

フォーチュン&ビューティー
チャイニーズランチコース
Fortune & Beauty Chinese lunch course

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



¥8,250

手羽先のワイン煮込み 山椒を散りばめて・
クラゲと豆腐の柚子胡麻和え コラーゲンゼリーとクコの実を添えて・
佐久鯉と根野菜のエスカベッシュ・
ライチと海老の天ぷら 煎茶塩添え・
珈琲又焼真珠パウダーを添えて
Wine braised chicken wings with sansho /
Jellyfish and tofu salad with yuzu sesame dressing, collagen jelly & goji berry /
Saku carp & root vegetables escabeche /
Tempura of lychee and shrimp with sencha salt /
Coffee flavored barbequed pork with pearl powder
五福美麗富貴人家盆

高級乾貨入り蒸しスープ
Premium steamed soup
祝福告平安

鮑のマッシュルームソース 赤酢コラーゲンゼリーを散らして
Abalone with mushroom sauce, red vinegar collagen jelly
招財寶特選鮑仔

有頭海老のカダイフ巻き オーガニックトマトチリソース
Prawn wrapped in kadaif with organic tomato chili sauce
祥福喜和蝦仁

黒米の八宝ぜんざい・黒クコの実入り薬膳デザートスープ・
アナツバメの巣入りエッグタルト
Black rice zenzai / Chinese medicinal dessert soup with black goji berry /
Egg tart with bird's nest
嚙迎鳳凰拼盤

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.

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

甘酒入りトマトジュース～長野～

Amazake tomato juice
開胃甘酒蕃茄汁

前菜3種盛り合わせ

信州黄金シャモのグリエ ブルーチーズを添えて ～長野～
新潟へぎそばの海苔巻き XO風味 ～新潟～
黒部名水ポークの珈琲又焼 ～富山～

Grilled Shinshu golden shamo chicken with blue cheese /
Hegi soba seaweed roll with XO sauce /
Coffee flavored Kurobe Meisui barbequed pork

百家富貴味盆

飲茶チャイナシャドースタイル

ホタテと金沢湯涌（ゆわく）柚子胡椒の蒸し餃子 ～石川～

日本海産甘海老餃子 新潟のかんずりと一緒に～北陸～

信州サーモンとクリームチーズの春巻き 安曇野わさび風味～長野～

黒部名水ポークと深雪茄子の焼き餃子 黒にんにく味噌ソース～新潟・富山～

Steamed dumpling with scallops & yuzu pepper /
Sweet shrimp shao mai with Kanzuri from Niigata /
Shinshu salmon & cream cheese spring roll with Azumino wasabi /
Grilled dumplings with Kurobe Meisui pork & Miyuki eggplant in black garlic miso

美味點心厨師

鮑と帆立貝 加賀野菜 打木赤皮甘栗かぼちゃソース ～石川～

Abalone & scallops with pumpkin sauce from Kaga

打木南瓜燗双鮮

信州太郎ぼーくの春巻き風 醤油豆ソース ～長野～

Shinshu Taro pork spring roll with soybean sauce

網米粉巻信州猪頭肉

富山の氷見うどん 黒胡麻坦々冷麺 ～富山～

Cold black sesame dan dan Himi udon from Toyama

氷見鳥冬黒芝麻擔擔涼麵

チャイナシャドー特製ライチプリン しおサイダージュレ ～石川～

China shadow's original lychee pudding with salted cider jelly

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.

初夏のディムサムランチ

Summer Dim Sum Lunch

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥7,150

珈琲又焼真珠パウダーを添えて・

コラーゲンゼリーとマンゴーの金アグー豚巻き マンゴーマヨネーズ・
ライチと海老の天ぷら 煎茶塩を添えて・クラゲと豆腐の和え物 柚子胡麻風味

Coffee flavored barbecued pork with pearl powder /
Collagen jelly-filled golden Aguro pork roll with mango mayonnaise /
Tempura of lychee & shrimp with sencha salt / Jellyfish & tofu salad with yuzu sesame
彩艶富貴盆

信州サーモンとブルーチーズの春巻き風 白きくらげ入りきのこソース
Shinshu salmon spring roll with blue cheese, mushroom sauce & red vinegar collagen
麴菇蛋赤醋啫喱信州三文魚

