

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

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

# スプリングディムサムランチ 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・海老の櫻蝦醬蒸し・  
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醬櫻蝦親獅子頭

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

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

桜蝦醬のせ焼売  
Shao mai with sakura shrimp paste  
櫻蝦醬焼売

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

豚角煮の蒸し包み  
Steamed pork belly bun  
蒸腩肉卷

ラムとクミンの蒸し餃子  
Steamed dumplings with lamb and cumin  
羊肉孜然蒸蝦餃

好きな揚げ點心を3品お選びください。  
Please select three deep-fried dim sum

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”  
大和猪肉芋角

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

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

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

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

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

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

# 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.

# BEVERAGES

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

紋甲イカのXO醬炒め  
Stir-fried cuttlefish with XO sauce

下記どちらかお選び下さい  
Please select one dish

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  
Pan-seared Okinawa Kibimaru pork with whole-grain mustard sauce

or

鮑の煮込み 浜名湖産青海苔ソース  
Braised abalone with Hamana Lake green laver sauce

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 & nozawana

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)

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

手長海老と鮑の炒め 無農薬原木椎茸パウダーを散りばめて Stir-fried scampi and abalone with pesticide-free shiitake powder 冬菇斗粉碧祿双鮮	¥5,720	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 Sautéed Okinawan Kibi-maru pork with wholegrain mustard sauce 柚子醤油沖縄麵粉猪頭肉	¥3,300
飲茶チャイナシャドースタイル Homemade dim sum 香港厨師點心	2,420	京都牛フィレ肉 オリジナルソース Kyoto beef fillet with original sauce 醤油豆醬焼京都黒牛菲力	6,820
極上蒸しスープ “仏跳醬” Premium steamed soup 仏跳醬	7,480	鰻入りチャーハン 錦糸卵と一緒に Fried rice with eel, served with shredded omelet 錦糸鰻炒飯	4,180
沖縄県産直送鮮魚 上海蟹味噌煮込み Okinawan fresh fish simmered with Shanghai crab 清蒸沖縄赤班魚	3,740	土鍋入り焼きあんかけチャーハン XO風味 Clay pot XO fried rice with thick sauce 土鍋焼XO福建炒飯	3,080
鮑と蟹爪の浜名湖産青海苔ソース Abalone and crab claws with Hamana Lake green laver sauce 羅勒同青柚子胡椒炒鮑仔	4,180	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 4,620  
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  
干燒

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 ¥5,500  
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 5,280  
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 3,300  
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 shao mai 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  
菲黄海鮮炒麵

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**