

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

蝦夷鮑の煎茶ゼリー・鮎のくきほうじ茶煮・
近江鴨のウイスキーソース金木犀の香り
Chilled abalone with sencha jelly / Sweetfish & hojicha/
Omi duck with whisky & osmanthus sauce
百家富貴味盆

コラボレーション飲茶
野沢菜漬けとエビの蒸し餃子・信州ポークと信州味噌の焼売・
信州そば粉と信州サーモンの蒸しクレープ・
帆立貝のワサビマヨネーズ春巻き
Shrimp & nozawana pickles dumpling /
Shinshu pork shao mai dumpling with miso sauce /
Shinshu salmon in buckwheat crepe /
Scallop spring rolls with wasabi mayonnaise
美味點心厨師

長崎県産夏香タイの炒め 徳島県産天恵菇を添えて
Wok seared Nagasaki sea bream with Tokushima premium mushrooms
天恵碧緑炒長崎夏香鯛

沖縄県産アゲ豚フィレ肉 赤ワインソイビーンズソース
Okinawa's Agu pork with red wine & soy bean sauce
紅酒醤油豆汁沖縄猪菲力

シロエビと紀州南高梅入りリングイネ
Linguine with white shrimp & Nanko plum
白蝦南高梅伊太利麵

玉露風味のもちロール・玉露入り杏仁豆腐・
京番茶のクリームブリュレ
Gyokuro mochi roll / Almond tofu with gyokuro jelly /
Crème brûlée infused with smoky Kyoto bancha
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.

アーリーサマーディムサム

Early Summer Dim Sum Set

※要予約にて承ります。

Reservations required.

¥6,600

チャイナシャドー特製オードブル

蝦夷鮑の煎茶ゼリー・ほうじ茶で炊いたライスボール・
ライチ海老の天ぷら 玉露塩を添えて・燻製野菜

Chilled abalone with sencha jelly / Hojicha flavored rice ball /
Shrimp & lychee tempura with gyokuro salt/ Smoked vegetables

彩艶富貴盆

天使の海老のメロンマヨネーズ メロンミルクの揚げ物添え
Shrimp with melon mayonnaise, fried melon milk & caramelized peanut
蜜瓜沙律汁蝦球

お好きな蒸し点心を3品お選びください。

Please select three steamed dim sum

信州サーモンの包み蒸し

信州そば粉のクレープ

Shinshu salmon in buckwheat crepe

三文蕎麦腸粉

帆立とイカの水晶包み

Scallop & squid dumpling

海鮮水晶包

信州ポークと安養寺味噌の焼売

味噌豆を添えて

Shinshu pork shao mai dumpling

with miso sauce

香辣味噌焼売

黒毛和牛肉の包み蒸し

バーベキューソース風味

Wagyu beef dumpling

with barbecue sauce

沙茶牛肉餃

野沢菜漬け入り海老蒸し餃子

Shrimp & nozawana pickles dumpling

翡翠咸菜蝦餃

タラバガニ入りクリーム餃子

King crab cream dumpling

鮮奶蟹肉餃

お好きな揚げ点心を3品お選びください。

Please select three deep-fried dim sum

信州リンゴバターと

叉焼入り焼きパイ

Shinshu apple butter & BBQ pork pie

苹果叉焼酥

アワビのタルト

オイスターソース風味

Abalone tart with shrimp & pork

蠔油鮑魚撻

ホタテとわさびマヨネーズの春巻き

Scallop spring rolls

with wasabi mayonnaise

青芥末扇貝春捲

大根餅XOソース炒め

Radish cake with XO sauce

XO炒蘿白糕

海老とマンゴーの

ライスペーパー包み揚げ

Shrimp & mango wrapped in rice paper

芒果炸蝦筒

蜂の巣風中華コロッケ

カレー風味

Curry flavored pork croquette

咖哩炸芋角

宍道湖のしじみで出汁をとったあっさりつゆそば

Shijimi clam soup noodles

潮州蜆肉湯麵

デザート4種：

玉露入り杏仁豆腐

京番茶のクリームブリュレ

玉露風味のもちロール

玄米茶の台湾カステラ

China Shadow special dessert selection :

Almond tofu with gyokuro jelly /

Crème brûlée infused with smoky Kyoto bancha /

Gyokuro mochi roll /

Genmaicha flavored Taiwan castella cake

玉露茶杏仁豆腐 & 吸煙茶葉布丁 & 玉露茶麻杵捲 & 玄米茶蛋糕

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.

チャイニーズアフタヌーンティー ‘茶の究み’

Chinese Afternoon Tea

※要予約にて承ります。

Reservations required.

