

# 季節のおすすめ麺

## SEASONAL NOODLE SELECTION

※ 6/4 (木) ~ 9/30 (水) の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 4th of June - 30th of September.

単品 ¥3,300



チャイナシャドー特製翡翠冷麺  
China Shadow special jade cold noodles  
百家翡翠涼麵



運気上昇 チャイナシャドー特製マーラータン  
China Shadow's special mala soup noodle  
八寶麻辣湯麵

點心セット ¥4,400

お好きな麺1品と本日の點心  
Choice of one noodle and today's Dim Sum

チャイナシャドー特製翡翠冷麺  
China Shadow special jade cold noodles  
百家翡翠涼麵

運気上昇 チャイナシャドー特製マーラータン  
China Shadow's special mala soup noodle  
八寶麻辣湯麵

追加料金 550円  
Add ¥550

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

下記よりお好きなドリンクを1杯お選びいただけます。  
Please choose one drink from the selections below.

コココーラ  
Coca-Cola

アイスウーロン茶  
Iced oolong tea

ジンジャーエール  
Ginger ale

アイスジャスミン茶  
Iced jasmine tea

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.

紫陽花パフェ & セイボリー  
HYDRANGEA PARFAIT & SAVORY

11:30 ~ 21:00 ( 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クラフトマンシップ溢れるセイボリー 3種をセットでお楽しみ下さい。  
この季節限定の、見た目にも美しい口福パフェをどうぞ。

Chinese parfait and 3 kinds of savory full of craftsmanship by China Shadow's chef.  
Please enjoy this visually beautiful seasonal parfait, available only for a limited time..

紫陽花パフェ  
Hydrangea Parfait

チャイナシャドー特製セイボリー三種  
Three kinds of savory

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

追加料金 550円  
Add ¥550

チャイナシャドー特製マーラータン  
China Shadow's special mala soup noodle  
中国陰影麻辣湯

or

ココット鍋入り焼きあんかけチャーハン  
Clay pot fried rice with thick sauce  
土鍋烤福建炒飯

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.

# B E V E R A G E S

下記セレクションよりお好きなものをお楽しみいただけます。  
Please enjoy your choice from the selection below.

## 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 original blended tea  
(Lemon peel & Chamomile blended)

メロン烏龍 (HOT/ICED)

Melon Oolong

ジューシーなメロンの甘い香りをまとわせた爽やかな味わいの台湾烏龍茶  
Refreshing Taiwanese oolong tea infused with the juicy aroma of melon

鉄観音 (青茶) テッカノン

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

レモン メレンゲ (HOT/ICED)

Lemon Meringue

レモンの爽やかな酸味とメレンゲのなめらかな甘みが調和した、  
レモンメレンゲパイを思わせるグリーンルイボスティー  
Green rooibos tea with delicate lemon tartness and smooth  
meringue sweetness, reminiscent of lemon meringue pie



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

カシスブルーベリー

Cassis Blueberry

カシスとブルーベリーの果実、ブルーマローの花びらをブレンドした  
フルーティーなフレーバードティー  
A fruity flavored tea blended with cassis, blueberry fruits,  
and blue mallow petals

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

パッションフルーツジャスミン

Passionfruit Jasmine

紅茶とジャスミンティーに甘いパッションフルーツの香りを  
重ねた華やかでエキゾチックなフレーバードティー  
An elegant flavored tea combining black tea and jasmine tea  
with sweet, exotic passionfruit notes

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

ローズ & ビューティー

Rose Black

紅茶にライチのようなエキゾチックな香りが広がる  
魅惑的な薔薇のブレンドティー  
Rose black tea with exotic lychee-like notes

アイスウーロン茶 / アイスジャスミン茶

Iced Oolong tea / Iced Jasmine tea

ジュテーム ミステイク (HOT/ICED)

Jus' t'aime mystique

ストロベリーやブルーベリーが香るルビー色のフルーツティー  
A fruit tea with strawberry and blueberry aromas



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.)



