

# 桜いちごパフェ & セイボリー

## Sakura Strawberry 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。

この季節限定の桜と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 savory full of craftsmanship  
by China Shadow's chef.

We have prepared a seasonal, beautiful parfait that allows you  
to fully enjoy Sakura & strawberries.

桜いちごパフェ  
Sakura & Strawberry 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

土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.

## 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.

サクラプロッサム

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  
満開の桜をイメージしたサクラティー

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

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

ルバーブ&ストロベリー

Rhubarb & Strawberry

ルバーブの爽やかな酸味とストロベリーの甘い香りが調和した甘酸っぱく華やかな紅茶

A sweet and tangy black tea with rhubarb and strawberry notes

パッションフルーツジャスミン (HOT/ICED)

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

白桃煎茶 (HOT/ICED)

White Peach Sencha

白桃の甘さと煎茶の清々しい旨みが調和したフレーバードティー

White peach-flavored Japanese green tea

ジュテーム エレガン (HOT/ICED)

Jus' t'aime elegant

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

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

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

焼き蛤 大和伝統野菜ひもとうがらしを入れた甘辛味噌を添えて /  
白キスのマリネ にごり梅酒のエスカベッシュ /  
奈良県ブランド豚 “ヤマトポーク” の珈琲又焼

Grilled clam with sweet and spicy miso and Yamato traditional chili /  
White whiting marinated in nigori umeshu /  
Nara brand pork “Yamato Pork” coffee char siu

每位百家富貴盆

飲茶チャイナシャドースタイル

焼き小籠包 九条葱ソース / 奈良漬けとクリームチーズの揚げワンタン /  
聖護院大根もち XO醬炒め / 京鴨の水餃子 赤ワインソース

Grilled soup dumpling with Kujo green onion sauce /  
Fried wonton with Nara pickles and cream cheese /  
Shogoin daikon mochi stir-fried with XO sauce /  
Kyoto duck boiled dumplings with red wine sauce

美味香港廚師

紋甲イカの炒め 抹茶風味

Stir-fried cuttlefish with matcha flavor

碧緑抹茶炒魷花魚

奈良県ブランド豚 “ヤマトポーク” のカツレット風 粒マスタードソース  
Nara brand pork “Yamato Pork” cutlet-style with whole grain mustard sauce

粒芥末汁大和猪頸肉

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。

Please select one dish

京鴨でスープをとったあっさり汁そば

Light broth noodles made with Kyoto duck stock

京鴨九条葱油湯麺

or

鰻入りチャーハン 錦糸卵と一緒に (追加料金 880円)

Fried rice with eel, served with shredded omelet  
(¥880 supplement)

錦糸鰻炒飯

丹波黒豆入り杏仁豆腐 宇治抹茶ソース

Almond tofu with Tanba black beans and Uji matcha 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.

# 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.

¥7,700

フレンチトースト 香港スタイル・あまおう苺酢と林檎美人の桜ゼリー寄せ・  
海老の桜蝦醬蒸し・チキン南蛮 特製タルタルソース添え・  
クリスピーポーク・信州たてしなファームのやわりんご入りタルトグラタン

French toast, Hong Kong style /  
Sakura jelly with Amaou strawberry vinegar & ringo bijin /  
Steamed prawn with sakura shrimp paste /  
Chicken nanban with special tartar sauce / Crispy pork /  
Tart gratin with soft apples from Shinshu Tateshina Farm

彩艶百家富貴盆

大肉団子のXOソース 桜エビを散らして  
Large meatballs in XO sauce, sprinkled with sakura shrimp  
XO醬櫻蝦焗獅子頭

お好きな蒸し點心を3品お選びください。

Please select three steamed dim sum

桜蝦醬のせ焼売

Shao mai with sakura shrimp paste  
櫻蝦醬焼売

豚角煮の蒸し包み

Steamed pork belly bun  
蒸腩肉卷

しば漬けと大葉入り海老餃子

Shrimp gyoza with Shibazuke  
and perilla leaf  
蝦餃配醃柴大葉

京鴨の水餃子 赤ワインソース

Kyoto duck boiled dumplings  
with red wine sauce  
京鴨紅酒醬水餃子

桜鯛のブラックビーンズ蒸し

Steamed sakura sea bream  
with black beans  
豉汁蒸櫻桃鯛

ラムとクミンの蒸し餃子

Steamed dumplings  
with lamb and cumin  
羊肉孜然蒸蝦餃

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

焼き小籠包 九条葱ソース

Grilled soup dumpling  
with Kujo green onion sauce  
九條葱醬燒生煎包

里芋とホタテの春巻 柚子風味

Taro and scallop spring roll  
with yuzu flavor  
芋頭帶子柚子春捲

鶏肉と菜の花の揚げ焼売 桜塩添え

Pan-fried chicken and canola flower  
shao mai with sakura salt  
炸雞油菜花燒賣櫻花鹽

聖護院大根もち XO醬炒め

Shogoin daikon mochi  
with XO sauce  
聖護院蘿蔔麻糬XO炒醬

奈良漬とクリームチーズの  
揚げワンタン

Fried wonton with Nara pickles  
and cream cheese  
奈良泡菜芝士炸餛飩

奈良県ブランド豚“ヤマトポーク”  
の蜂の巣揚げ

Deep-fried Nara brand  
“Yamato Pork”  
大和豬肉芋角

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。

Please select one dish

しらすと大葉入りリングイネ

Linguine with whitebait and perilla leaf  
白子鹽根部伊太利麵

or

チャイナシャドー特製マーラータン (追加料金 550円)

