

桜と苺のパフェ & 點心

Sakura 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.

桜と苺パフェ
Sakura Strawberry Parfait

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

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.

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

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

アップルベリー

Apple berry

花びらで華やかさを引き立て、アップルとベリーリーフがハーモニーを奏でる

フレッシュで香り高い緑茶

Fragrant green tea with a harmonious blend of apple and berry leaf

サクラ Blossom

Sakura Blossom

ローズヒップやハイビスカスとグリーンルイボスをベースにした

桜香るノンカフェインティー

A non-caffeinated tea with a cherry scent based on rose hips, hibiscus, and green rooibos

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

Transparency fruit tea blend of apple, peach and orange

ジュテーム ミステイク (HOT/ICED)

'JUS' T'AIME MYSTIQUE

ブルーベリー、カシス、ぶどうの芳醇な香りが漂うフルーツティー

Fruit tea of blueberry, cassis, and grape

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

GRAND XIV KARUIZAWA × CHINA SHADOW COLLABORATION LUNCH

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

¥8,800

信州うえだ真田丸のグリエ 烏賊のピューレを添えて・
トマトドトマトのムースとトマトコンソメのジュレ・
沖縄県産 金アグー豚 珈琲又焼 真珠パウダーを添えて・
桃膠（とうきょう）とココナッツミルクのゼリー

Grilled Shinshu Ueda chicken "Sanadamaru" with squid puree /
Tomato mousse and tomato consommé jelly /
Coffee flavored roasted Kin Agu pork with pearl powder /
Peach gum and coconut milk jelly

美食饗宴每位富貴味盆

日本海産甘海老とトリュフ ~ GYOUZA ~ ・
蛍烏賊と菜の花の春巻き ~ HARUMAKI ~ ・
三浦キャベツとしらすのハチの巣揚げ ~ CROQUETTE ~

Gyoza with sweet shrimp and truffle /
Spring roll with firefly squid and canola flower /
Croquette with Miura cabbage and whitebait

百家栄華點心

信州サーモンのカダイフ巻き オリーブソース

Shinshu salmon wrapped in kadaif with olive sauce

碧緑盛艶海鮮

信州ポークのロースト プランタニエール 春の訪れ

Roasted Shinshu pork

法國合作黒毛牛

濃厚な海老のスープリングイネ 桜エビを添えて

Linguine in rich shrimp soup with sakura shrimps

櫻蝦天使伊太利湯麵

杏仁プリンの苺クレープ包み ミックスベリーソース

Apricot pudding wrapped in strawberry crepe 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.

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

Amazake tomato juice

開胃甘酒蕃茄汁

前菜3種盛り合わせ

長崎県壱岐産あおりいかと穂付き筍の柚子味噌西京焼き・
珈琲又焼真珠パウダーを添えて・

クラゲと豆腐のゴマ和え コラーゲンゼリー添え

Grilled squid from Iki and bamboo shoots with yuzu miso /

Coffee flavored burbeque pork with pearl powder /

Jellyfish, tofu and sesame salad with collagen jellysauce

百家富貴味盆

飲茶チャイナシャドースタイル

海老と高菜の蒸し餃子・鶏肉と菜の花の揚げ焼売 桜塩添え・
桜鯛のトーチ蒸し・春キャベツとしらすの春巻き

Steamed dumpling with shrimp and leaf mustard /

Deep-fried shao mai with chicken and canola flower, sakura salt /

Steamed cherry bass with black beans /

Spring rolls with spring cabbage and whitebait

美味點心厨師

長野県産信州サーモン 白きくらげときこのソース

ココナッツオイル風味

Shinshu salmon with white wood ear mushroom sauce and coconut oil

椰子磨菇焗信州三文魚

沖縄県産金アグー豚の春巻き風 醤油豆ソース

Okinawa Kin Agu pork spring roll with soybean sauce

網米粉巻沖縄金阿古猪頸肉

桜エビと小柱入りチャイニーズリングイネ

Chinese linguine with sakura shrimps and small scallops

櫻蝦火腿伊太利麵

ツバメの巣入りタピオカココナッツミルク・

黒クコの実入り薬膳デザートスープ・

真珠パウダーを纏わせたイチゴのモンブランタルト

Tapioca coconut milk with bird's nest /

Medicinal dessert soup with black goji berry /

Strawberry Mont Blanc tart with pearl powder

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.

スプリングデイズサムランチ

Spring Dim Sum Lunch

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥7,150

春筍の柚子味噌西京焼き・スティック春巻き・
鮑と桜葉のパイ焼き・有頭海老のしらす醬蒸し 桜ゼリー

Grilled spring bamboo shoots with yuzu miso / Spring rolls /
Pie covered grilled abalone and cherry leaf /
Steamed prawn with whitebait sauce and sakura jelly

彩艶富貴盆

沖縄県産金アグー豚の春巻き風 醤油豆ソース
Okinawa Kin Agu pork wrapped in net rice paper with soybean sauce
網米粉巻沖縄金阿古猪頭肉

