

# 桜ストロベリーバブル・パフェ & 點心

## Sakura Strawberry Bubble Parfait & Dim Sum

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



※要予約にて承ります。  
Reservations required.

¥4,180

話題の香港スイーツ“バブルパフェ”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。

Please enjoy a set of the popular Hong Kong sweet "Bubble 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 sakura and strawberries.

桜ストロベリー バブルパフェ  
Sakura Strawberry Bubble Parfait

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

お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 a beverage from below.

### 中国茶・オリジナルブレンドティー Chinese Tea & Original Blended 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)

安溪祥華鉄観音 (青茶) アンケイショウカテツカンノン

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 are 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たプーアル茶です。

デトックス効果がありお薦めです。

The Puer tea is fermented for 10 years, giving 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

桜香るノンカフェインティーです。

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

とちおとめ ~苺の緑茶~

Tochiotome ~Strawberry green tea~

緑茶をベースにした旬の苺「とちおとめ」の甘酸っぱい香りが広がる

ブレンドティーです。

A blended tea with a green tea base and the sweet and sour aroma of the seasonal strawberry

"Tochiotome."

ダークチョコレート ペパーミント

Dark chocolate peppermint

プーアル茶をベースにしたチョコレートと爽やかなペパーミントが香る

甘いブレンドティーです。

A sweet blended tea based on Puer Cha with the scent of chocolate and refreshing peppermint.

白桃烏龍 (HOT/ICED)

White peach oolong

台湾産烏龍茶をベースにした白桃とローズの香りが広がるブレンドティーです。

A blended tea with a scent of white peach & rose based on Taiwanese oolong tea.

ジュテーム エクラタン (HOT/ICED)

'JUS' T'AIME ECLATANT

ドライアップル、ドライパイナップル、ハイビスカスのトロピカルなフルーツティーです。

Tropical fruit tea with dried apple, dried pineapple and hibiscus.

## 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

桜鯛の広東風お造り チャイナシャドースタイル  
Cantonese style sea bream sashimi  
百家富貴味盆

---

飲茶チャイナシャドースタイル  
桜焼売・桜海老とカブの焼き餅・  
しらすと春キャベツの春巻き・ハチの巣のトーチ煮込み  
Rice shao mai dumpling with sakura / Turnip cake with sakura shrimp /  
Spring roll with whitebait & cabbage / Beef honeycomb with black bean sauce  
美味點心厨師

---

手長海老とタイラギ貝の炒め 自家製しらす醬を添えて  
Wok seared scampi & pen shell with whitebait miso sauce  
碧緑炒双鮮

---

信州福味鶏のカレー煮込み  
Shinshu fukumi chicken with curry sauce  
蔬菜燉星洲福味鶏

---

春筍と塩漬け魚入りチャーハン  
Fried rice with spring bamboo shoots & salted fish  
春筍咸鱼香炒飯

---

桜風味の台湾カステラ・桜と抹茶のプリン・苺の九龍球  
Sakura flavored Taiwan castella cake / Sakura & matcha pudding /  
Strawberry kowloon ball 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.

# スプリング ディムサム

## Spring Dim Sum Set

※要予約にて承ります。  
Reservations required.

¥6,050

香港風桜鯛のお刺身 桜パウダーを散りばめて  
Hong kong style sea bream sashimi with sakura salt  
彩艶富貴盆

活け蝦夷鮑の青海苔ソース  
Ezo abalone with aonori sauce  
青海苔蔬菜鮑仔

お好きな蒸し点心を3品お選びください。  
Please select three steamed dim sums

鮑のせ焼売 赤ワインソース  
Abalone shao mai dumpling  
with red wine sauce  
鮑魚焼売

野菜饅頭  
Vegetable bun  
素菜包子

タラバガニ入りエビ餃子  
Shrimp & king crab dumpling  
茼蒿蟹肉蝦餃

桜のもち米包み蒸し  
Rice shao mai dumpling with sakura  
桜糯米焼売

菜の花と海鮮の翡翠餃子  
ジェノベーゼ風味  
Seafood & rape blossoms dumplin  
with basil sauce  
翡翠海鮮餃

ホタテとサーモンの蒸し餃子  
いくらをのせて  
Scallop & salmon dumpling  
with salmon roe  
三文帯子餃

お好きな揚げ点心を3品お選びください。  
Please select three deep-fried dim sums

大根餅 XOソース炒め  
Radish cake with XO sauce  
XO炒蘿白糕

焼き小籠包  
Soup dumpling  
香煎小籠包

黒毛和牛肉とポルチーニ茸の春巻き  
Deep-fried wagyu beef  
& porcini mushrooms roll  
牛肝菌春巻

コーヒー風味のチャーシューパイ  
Coffee BBQ pork pie  
咖啡叉燒酥

桜エビ入り揚げ餅  
Deep-fried sakura shrimp dumpling  
桜蝦咸水角

シーフードタルト ポルトガルソース  
Seafood tart with Portuguese sauce  
葡汁海鮮撻

揚げパン入り香港鯛粥  
Hong Kong style sea bream porridge  
香港干貝粥

デザート 3種：  
桜風味の杏仁豆腐  
苺のエッグタルト ミルフィーユ仕立て  
桜餡入り胡麻団子

### China Shadow special dessert selection :

Sakura flavored almond jelly /  
Strawberry mille-feuille style egg tart /  
Sesame ball with sakura bean paste  
桜花杏仁豆腐 & 千層草莓撻 & 桜花芝麻球

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.