China Shadow's special mala soup noodle (¥550 supplement)  
中国陰影麻辣湯

杏仁豆腐 桜ソース・桜のモンブランタルト・  
桜とライチのジュレ・桜餡入り抹茶団子

Almond tofu with sakura sauce / Sakura mont blanc tart /  
Sakura and lychee jelly / Matcha dumplings with sakura paste  
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.

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.

¥7,700

海老の櫻蝦醬蒸し・あまおう苺酢と林檎美人の桜ゼリー寄せ・  
黒毛和牛サーロイン チャイニーズバーガー・  
信州サーモンの桜寿司・チキンのグリル 苺マヨネーズ添え・  
信州たてしなファームのやわりんご

Steamed prawn with sakura shrimp paste /  
Sakura jelly with Amaou strawberry vinegar & ringo bijin /  
Chinese burger with kuroge wagyu sirloin / Shinshu salmon sakura sushi /  
Grilled chicken with strawberry mayonnaise /  
Semi-dried apple from Shinshu Tateshina Farm

草莓美麗富貴人家盆

苺と杏露酒の二層プリン

Two-layered pudding with strawberry and apricot liqueur  
草莓杏酒雙層布甸

苺風味の台湾カステラ

Strawberry flavored Taiwanese castella  
草莓味台灣蛋糕

苺と黒もち米のクレープ

Crepe with strawberry and black sticky rice  
草莓黒糯米餅

桜の琥珀糖

Amber candy with cherry blossoms  
櫻桃琥珀糖

桜とライチのジュレ

Sakura and lychee jelly  
荔枝凍厘子

桜のフロランタン

Sakura Florentine  
櫻桃佛羅倫薩

杏仁豆腐 桜ソース

Almond tofu with sakura sauce  
杏仁豆腐櫻花醬

桜餡入り抹茶団子

Matcha dumplings with sakura paste  
櫻花豆沙抹茶球

桜のモンブランタルト

Sakura mont blanc tart  
櫻花布甸蛋撻

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

土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

# 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 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・ドライいちご・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 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

### サクラブロッサム

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  
満開の桜をイメージしたサクラティー

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

### 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

### ルバーブ&ストロベリー

Rhubarb & Strawberry

ルバーブの爽やかな酸味とストロベリーの甘い香りが調和した甘酸っぱく華やかな紅茶

A sweet and tangy black tea with rhubarb and strawberry notes

### パッションフルーツジャスミン (HOT/ICED)

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

### 白桃煎茶 (HOT/ICED)

White Peach Sencha

白桃の甘さと煎茶の清々しい旨みが調和したフレーバードティー

White peach-flavored Japanese green tea

### ジュテーム エレガン (HOT/ICED)

Jus' t'aime elegant

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

### 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

---

海老の柚子マヨネーズ和え

Shrimp with yuzu mayonnaise

柚子沙律汁蝦仁

---

チャイナシャドー特製蒸し点心盛り合わせ

China Shadow's assorted dim sum

香港厨師海鮮點心

---

信州サーモンの春巻き風 有馬実山椒ソース

Shinshu salmon spring roll with Arima sansho pepper sauce

花椒汁網米粉信州三文魚

---

鮑の煮込み 浜名湖産青海苔ソース

Braised abalone with Hamana Lake green laver sauce

青紫蘇扒鮑仔

---

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。

Please select one dish

山クラゲ入り五目炒飯

Fried rice with mountain jellyfish

山海蜚揚州炒飯

or

チャイナシャドー特製マーラータン (追加料金 550円)

China Shadow's special mala soup noodle (¥550 supplement)

中国陰影麻辣湯

---

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

榮華富貴盆

---

自家製蒸し點心三種盛り合わせ

Homemade steamed dim sum

香港廚師點心

---

紋甲イカのXO醬炒め

Stir-fried cuttlefish with XO sauce

碧祿炒XO魷花魚

---

沖縄県産きびまる豚のポークソテー 粒マスタードソース

Sauteed Okinawan Kibi-maru pork with wholegrain mustard sauce

粒芥末汁沖縄木比丸猪頸肉

---

お好きな麺・ご飯ものをお選びください。

Please select one dish

桜海老と野沢菜入りチャーハン

Fried rice with sakura shrimp and nozawana greens

櫻蝦鹹菜炒飯

or

チャイナシャドー特製マーラータン (追加料金 550円)

China Shadow's special mala soup noodle (¥550 supplement)

中国陰影麻辣湯

---

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.