¥8,800

前菜3種盛り合わせ

十和田のバラ焼きイギリストーストと一緒に～青森～ / 最上鴨 特製牛タンラー油を添えて～山形・宮城～ /  
メヒカリの唐揚げ～福島～

Barayaki beef served with bread with sugar butter filling

Mogami duck served with special beef tongue chili oil

Deep-fried Japanese greeneye fish

每位百家富貴盆

飲茶チャイナシャドースタイル

仙台味噌風味の焼売～宮城～ / スズキとだだちゃ豆の蒸し餃子～山形～ / 比内地鶏の手羽餃子 トリュフの香り～秋田～

Steamed shumai with Sendai miso flavor

Steamed dumplings with sea bass & dadacha beans

Hinaidori chicken wing gyoza with truffle aroma

美味香港厨师點心

紋甲イカの炒め ウニバターソース～岩手～

Stir-fried cuttlefish with sea urchin butter sauce

碧緑海胆牛油炒魷花魚

国産牛タンの柔らかステーキ風 特製牛タンラー油を添えて～宮城～

Tender beef tongue steak served with beef tongue chili oil

辣蒜醬烤牛脷

好きな麺・ご飯ものをお選びください。

Please select one dish

チャイナシャドーオリジナル盛岡冷麺～青森～

China Shadow original Morioka cold noodles

盛岡涼麺

or

はらこ炒飯～宮城～ (追加料金 880円)

Salmon & salmon roe fried rice (¥880 supplement)

幾多三文魚炒飯

烏龍ミルクティーと桃のゼリー / ずんだ餅風胡麻団子 / 桃のコンポート 桂花陳酒風味  
Oolong milk tea & peach jelly / Sesame balls in zunda mochi style / Peach compote with osmanthus liqueur flavor

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.

# サマーディムサムランチ

## SUMMER DIM SUM LUNCH

※要予約にて承ります。  
Reservations required.

¥7,700

チャイナシャドー特製チャイニーズバーガー・信州たてしなファームのすりおろしりんごジュースと林檎美人のゼリー寄せ・  
ミルク天ぷら マンゴー風味・マンゴーとクリームチーズのスティック春巻・マンゴータルトグラタン  
China Shadow special Chinese burger / Grated apple juice from Shinshu Tateshina Farm & "Ringo Bijin" jelly /  
Milk tempura with mango flavor / Mango & cream cheese stick spring rolls / Mango tart gratin  
彩艶百家富貴盆

海老のマンゴーマヨネーズ "MANGO WONDER"ソースと一緒に  
Shrimp with mango mayonnaise, "MANGO WONDER" sauce  
香忙沙律汁蝦仁

お好きな蒸し點心を3品お選びください。  
Please select three steamed dim sum

エビとニラの翡翠餃子  
Jade dumplings with shrimp & chives  
蝦韭菜翡翠餃子

仙台味噌風味の焼売  
Shao mai with Sendai miso flavor  
仙台味噌焼賣

スズキとだだちゃ豆の蒸し餃子  
Steamed dumplings with sea bass & dadacha beans  
鱈魚豎豆蒸餃子

いぶりがっこ入りもち米団子  
Glutinous rice dumplings with iburigakko  
醃菜糯米粽子

紋甲イカの豆鼓ソース蒸し  
Steamed cuttlefish with black bean sauce  
豆鼓蒸魷花魚

三陸わかめとエビの湯葉巻き  
Yuba rolls with Sanriku wakame & shrimp  
三陸海苔蝦腐竹捲

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

ピーマンの肉詰め 黒酢バルサミソース  
Stuffed green peppers with meat,  
black vinegar & balsamic sauce  
青椒配香黒醋醬

とうもろこしと香草入りエビトースト  
Shrimp toast with corn & herbs  
蝦仁吐司香葉粟米

比内地鶏の手羽餃子 トリュフの香り  
Hinaidori chicken wing gyoza with truffle aroma  
東北雞翼松露餃子

キノコ入りライスペーパー巻き  
しよつづる風味  
Rice paper spring rolls with mushrooms,  
Shottsuru flavor  
酸香麻菇網捲

スモークダックの北京ダック風春巻き  
Peking duck-style spring rolls  
with smoked duck  
北京烤片鴨春捲煙燻鴨

牛タンと和牛肉の揚げ餃子  
醤油豆ソース  
Deep-fried dumpling with beef tongue  
& wagyu, soybean sauce  
和牛舌鼓油豆醬炸餃子

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。  
Please select one dish

紀州南高梅入り翡翠冷麺 柚子胡麻風味  
Jade cold noodles with Kishu Nanko plum,  
yuzu & sesame flavor  
南高梅翡翠涼麵

or

チャイナシャドー特製マラータン  
(追加料金 550円)  
China Shadow's special mala soup noodle  
(¥550 supplement)  
中国陰影麻辣湯

"MANGO WONDER" とココナッツミルクのプリン・楊子甘露タルト・桃餡入り胡麻団子・烏龍ミルクティーと桃のゼリー  
"MANGO WONDER" & coconut milk pudding / Mango pomelo sago tart /  
Sesame balls with peach bean paste / Oolong milk tea & peach jelly  
彩艶好美甜

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.