お好きな蒸し點心を3品お選びください。

Please select three steamed dim sum

ホタテと金沢湯涌柚子胡椒の蒸し餃子
Steamed dumplings filled
with scallops & yuzu pepper
柚子胡椒帯子餃

日本海産甘海老入り焼売
新潟のかんずりと一緒に
Sweet shrimp shao mai with
Kanzuri chili paste from Niigata
蝦仁焼売

赤イカとオクラの梅風味蒸し
Steamed squid & okra
with Japanese plum flavor
清蒸梅味赤魷花魚

ズワイ蟹とトウモロコシ入り
海鮮水晶包み
Crystal dumplings filled
with snow crab & corn
蟹肉水晶包

ゴボウと枝豆の湯葉巻き
オイスターソース風味蒸し
Yuba rolls filled
with burdock & edamame in oyster sauce
蠔油四寶捲

鯖とトリュフの蒸し餃子
Steamed dumplings filled
with Spanish mackerel & truffles
松露鮮魚餃

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

イカとトマトの焼き餃子
バジルソース
Grilled dumplings filled
with squid & tomato, basil sauce
香葉蕃茄魷花餃

信州サーモンとクリームチーズの春巻き
安曇野わさび風味
Shinshu salmon & cream cheese spring roll
with Azumino wasabi
芝士三文魚春捲

黒部名水ポークと茄子のはさみ焼き
黒にんにく味噌ソース
Grilled Kurobe Meisui pork & eggplant
with black garlic miso sauce
黒蒜茄子肉片

金華火腿入り蜂の巣カレーコロッケ
Curry croquette with Jinhua ham
火腿炸芋角

自家製マンゴージャム入り又焼のパイ
Barbequed pork & homemade mango jam pie
香芒醬又焼酥

黒毛和牛の揚げ餃子 醤油豆ソース
Kuroge wagyu fried dumplings
in soybean sauce
醤油豆汁炸和牛餃

XO醬入りブラックチャーハン

Black fried rice with XO sauce

XO醬海鮮黑炒飯

紫陽花ゼリー杏仁豆腐・緑茶餡入り五色餅・
燻製茶のブリュレタルト・ドライフルーツと桂花陳酒のデザートスープ
Hydrangea flower jelly & almond tofu / Colorful mochi with green tea paste /
Smoked tea creme brulee tart / Dessert soup with dried fruits & osmanthus wine
紫蘇果凍杏仁豆腐 & 五味麻糬配綠茶膏 & 烤班查布甸 & 甜品乾果桂花陳酒湯

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.

美巡チャイニーズアフタヌーンティー Bijun Chinese Afternoon Tea

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥7,150

アナツバメの巣・白きくらげ・キノガサ茸・桃膠のスープ仕立て・
鮑の柚子味噌焼き ココナッツオイル・
甘酒入りオーガニックトマトとヨーグルトのゼリー寄せ 黒クコの実と一緒に・
ライチと海老の天ぷら 煎茶塩を添えて・
コラーゲンゼリーの金アゲ豚巻き マンゴーマヨネーズ・
燻製野菜

Bird's nest soup, snow fungus, Kinugasa mushrooms & peach gum /
Grilled abalone with yuzu miso & coconut oil /
Amazake tomato & yogurt jelly with black goji berries /
Tempura of lychee & shrimp with sencha salt /
Collagen jelly-filled golden Agu pork roll with mango mayonnaise sauce /
Pickled vegetables
美麗富貴人家盆

花形豆乳プリン アセロラシロップ
Flower-shaped soy milk pudding with acerola syrup
豆奶布甸阿塞羅拉糖漿

愛玉子 はちみつ富士玄米黒酢ソース
Aiyu jelly with honey & Fuji Genmai black vinegar sauce
鍾意蛋蜂蜜黑醋醬

紫陽花ゼリー杏仁豆腐
Hydrangea flower jelly & almond tofu
紫蘇果凍杏仁豆腐

黒米と白きくらげの薬膳ぜんざい
Wood ear mushroom black rice medicinal zenzai
黒米同白水母薬用善齋

アロエ入りタピオカココナッツ
Coconut tapioca with aloe
木薯椰子配芦荟

緑茶餡入り五色餅
Colorful mochi with green tea paste
五味麻糬配緑茶膏

燻製茶のブリュレタルト
Smoked tea creme brulee tart
煙茶香布甸

甘酒入りエッグタルト アナツバメの巣
Amazake egg tart with bird's nest
燕窩蛋撻

黒ゴマ餡入りゴマ団子
Black sesame filled mochi ball
黑芝麻糊

ほうじ茶とチョコレート風味の台湾カステラ
Hojicha & chocolate-flavored Taiwan castella cake
有焙茶同朱古力

追加料金 550円
Add ¥550

胡桃入り豆乳タンタンメン
Dandan noodles with walnuts & soy milk
胡桃豆乳擔擔麵

or

XO醬入りブラックチャーハン
Black fried rice with XO sauce
XO海鮮黒炒飯

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・クランベリー・ゴールドンベリー

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.