¥6,600

蝦夷鮑の煎茶ゼリー

Chilled abalone with sencha jelly

嘉木茶蒸蝦夷鮑

ライチ海老の天ぷら 玉露塩を添えて

Shrimp & lychee tempura with gyokuro salt

玉露茶脆醬荔枝蝦

ほうじ茶で炊いたライスボール ぶぶあられをまぶして

Hojicha flavored rice ball

寶芝茶飯糰

京番茶の燻製野菜の盛り合わせ

Kyoto bancha smoked vegetables

吸煙茶葉素菜

玉露入り杏仁豆腐

Almond tofu with gyokuro jelly

玉露茶杏仁豆腐

オーギョーチ くきほうじ茶のシロップ添え

Aiyu jelly with hojicha syrup

寶芝茶愛玉子

京番茶のクリームブリュレ

Crème brûlée infused with smoky Kyoto bancha

吸煙茶葉布丁

くきほうじ茶のエッグタルト

Hojicha egg tart

寶芝茶蛋撻

玉露風味のもちロール

Gyokuro mochi roll

玉露茶麻杵捲

くず団子 さわやかな抹茶と一緒に

Kudzu jelly cake served with matcha

抹茶涼湯圓

タピオカ入りくきほうじ茶のラテ ぶぶあられのフロランタンを添えて

Hojicha bubble latte with caramelized almond

寶芝茶西米露

くきほうじ茶の胡麻団子

Sesame ball with hojicha bean paste

寶芝茶芝麻球

玉露のココナッツ団子

Gyokuro coconut ball

玉露茶糯米滋

玄米茶の台湾カステラ

Genmaicha flavored Taiwan castella cake

玄米茶蛋糕

追加料金 550円

Add ¥550

紀州はちみつ梅入り翡翠冷麺

Chinese cold noodles with Kishu honey plum

南高梅涼麵

or

五目チャーハン XO風味

Barbecue pork fried rice with XO sauce

XO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.

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.

ウエルカムティー / Welcome Tea

オリジナルブレンドティー 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。

新茶・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・干し梅・ドライパパイヤ

A blend of healthful ingredients selected by Chef Ando

China Shadow's original eight treasures tea.

「一保堂茶舗」日本茶・中国茶・オリジナルブレンドティー

Japanese Tea, Chinese Tea & Original Blended Tea

新茶 (HOT/ICED)

Newly Harvested Sencha

摘み取ったばかりのチャノキの新芽、若々しさを味わう一保堂の「新茶」です。

Ippodo's "Newly Harvested Sencha" is made with freshly picked tea sprouts, giving you a youthful taste.

抹茶 青雲 (せいうん)

Matcha Seiun

しっかりとした力強い旨味溢れる濃厚な味わいの抹茶です。

A matcha with rich taste and powerful character.

極上ほうじ茶 (HOT/ICED)

Premium hojicha

焙煎の香ばしさとエレガントなほろ苦さと旨みが広がるプレミアムほうじ茶です。

A rich roasted fragrance with elegant bitterness and umami.

和紅茶

Japanese black tea

どこか日本茶にも似た、穏やかで香り豊かな京都府和東町の和紅茶です。

A gentle and fragrant Japanese black tea. Produced in Wazuka Town, Kyoto Prefecture.

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) アンケイシヨウカテツカンノン

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) ホウコウトウチヨウウーロンチャ

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

It is recommended for its detoxifying effect.

THE STRINGS SUMMER NOODLES 2024

ストリングス サマーヌードル

※ 6/1(土)～9/30(月)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of June - 30th of September.

今季のチャイナシャドー特製の冷麺は、体を冷やす効果のある冬瓜や穴子や有頭海老、ハマグリなど海鮮が入った柚子胡麻風味のソースでさっぱりとお楽しみ頂けます。

また、汁なしタンタンメンは贅沢に黒毛和牛を入れ発汗作用のある唐辛子の効いたピリ辛なソースと共に楽しみください。

This season's China Shadow's special cold noodles are made with summer vegetables that cool the body, as well as prawns, conger eel & clam.

The noodles are served with a yuzu sesame flavored sauce for a refreshing taste.

For spicy pork & sesame noodles, enjoy it with Kuroge wagyu and a hot and spicy sauce with a hint of chili pepper.



¥3,300

チャイナシャドー特製翡翠冷麺
Cold jade noodles with yuzu sesame sauce
百家翡翠涼麵



¥3,300

黒毛和牛入り汁なしタンタンメン
Spicy pork & sesame noodles with kuroge wagyu
黒毛和牛無湯担々麵

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.

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

甘酒入りトマトジュース

Amazake tomato juice

開胃甘酒蕃茄汁

帆立貝のマンゴーマヨネーズ サラダ仕立て

Scallop with mango mayonnaise sauce

香忙汁沙律扇貝

チャイナシャドー特製点心盛り合わせ

China Shadow's selected dim sum

香港厨師海鮮點心

長崎県平戸産夏香タイの煮込み

Simmered Natsuka seabream from Hirado, Nagasaki prefecture

干焼姜蔥長崎夏香鯛

蝦夷鮑と紋甲イカの炒め 自家製辣蒜茸醬添え

Sautéed Ezo abalone & cuttlefish with spicy garlic sauce

辣蒜茸醬炒双鮮

シロエビと紀州南高梅入りリングイネ

Linguine with white shrimp & Nanko plum

白蝦南高梅伊太利麵

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.

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



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



天使の海老と鮑の炒め 自家製白えび醬を添えて

Prawn & abalone with white shrimp miso sauce

碧緑炒白鮑醬蝦球



沖縄県産金アグー豚フィレ肉 粒マスタードソース

Okinawa's Agu pork fillet with grain mustard sauce

粒芥末汁焼金阿古菲力



紀州南高梅入り翡翠冷麺

Chinese cold noodles with Kishu honey plum

南高梅翡翠涼麺



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