# 紫陽花 チャイニーズ アフタヌーンティー HYDRANGEA CHINESE AFTERNOON TEA

※要予約にて承ります。  
Reservations required.



¥7,700

鎌倉クラフトジン“露”のエスカベッシュ・鎌倉クラフトジン“露”とメロンのゼリー寄せ・  
黒毛和牛サーロイン チャイニーズバーガー・ミルクの天ぷら メロン風味・ミネラルソルトのポテトフライ・  
海鮮チヂミボール トマトド農園のトマトソース

Escabeche with Kamakura craft gin Tsuyu / Melon jelly with Kamakura craft gin Tsuyu /  
Chinese burger with kuroge wagyu sirloin / Milk tempura with melon flavor / French fries with mineral salt /  
Seafood Korean pancake balls with Tomatodo Farm tomato sauce

美麗富貴人家盆

紫陽花ココナツタルト  
Hydrangea-shaped coconut tart  
藍莓椰汁蛋撻

バタフライピーティーゼリー  
Butterfly pea tea jelly  
中国影影愛玉子

紫芋のタピオカまんじゅう  
Purple sweet potato tapioca dumpling  
紫番薯饅頭包

鎌倉クラフトジン露とバタフライピーの  
愛玉子 ブルーベリー杏仁豆腐  
Aiyu jelly with Kamakura craft gin “Tsuyu”  
& butterfly pea, blueberry almond tofu  
鎌倉手工杜酒「露」果凍檸檬杏仁豆腐

ブルーベリー風味の台湾カステラ  
Blueberry flavored Taiwanese castella  
草莓台湾蛋糕

かたつむりのピスタチオマカロン  
Pistachio macaron & Jasmine tea cookie  
開心果馬卡龍蝸牛餅

2種類のメロンプリン  
Two kinds of melon pudding  
兩種密瓜布甸

アロエ入りメロンココナツミルク  
Melon coconut milk with aloe  
蘆薈蜜瓜椰奶

追加料金 550円  
Add ¥550

チャイナシャドー特製マーラータン  
China Shadow's special mala soup noodle  
中国陰影麻辣湯

or

ココット鍋入り焼きあんかけチャーハン  
Baked fried rice with thick sauce  
土鍋烤福建炒飯

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.

# B E V E R A G E S

下記セレクションよりお好きなものをお楽しみいただけます。  
Please enjoy your choice from the selection 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)・無花果・甘草 (カンゾウ)・生姜糖・ドライメロン・信州やわりんご

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 original blended tea

(Lemon peel & Chamomile blended)

メロン烏龍 (HOT/ICED)

Melon Oolong

ジューシーなメロンの甘い香りをまとわせた爽やかな味わいの台湾烏龍茶

Refreshing Taiwanese oolong tea infused with the juicy aroma of melon

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

レモン メレンゲ (HOT/ICED)

Lemon Meringue

レモンの爽やかな酸味とメレンゲのなめらかな甘みが調和した、

レモンメレンゲパイを思わせるグリーンルイボスティ

Green rooibos tea with delicate lemon tartness and smooth

meringue sweetness, reminiscent of lemon meringue pie



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

カシスブルーベリー

Cassis Blueberry

カシスとブルーベリーの果実、ブルーマローの花びらをブレンドした

フルーティーなフレーバードティー

A fruity flavored tea blended with cassis, blueberry fruits,

and blue mallow petals

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

パッションフルーツジャスミン

Passionfruit Jasmine

紅茶とジャスミンティーに甘いパッションフルーツの香りを

重ねた華やかでエキゾチックなフレーバードティー

An elegant flavored tea combining black tea and jasmine tea

with sweet, exotic passionfruit notes

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

ローズ&ビューティー

Rose Black

紅茶にライチのようなエキゾチックな香りが広がる

魅惑的な薔薇のブレンドティー

Rose black tea with exotic lychee-like notes

アイスウーロン茶 / アイスジャスミン茶

Iced Oolong tea / Iced Jasmine tea

ジュテームミスティーク (HOT/ICED)

