blended 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)

安溪祥華鉄観音 (青茶) アンケイショウカテツカンノン

Anxi Xianghua 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 are 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たプーアル茶です。

デトックス効果がありお薦めです。

The Puer tea is fermented for 10 years, giving a complex umami flavor.

It is recommended for its detoxifying effect.

ストロベリークレーム

Strawberry creme

甘いストロベリーの香りとクリーミーなミルクがマリアージュした

華やかなブレンドティーです。

A gorgeous blend of tea with the sweet strawberry scent and creamy milk.

ホワイトココナッツクレーム

White coconut cream

白茶をベースにしたココナッツの甘くリッチな味わいのブレンドティーです。

A blended tea with a sweet and rich taste of coconut based on white tea.

ダークチョコレート ペパーミント

Dark chocolate peppermint

プーアル茶をベースにしたチョコレートと爽やかなペパーミントが香る

甘いブレンドティーです。

A sweet blended tea based on Puer Cha with the scent of chocolate and refreshing peppermint.

フラミンゴ ピーチ

Flamingo Peach

白桃、黄桃、リンゴ、梨、オレンジ、いちごがベースの甘いフルーツティーです。

Fresh flavors such as white peach, yellow peach, apple, pear, orange, & strawberry.

ルビードラゴン

Ruby Dragon

レッドドラゴンフルーツ、梨、リンゴ、ぶどう、キンカン、

いちごのフレッシュなフルーツティーです。

Red dragon fruit, pear, apple, grape, kumquat & strawberry give freshness to this healthy tea.

ランチコース

Lunch

ガストロノミックチャイナ
モダン北京

Gastronomic China
modern Beijing Lunch

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



¥8,250

八寶鶏・煮叉焼・真鯛の金木犀風味

Chicken skin roll / Chashu pork /
Osmanthus flavord sea bream

百家富貴味盆

飲茶チャイナシャドースタイル

北京ダック・葱餅・蟹焼売・水餃子

Beijing style crispy duck skin / Green onion cakes /
Crab & pork dumpling / Boiled gyoza with spicy sauce

美味北京厨師

天使の海老の甘辛炒め

Sweet & spicy shrimp

官保炒蝦球

沖縄県産金アゲー豚と白菜煮込み

Braised Okinawa's Agu pork slices & Chinese cabbage

蔬菜燉金阿古猪肉

ジャージャン麺

Spicy dry noodles with pork and vegetables

炸醬麵

杏仁豆腐・黒ゴマ餡入りゴマ団子・きな粉餅

Almond tofu / Deep-fried sweet sesame balls with black sesame paste /
Rice cake with soybean flour

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

Strawberry Dim Sum Set

※要予約にて承ります。

Reservations required.

¥6,050

紋甲イカの湯引き 葱・生姜風味

Boiled squid with leek and ginger sauce

彩艶富貴盆

活け蝦夷鮑のスイートポテトソース ミルクパン添え

Ezo abalone in Naruto kintoki sweet potato sauce, milk bread

奶油麵包鳴門蕃薯炆鮑仔

お好きな蒸し点心を3品お選びください。

Please select three steamed dim sums

タラバガニ入りクリーム餃子

King crab cream dumpling

鮮奶蟹肉餃

XO醬入り帆立包み蒸し

Scallop shao mai dumpling with XO sauce

XO帶子焼売

小籠包

Soup dumpling

小籠包

ニラ入りヒスイ餅

Seafood dumpling with leek

翡翠韭菜餃

トリュフ入りエビ餃子

Shrimp & pork dumpling with truffle

松露鮮蝦餃

精進蒸し水晶包み

Vegetables dumpling

羅漢齋粉果

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

鮑タルト オイスターソース風味

Abalone tart with shrimp & pork

蠔油鮑魚撻

焼きニラ饅頭

Pan fried shrimp & pork bun with leek

韭菜餅

黒毛和牛とフォアグラのパイ

黒胡椒風味

Wagyu beef & foie gras pie

鵝肝和牛酥

エビの揚げ物

柚子マヨネーズ添え

Deep-fried shrimp dumpling

炸蝦角

キノコと野菜の網春巻き

Deep-fried vegetable roll

三菇炸網捲

チャイナシャドー特製

ライスクレープ

Stir-fried crepe

豉油炒腸粉

蒸し鶏と葱のつゆそば

Soup noodles with chicken & leek

蔥油白鶏香湯麵

デザート 4種：

苺とライチのプリン・苺のエッグタルト・

苺のチョコレートをもったパイナップルパイ・

杏仁アイスクリーム 苺の黒酢マリネ添え

China Shadow special dessert selection :

Strawberry & lychee pudding / Strawberry egg tart /

Pineapple pie with strawberry chocolate /

Almond ice cream with black vinegar marinated strawberry

苺苺荔枝布甸 & 苺苺鷄蛋撻 & 苺苺巧咕力鳳梨酥 & 苺苺杏仁冰淇淋

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.