お好きな蒸し點心を3品お選びください。

Please select three steamed dim sum

桜海老醬のせ焼売

Shao mai with sakura shrimp sauce

櫻蝦醬焼売

桜海老入りもち米焼売

Sticky rice shao mai with sakura shrimps

櫻蝦餅米焼売飯

潮州式五目蒸し餃子

Chaozhou style steamed dumpling

潮州粉果

桜鯛のトーチ蒸し

Steamed cherry bass with black beans

鼓汁蒸櫻鯛

ボルチーニ茸入り

デミグラス風味の小籠包

Demi-glace soup dumpling
with porcini mushrooms

牛肝菌文華式小籠包

海老と高菜の蒸し餃子

Steamed dumpling
with shrimp and leaf mustard

咸菜蝦餃

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

春キャベツとしらすの春巻き

Spring rolls
with spring cabbage and whitebait

春椰菜春捲

鶏肉と菜の花の揚げ焼売 桜塩添え

Deep-fried shao mai
with chicken and canola flower, sakura salt

櫻鹽炸焼売

ラムと新玉ねぎの一口焼き餃子

Bite-sized grilled dumplings
with lamb and fresh onions

新洋葱子羊焼餃子

黒毛和牛のパイ 黒胡椒風味

Kuroge wagyu beef pie with black pepper

黒椒和牛餅

イカ団子の

スパイシーガーリック炒め

Stir-fried squid dumplings with spicy garlic

辣蒜茸炸魷花丸

海鮮と新じゃがいものタルト

ポルトガルソース

Seafood and fresh potato tart
with Portuguese sauce

海鮮葡汁蕃薯撻

チャイナシャドー特製創作寿司

長崎県壱岐産天然あおりイカ 蔥山椒・

沖縄県産金アグー豚 ニンニクラー油・長野県産信州サーモンチーズ XO醬

Squid from Iki with green onion and sansho /

Okinawa Kin Agu pork with garlic chilli oil / Shinshu salmon and cheese with XO sauce
中國創意壽司

桜の杏仁豆腐・桜のモンブランタルト・

桜と甘酒のプリン 抹茶ソース・桜餡入り胡麻団子

Sakura almond tofu / Sakura mont blanc tart /

Sakura and amazake pudding with matcha sauce / Sakura sesame ball

櫻花杏仁豆腐 & 櫻花蒙蛋白撻 & 櫻花酒精布甸 & 桜餡芝麻球

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.

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.

桜いちご
チャイニーズアフタヌーンティー
Sakura Strawberry Chinese Afternoon Tea

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥7,150

黒毛和牛サーロインのブリュスケッタ
ガーリック風味
Bruschetta of Wagyu beef sirloin with garlic
黒毛和牛牌蒜茸焼吐司

手羽先の焼き物
Grilled chicken wing
燒鷄翼

桜ゼリー
Sakura jelly
櫻花凍啫喱

有頭海老の蒸し物 特製桜海老醬
Steamed prawn
with sakura shrimp sauce
櫻蝦醬蒸有頭蝦

しらすと小柱のピリ辛ピザロール
Whitebait and small scallops spicy pizza roll
海鮮焗伊太利麵包

燻製野菜
Smoked vegetables
煙燻蔬菜

鮑と桜葉のパイ焼き
Pie covered grilled abalone and cherry leaf
櫻葉燒鮑仔

桜風味のタピオカミルク
Sakura flavored tapioca milk
櫻花香西米露

桜の杏仁豆腐
Sakura almond tofu
櫻花杏仁豆腐

桜風味のココナッツ餅
Sakura flavored coconut mochi
櫻花糯米糍

桜と甘酒のプリン 抹茶ソース
Sakura and amazake pudding with matcha sauce
櫻花酒精布甸

桜のモンブランタルト
Sakura mont blanc tart
櫻花蒙蛋白撻

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

苺と杏露酒のゼリー
Strawberry & apricot wine jelly
草莓杏啫喱

桜餡入り胡麻団子
Sakura sesame ball
櫻餡芝麻球

苺風味の台湾カステラ
Strawberry Taiwan castella cake
草莓香馬拉糕

苺と黒もち米のタルト
Tart with strawberry & black sticky rice
黑糯米草莓蛋撻

追加料金 550円
Add ¥550

宍道湖産しじみとあさり入りつゆそば
Soup noodles with clam from Shinji lake
宍道湖蛤湯麵

or

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

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・ドライキウイ・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・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

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.

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

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

アップルベリー

Apple berry

花びらで華やかさを引き立て、アップルとベリーリーフがハーモニーを奏でる

フレッシュで香り高い緑茶

Fragrant green tea with a harmonious blend of apple and berry leaf

サクラ Blossom

Sakura Blossom



ローズヒップやハイビスカスとグリーンルイボスをベースにした

桜香るノンカフェインティー

A non-caffeinated tea with a cherry scent based on rose hips, hibiscus, and green rooibos

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

ジュテーム ミステイク (HOT/ICED)

'JUS' T'AIME MYSTIQUE



ブルーベリー、カシス、ぶどうの芳醇な香りが漂うフルーツティー

Fruit tea of blueberry, cassis, and grape

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

セツトランチ

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

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
海老と高菜の蒸し餃子・潮州式五目蒸し餃子・
桜海老醬のせ焼売・桜鯛のトーチ蒸し

China Shadow's selected dim sum
Steamed dumpling with shrimp and leaf mustard /
Chaozhou style steamed dumpling / Shao mai with Sakura shrimp sauce /
Steamed cherry bass with black beans

香港厨師海鮮點心

天使の海老のマンゴーマヨネーズ和え
Stir-fried prawn with mango mayonnaise sauce

香忙沙律汁蝦球

沖縄県産スジアラの葱・生姜蒸し

Steamed Sujiara with leek & ginger

清蒸沖縄赤班魚

しらすと野沢菜入りチャーハン
Fried rice with whitebait and Nozawana pickles

咸菜白子炒飯

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.

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

帆立貝と紋甲イカの炒め 特製しらす醬添え

Stir-fried scallops and squid with whitebait sauce

碧緑炒白子醬双鮮

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 and green pepper

青椒黒毛和牛肉絲

XO醬入り五日チャーハン

Fried rice with XO sauce

XO醬揚州香炒飯

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