Jus' t'aime mystique

ストロベリーやブルーベリーが香るルビー色のフルーツティー

A fruit tea with strawberry and blueberry aromas



セ ッ ト ラ ン チ  
S E T L U N C H

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

チャーシューと葱のつゆそば  
Char siu and scallion soup noodle

ランチコース  
LUNCH COURSE

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

広東風前菜盛り合わせ  
Cantonese-style assorted appetizers

自家製蒸し點心三種盛り合わせ  
Assortment of three homemade steamed dim sum

海老のマンゴーマヨネーズ和え  
Shrimp with mango mayonnaise sauce

下記どちらかお選び下さい  
Please select one dish

沖縄県産金アグー豚のしゃぶしゃぶ風  
Okinawan Kin Agu pork shabu-shabu style

or

信州サーモンのカダイフ巻き 醤油豆ソース  
Kadaif-wrapped Shinshu salmon with soybean sauce

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。  
Please select one dish

紀州南高梅入り翡翠冷麺 柚子胡麻風味  
Jade cold noodles with Kishu Nanko plum & yuzu sesame flavor

or

ココット鍋入り焼きあんかけチャーハン (追加料金 550円)  
Baked fried rice with thick sauce in cocotte pot (¥550 supplement)

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

料理長お薦め  
Chef's recommendation  
主厨精選推介

広東風前菜の盛り合わせ Assorted Cantonese appetizers 每位百家富貴盆	¥4,180	黒毛和牛サーロイン オリジナルソース kuroge wagyu beef sirloin with original sauce 醤油豆醬焼牛牌	¥4,200
飲茶チャイナシャドースタイル 4種盛り合わせ Four kinds of dim sum China Shadow style 香港廚師點心	3,080	黒毛和牛フィレ オリジナルソース Kuroge wagyu beef fillet with original sauce 醤油豆醬焼牛非力	5,200
極上蒸しスープ “仏跳醬” Premium steamed soup 仏跳醬	7,480	ココット鍋入り焼きあんかけチャーハン Baked fried rice with thick sauce in cocotte pot 碧祿福建炒飯	2,420
天使の海老と鮑の炒め ウニバターソース Sautéed prawn & abalone with sea urchin butter sauce 海胆牛油碧祿双鮮	4,180	チャイナシャドーオリジナル盛岡冷麺 China Shadow original Morioka cold noodles 盛岡涼麵	1,980
信州サーモンのカダイフ巻き 醤油豆ソース Kadaif-wrapped Shinshu salmon with soybean sauce 醤油豆汁信州三文魚	3,520	チャイナシャドー特製デザート China Shadow special dessert 彩艶好美甜	1,980

前菜  
Appetizers  
焼味・冷盆

広東式窯焼きチャーシュー ¥3,520  
Cantonese-style roasted char siu  
蜜汁烤黑部叉焼

冷製蒸し鶏 葱・生姜ソース 3,080  
Steamed Shinshu chicken with leek & ginger sauce  
薑葱信州黄金白切雞

クラゲの冷菜 2,860  
Chilled marinated jelly sh  
脆口海蜇皮

つばめの巣・スープ  
Bird's Nest / Soup  
官燕・湯羹

蟹肉入り燕の巣のスープ ¥6,380  
Bird's nest soup with crab meat  
蟹肉官燕

蟹肉入りホワイトコーンスープ 2,860  
White corn soup with crab meat  
蟹肉白粟米羹

本日の蒸しスープ 2,200  
Today's steamed soup  
是日嫩湯

海鮮  
Seafood  
海鮮

鮑 (100 G) ¥4,620  
Abalone  
鮑仔

以下よりお好きな調理法を一つお選び下さい  
Please choose one cooking method from the following.

XO炒め  
Stir-fried black abalone with XO sauce  
XO醬

オイスターソース煮  
Braised black abalone in oyster sauce  
蠔油

ガーリック蒸し  
Steamed black abalone with garlic  
蒜茸

天使の海老 4,928  
Paradise prawn  
蝦球

以下よりお好きな調理法を一つお選び下さい  
Please choose one cooking method from the following.

