

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  
囍迎鳳凰拼盤

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

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.

# 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 Agu 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  
麩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 and 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

鱈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

---

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蔥・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

榮華富貴盆

---

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