## 前菜

### Appetizers

#### 涼盆

チャイナシャドー特製前菜の盛り合わせ 中国陰影百家富貴味盆 ¥3,740  
Cold appetizer selection

黒部名水ポークの 蜜汁烤黒部又焼 3,520  
広東式窯焼きチャーシュー  
Honey roasted barbecue Kurobe meisui pork

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

クラゲの冷菜 脆口海蜇皮 4,620  
Jellyfish

## 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 蟹肉官燕 ¥6,380  
Bird's nest soup with crabmeat

蟹肉入りホワイトコーンスープ 蟹肉白栗米羹 2,860  
Crabmeat & white corn soup

海鮮と豆腐入りとろみスープ 海鮮豆腐羹 2,640  
Seafood & tofu soup

本日の蒸しスープ 是日燉湯 2,200  
Today's stewed soup

## 海鮮

### Seafood

#### 海鮮

鮑 (100 g) Abalone 鮑仔 ¥4,620

以下より好きな調理法を一つお選び下さい  
Please select one

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

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.

# 海鮮 Seafood

## 海鮮

天使の海老                      Tenshino ebi shrimp 蝦球                      ¥4,928

以下よりお好きな調理法を一つお選び下さい  
Please select one

チリソース煮                      マヨネーズソース  
Braised shrimp in chili sauce                      Stir-fried shrimp with mayonnaise  
干焼                      生汁

XO炒め  
Stir-fried shrimp with XO sauce  
XO醤

帆立貝                      Scallops                      扇貝                      ¥5,500

以下よりお好きな調理法を一つお選び下さい  
Please select one

チリソース煮                      マヨネーズソース  
Braised scallops in chili sauce                      Stir-fried scallops with mayonnaise  
干焼                      生汁

XO炒め  
Stir-fried scallops with XO sauce  
XO醤

紋甲イカ                      Squid                      魷花                      ¥3,498

以下よりお好きな調理法を一つお選び下さい  
Please select one

チリソース煮                      湯引き  
Braised squid in chili sauce                      Boiled squid  
干焼                      白均

XO炒め  
Stir-fried squid with XO sauce  
XO醤

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.

## 豆腐

## Tofu

### 豆腐

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

上海蟹味噌と豆腐の煮込み 大間蟹粉扒滑豆腐 5,500  
Braised Shanghai crab miso & tofu

## 野菜

## Vegetables

### 蔬菜

彩り野菜炒め Sautéed vegetables ¥3,300

以下よりソースをお選びください  
Please select one sauce

自家製XO醤  
homemade XO sauce  
XO醤

塩味  
Salt  
清炒

ガーリック  
Garlic  
蒜茸

中国野菜のあんかけ Braised Chinese vegetables ¥3,520

以下よりソースをお選びください  
Please select one sauce

極上スープソース  
Premium sauce  
上湯

干し貝柱  
Dried scallop sauce  
干貝

オイスターソース  
Oyster sauce  
蠔油

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.

## ダック

### Duck

#### 片皮鴨

北京ダック Beijing style crispy duck skin	北京片皮鴨	1枚	¥1,914
---	-------	----	--------

## おすすすめ牛肉セレクション

### Beef selection

#### 牛肉

信州プレミアム牛 サーロイン (100 g)	Shinshu premium beef sirloin (100g)	信州焼肥牛牌	¥10,780
信州プレミアム牛 フィレ (100 g)	Shinshu premium beef fillet (100g)	信州焼肥牛菲力	12,980
黒毛和牛肉	Kuroge wagyu	和牛肉	5,280

以下より好きなソースを一つお選び下さい

Please select one

黒胡椒ソース  
Black pepper sauce  
黒椒

粒マスタードソース  
Dijon mustard sauce  
粒芥辣

山葵ソース  
Wasabi sauce  
青芥末

XOソース  
XO sauce  
XO醤

山椒ソース  
Sansho sauce  
花椒

## 牛肉 豚肉 鶏肉

### Beef and Pork Chicken

#### 牛肉 豚 鶏

チャイナシャドー特製チンジャオロース China shadow's stir-fried beef and green pepper	七彩和牛肉絲	¥3,740
黒部名水ポークの黒醋豚 Kurobe meisui pork with black vinegar	鎮江香酢信州豚	3,168
信州鶏の唐揚げ Fried Shinshu fukumi chicken	信州炸子鶏	3,036

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.

# 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	¥3,630
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	4,620
天使の海老入りあんかけ海鮮焼きそば Fried noodles with shrimp & seafood sauce	韭黄海鮮炒麵	4,400
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

## 点心類

### Dim Sum

#### 点心

しゅうまい (4個) Steamed shao mai dumplings (4 pieces)	魚子焼賣	¥1,450
海老蒸し餃子 (3個) Steamed shrimp dumplings (3 pieces)	筍尖鮮蝦餃	1,090
広東式春巻き (3本) Cantonese style spring rolls (3 pieces)	芋絲蝦春卷	1,210

## デザート

### Dessert

#### 甜品

マンゴープリン Mango pudding	香芒凍布甸	¥1,430
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 Almond jelly with fruit	鮮果凍豆腐	1,300
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