チリソース煮  
Braised prawn in chili sauce  
干焼

マヨネーズソース  
Stir-fried prawn with mayonnaise  
生汁

XO炒め  
Stir-fried prawn with XO sauce  
XO醬

海鮮  
Seafood  
海鮮

帆立貝 ¥6,380  
Scallops  
扇貝

以下より好きな調理法を一つお選び下さい  
Please choose one cooking method from the following.

チリソース煮  
Braised scallops in chili sauce  
干焼

マヨネーズソース  
Stir-fried scallops with mayonnaise  
生汁

XO炒め  
Stir-fried scallops with XO sauce  
XO醬

紋甲イカ 3,498  
Squid  
魷花

以下より好きな調理法を一つお選び下さい  
Please choose one cooking method from the following.

チリソース煮  
Braised squid in chili sauce  
干焼

湯引き  
Boiled squid  
白均

XO炒め  
Stir-fried squid with XO sauce  
XO醬

牛肉 豚肉 鴨肉  
Beef, Pork and Duck  
牛肉 豚 鴨

北京ダック 1枚 ¥1,914  
Peking duck  
北京片皮鴨

黒毛和牛肉 4,730  
Kuroge wagyu beef  
和牛肉

以下より好きなソースを一つお選び下さい  
Please choose one sauce from the following.

黒胡椒ソース  
Black pepper sauce  
黒椒

XOソース  
XO sauce  
XO醬

山椒ソース  
Sansho sauce  
花椒

チャイナシャドー特製チンジャオロース 3,740  
China shadow's stir-fried beef and green pepper  
七彩和牛肉絲

黒醋の醋豚 3,168  
Sweet and sour pork with black vinegar  
鎮江香酢信州豚

野菜・豆腐  
Vegetables / Tofu  
蔬菜・豆腐

CHINA SHADOW特製マーボー豆腐 ¥2,640  
Braised tofu and pork in chili sauce  
麻婆香豆腐

彩り野菜炒め 2,640  
Sautéed vegetables  
彩艶蔬炒素菜

以下より好きなソースを一つお選び下さい  
Please choose one sauce from the following.

XO醬  
XO sauce  
XO醬

塩味  
salt  
清炒

ガーリック  
Garlic sauce  
蒜茸

点心類  
Dim Sum  
点心

しゅうまい (4個) ¥1,450  
Steamed pork and shrimp dumplings (4 pieces)  
魚子焼賣

海老蒸し餃子 (3個) 1,090  
Steamed shrimp dumplings (3 pieces)  
筍尖鮮蝦餃

広東式五目春巻き (3本) 1,210  
Cantonese style spring rolls (3 pieces)  
芋絲蝦春卷

麵とご飯もの  
Noodles and Rice  
麵飯

黒毛和牛肉とレタス入りチャーハン ¥3,630  
Fried rice with kuroge wagyu & lettuce  
黒毛和牛生菜炒飯

タラバ蟹肉とレタス入りチャーハン 3,080  
Fried rice with king crab & lettuce  
蟹肉生菜炒飯

黒毛和牛肉と野菜入りあんかけ焼きそば 4,620  
Fried noodles with kuroge wagyu & vegetables  
黒毛和牛肉炒麵

天使の海老入りあんかけ海鮮焼きそば 4,400  
Fried noodles with shrimp & seafood sauce  
菲黃海鮮炒麵

チャーシューの細切り入り葱の香味そば 2,420  
Soup noodles with leek & shredded BBQ pork  
蔥油叉燒湯麵

上海式タンタン麵 2,640  
Spicy Shanghai style Dan Dan sesame soup noodles  
with pork and seafood  
芝麻擔擔麵

デザート  
Dessert  
甜品

マンゴープリン ¥1,430  
Mango pudding  
香芒凍布甸

チャイナシャドー特製杏仁豆腐 1,300  
China Shadow's original almond tofu  
鮮果凍豆腐

黒胡麻餡入り胡麻団子 825  
Deep-fried sweet sesame balls  
with black sesame paste (2 pieces)  
麻茸煎堆仔



**CHINA SHADOW**

HARMONIA