白桃ジャスミン

White peach jasmine

ダージリンティーとジャスミン茶にみずみずしい白桃の香りをまとわせた

甘く上品なブレンドティー

A sweet and elegant blend of Darjeeling tea, jasmine tea and the aroma of fresh white peach

ブラビッシモ!

BRAVISSIMO!

赤、黄、青など色とりどりの花びらをブレンドしフルーツの香りが漂う緑茶

A green tea with a fruity aroma, made from a blend of colorful petals

ラビアンローズ

Labian Rose



ルイボスティーをベースにハイビスカスとローズヒップをブレンドし酸味と

華やかな香りを楽しめるノンカフェインティー

A non-caffeinated tea made with a base of rooibos, a blend of hibiscus and rosehips,
offering a sour taste and gorgeous aroma

カウアイカクテル

Kauai Cocktail



リンゴやパイナップル、ハニーブッシュをブレンドした

甘酸っぱいトロピカルなルイボスティー

Sweet and sour tropical rooibos tea blended with apple, pineapple and honeybush

ガーデン オブ エデン (HOT/ICED)

Garden of Eden

マンゴーとパッションフルーツの香り高いアロマが特徴的な華やかなフレーバーティー

A gorgeous flavored tea with the distinctive aroma of mango and passion fruit

完熟マンゴー烏龍 (HOT/ICED)

Mango Oolong

上質な台湾烏龍茶をベースに濃厚で本格的な香りが魅力のフレーバーティー

A flavored tea with a rich and authentic aroma based on Taiwanese oolong tea

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

¥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

黒胡麻タンタンメン
Black sesame dan dan 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

海老のマンゴーマヨネーズ和え

Stir-fried shrimp with mango mayonnaise sauce

香忙沙律汁蝦仁

チャイナシャドー特製蒸し点心盛り合わせ

信州サーモンとクリームチーズの春巻き 安曇野わさび風味・

赤イカの梅風味蒸し・ホタテと金沢柚子胡椒の蒸し餃子・

甘海老入り焼売 新潟のかんずりと一緒に

China Shadow's selected dim sum

Shinshu salmon & cream cheese spring roll with Azumino wasabi /

Steamed squid with Japanese plum flavor /

Steamed dumplings filled with scallops & yuzu pepper

Sweet shrimp shao mai with Kanzuri chili paste from Niigata

香港厨師海鮮點心

信州サーモンのカダイフ巻き 醤油豆ソース

Shinshu salmon wrapped in kadaif with soybean sauce

醤油豆汁信州三文魚

ズワイ蟹甲羅詰め蒸し 葱・生姜蒸し

Steamed stuffed snow crab shell with leek & ginger

清蒸蟹甲羅

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。

Please select one main dish

XO醬入り海鮮チャーハン

Seafood fried rice with XO sauce

海鮮XO炒飯

or

土鍋入り焼きサンラータンメン (追加料金 550円)

Grilled hot & sour noodles in a clay pot (¥550 supplement)

酸辣土鍋焼湯麺

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.

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

紋甲イカのXO醬炒め

Stir-fried cuttlefish with XO sauce

碧綠炒XO醬海鮮

天使の海老のチリソース

Braised prawn in chili sauce

干焼鮮蝦球

黒毛和牛とピーマンの細切り炒め “チンジャオロース”

Stir-fried beef & green pepper

青椒黒毛和牛肉絲

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。

Please select one main dish

紀州南高梅入り翡翠冷麺 柚子胡麻風味

Cold Jade noodles with Kishu nanko plum & yuzu sesame flavor

南高梅翡翠涼麺

or

土鍋入りあんかけ焼きチャーハン 福建風 (追加料金 500円)

Clay pot fried rice with thick sauce, Fujian style (¥550 supplement)

土鍋焼福建炒飯

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.

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