桜ストロベリー  
アフタヌーンティーセット  
Sakura Strawberry Afternoon Tea Set

※要予約にて承ります。  
Reservations required.

¥5,500

帆立貝の苺マヨネーズ  
Scallops with strawberry mayonnaise  
苺苺士多啤梨沙律扇貝

蟹入りココナッツタルトグラタン  
Coconut & crab tart gratin  
酸飴餅蟹肉葡汁

有頭海老の自家製しらす醬蒸し  
Steamed shrimp with whitebait miso sauce  
白子魚醬蒸有頭蝦

彩り野菜のピクルス  
Assorted pickled vegetables  
彩艶辣素菜

---

桜風味の杏仁豆腐  
Sakura flavored almond jelly  
桜花杏仁豆腐

苺と杏露酒のゼリー  
Strawberry & apricot wine jelly  
草莓杏露酒果凍

チャイナシャドー特製マンゴープリン  
China Shadow's mango pudding  
芒果布甸

桜のタピオカミルク  
Tapioca coconut milk with sakura  
桜香西米露

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

エッグタルト 苺のミルフィーユ仕立て  
Strawberry mille-feuille style egg tart  
千層草莓撻

苺と桜のココナッツロール  
Coconut mochi rolls with strawberry & sakura  
草莓奶黃糯米捲

---

桜餡入り胡麻団子  
Sesame ball with sakura bean paste  
桜花芝麻球

苺のチョコレートをもったパイナップルパイ  
Pineapple pie with strawberry chocolate coating  
草莓巧咕力鳳梨酥

桜香る台湾カステラ  
Sakura flavored Taiwan castella cake  
桜花蛋糕

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.

## 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・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・ドライメロン・ドライパイナップル

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

#### Chinese Tea & Original Blended 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)

##### 安溪祥華鉄観音 (青茶) アンケイショウカテツカンノン

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たプーアル茶です。

デトックス効果がありお薦めです。

This Pu'er tea is fermented for 10 years, giving it a complex umami flavor.

It is recommended for its detoxifying effect.

##### 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です。

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

##### とちおとめ ~ 苺の緑茶 ~

Tochiotome ~ Strawberry green tea ~

緑茶をベースにした旬の苺「とちおとめ」の

甘酸っぱい香りが広がるブレンドティーです。

A blended tea with a green tea base and the sweet and sour aroma of

the seasonal strawberry "Tochiotome."

##### ダークチョコレート ペパーミント

Dark chocolate peppermint

プーアル茶をベースにしたチョコレートと爽やかなペパーミントが香る

甘いブレンドティーです。

A sweet blended tea based on Puer Cha with the scent of chocolate and refreshing peppermint.

##### 白桃烏龍(HOT/ICED)

White peach oolong

台湾産烏龍茶をベースにした白桃とローズの香りが広がるブレンドティーです。

A blended tea with a scent of white peach & rose based on Taiwanese oolong tea.

##### ジュテーム エクラタン(HOT/ICED)

'JUS' T'AIME ECLATANT

ドライアップル、ドライパイナップル、ハイビスカスのトロピカルなフルーツティーです。

Tropical fruit tea with dried apple, dried pineapple and hibiscus.

# 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

---

信州サーモンと海老の生春巻きと帆立のメロンマヨネーズ和え

Shinshu salmon & shrimp spring rolls,

Scallops with melon mayonnaise

新双鮮米紙春巻

---

徳島県産すだちブリの南蛮漬け

Marinated sudachi yellowtail

酢橘醤油汁南蛮酢橘鯛

---

紋甲イカの炒め 自家製櫻蝦醬を添えて

Wok seared squid with sakura shrimp miso sauce

櫻蝦醬炒魷花魚

---

活け蝦夷鮑と蟹爪 青海苔ソース

Ezo abalone & crab with aonori sauce

青海苔扒双鮮

---

塩昆布と紀州南高梅入りチャーハン

Fried rice with Nankobai plum & salt kelp

汐昆布南高梅炒飯

---

チャイナシャドー特製マンゴープリン

China Shadow's original mango pudding

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.



## 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

---

天使の海老の炒め 自家製しらす醬を添えて

Wok seared shrimp with whitebait miso sauce

碧緑炒白子魚醬蝦球

---

沖縄県産金アグー豚のソテー 山葵ソース

Okinawa's Agu pork with wasabi sauce

青芥末汁焼金阿古猪肉

---

風味豊かな塩漬け魚とレタス入りチャーハン

Fried rice with salted fish & lettuce

咸魚蟹肉生菜炒飯

---

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、お体にあ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