ストロベリー
アフタヌーンティーセット
Strawberry Afternoon Tea Set

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥5,500

帆立貝のみかんマヨネーズ和え
Scallops with mandarin orange mayonnaise
蜜柑沙律扇貝

黒毛和牛フィレ肉のチャイニーズトースト
Chinese toast with wagyu fillet
吐司粒芥辣和牛菲力

彩り野菜の盛り合わせ
Assorted vegetables
彩艶辣上菜

蝦夷鮑のトーチ蒸し
Ezo abalone with black bean sauce
鼓汁蒸鮑仔

苺入りタピオカココナッツミルク
Coconut milk with tapioca & strawberry
草莓西米露

苺と柑橘のはちみつ黒酢マリネ
Strawberry & citrus marinated in honey and black vinegar
草莓黒酢蜜糖鮮果

杏仁豆腐 ミックスベリーソース
Almond jelly with mixed berry sauce
草莓啤梨杏仁豆腐

チャイナシャドー特製マンゴープリン
China Shadow's mango pudding
芒果布甸

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

苺とカスタード入りココナッツロール
Coconut mochi rolls with strawberry & custard
草莓奶黄糯米捲

苺のエッグタルト
Strawberry egg tart
草莓啤梨雞蛋撻

台湾カステラ
Taiwanese castella cake
草莓蛋糕

苺のチョコレートをもったパイナップルパイ
Pineapple pie with strawberry chocolate coating
草莓巧咕力鳳梨酥

あまおう苺餡入り胡麻団子
Sweet sesame ball with strawberry & bean paste
草莓芝麻球

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.

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・クリーンレーズン・龍眼 (リュウガン)・山査子 (サンザシ)・
氷砂糖・ベルローズ・無花果・甘草 (カンゾウ)・生姜糖・ドライイチゴ・ドライオレンジ

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 Chinese Tea & Original Blended 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)

安溪祥華鉄観音 (青茶) アンケイショウカテツカンノン

Anxi Xianghua 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たプーアル茶です。

デトックス効果がありお薦めです。

This Pu'er 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ン

Strawberry creme

甘いストロベリーの香りとクリーミーなミルクがマリアージュした

華やかなブレンドティーです。

A gorgeous blend of tea with the sweet strawberry scent and creamy milk.

ホワイトココナツクレーン

White coconut cream

白茶をベースにしたココナツの甘くリッチな味わいのブレンドティーです。

A blended tea with a sweet and rich taste of coconut based on white tea.

ダークチョコレート ペパーミント

Dark chocolate peppermint

プーアル茶をベースにしたチョコレートと爽やかなペパーミントが香る

甘いブレンドティーです。

A sweet blended tea based on Puer Cha with the scent of chocolate and refreshing peppermint.

フラミンゴ ピーチ

Flamingo Peach

白桃、黄桃、リンゴ、梨、オレンジ、いちごがベースの甘いフルーツティーです。

Sweet fruit tea such as white peach, yellow peach, apple, pear, orange, & strawberry.

ルビードラゴン

Ruby Dragon

レッドドラゴンフルーツ、梨、リンゴ、ぶどう、キンカン、

いちごのフレッシュなフルーツティーです。

Fresh fruit tea such as red dragon fruit, pear, apple, grape, kumquat & strawberry.

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

本日の炒め物

Today's side dish

お好きなメインディッシュをお選びください。

Please select one main dishes

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

炒飯

Fried rice

Or

麻婆豆腐

Braised tofu & miced beef in Szechuan spicy sauce

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

帆立貝のみかんマヨネーズ和え
Scallops with mandarin orange mayonnaise
蜜柑沙律汁扇貝

大海老の蒸し物 ガーリックバター風味
Steamed shrimp with garlic butter
蒜茸香葉蒸有頭蝦

信州サーモンのXO醬炒め
Shinshu salmon with XO sauce
碧綠XO信州三文魚

活け蝦夷鮑のスイートポテトソース ミルクパン添え
Ezo abalone in Naruto kintoki sweet potato sauce, milk bread
奶油麵包鳴門蕃薯炆鮑仔

チャイナシャドー特製蟹玉あんかけご飯
Crabmeat omelette served on rice
滑蛋蟹肉繪飯

オリジナル杏仁豆腐
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

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

高級乾貨入りスチームスープ

Steamed soup with pork & vegetable

百家乾貨燉湯

帆立貝のオーガニックイエロートマトチリソース

Scallops with yellow tomato chili sauce

黄灯笼汁干焼扇貝

沖縄県産金アグー豚の柔らかかつれつ風 粒マスタードソース

Deep-fried Okinawa's Agu pork with mustard sauce

粒芥末汁焼金阿古猪

鯛の風味香るイーファー麺

Soup noodles with seabream

鯛汐香伊府麺

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	蔥油叉燒湯麵	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