

# ウィンターバブル・パフェ & ワッフル

## Winter Bubble Parfait & Waffle

※ 10/1(日)～12/31(日)期間販売させていただきます。  
※ Available between the 1st of October - 31st of December.

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



※要予約にて承ります。  
Reservations required.

¥4,180

中国料理「チャイナシャドー」では、大好評のチャイニーズアフタヌーンティーにくわえ、話題の香港スイーツ バブルパフェとバブルワッフルをセットでご堪能いただける新スイーツをご用意いたしました。

マロンやスイートポテトの美味しさを詰め込んだ、元気カラーの香港スイーツを先どり！パフェ巡り好き、スイーツ好きの方に、また新たな魅力のひとつとして、チャイナシャドーが初めての方にも、いつもご愛顧いただいている方にもぜひお試しください。また、本日の点心3種盛り合わせもお薦めの一品です。

China Shadow has prepared a new set of the popular Hong Kong sweets, Bubble Parfait and Bubble Waffle. The Hong Kong sweets are filled with the delicious taste of chestnut and sweet potato, and are available in cheerful colors! This set of sweets is a must-try for all as well as a new attraction for parfait lovers and sweets lovers alike.

We also recommend the three kinds of today's dim sum assortment.

ウィンター バブルパフェ  
Winter Bubble Parfait

ウィンター バブルワッフル  
Winter Bubble Waffle

好きなお飲み物をお選びくださいませ。  
Please select one drink

おすすめセイボリー  
Recommended savory

点心3種  
Three kinds of Dim Sum

¥660

画像はイメージです  
Images are samples only.

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 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.

#### 栗の和紅茶

Chestnut Japanese black tea

栗の甘い香りが広がる和紅茶です。

A Japanese black tea with the sweet aroma of chestnuts.

#### ホワイトココナッツクレーム

White coconut cream

白茶をベースにしたココナッツの甘くリッチな味わいのブレンドティーです。

A blended tea with a sweet and rich taste of coconut based on white tea.

#### フラミンゴ ピーチ

Flamingo Peach

白桃、黄桃、リンゴ、梨、オレンジ、いちごがベースの甘いフルーツティーです。

Sweet fruit tea such as white peach, yellow peach, apple, pear, orange, & strawberry.

#### ブラッシュ イチジク

Blush Ichijiku

中国で有名な緑茶「龍井茶」といちじく、ブルーベリーなど酸味の効いたフルーツティーです。

Fruit tea with a sour taste such as figs and blueberries, the famous Chinese green tea

## ランチコース

### Lunch

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

※ 11/1(水)~12/21(木)の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 1st of November - 21st of December.

### ～ 上海蟹を味わいつくす美食の饗宴 ～ ランチコース

#### ‘Shanghai crab Lunch Course’



¥8,800

有頭海老の上海蟹味噌蒸しと上海蟹入り茶碗蒸し

Steamed shrimp with Shanghai crab miso sauce & Shanghai crab chawanmushi  
大開蟹醬蒸鶏蛋大蝦

上海料理の代表的な小籠包入り點心盛り合わせ

Dim sums with Shanghai specialty soup dumplings  
美味上海廚師

紋甲イカの炒め 自家製上海蟹醬を添えて

Wok seared cuttlefish with Shanghai crab miso  
大開蟹醬炒魷花魚

上海蟹味噌と豆腐の煮込み

Braised tofu in Shanghai crab miso sauce  
大開蟹粉斗豆腐

活け蝦夷鮑入り自家製上海蟹醬あんかけつゆそば

Soup noodles with Ezo abalone & Shanghai crab miso sauce  
大開蟹粉鮑仔湯麵

月餅・生姜プリン・中華風パイ

Moon cake, Milk pudding with ginger, Shanghai style custard pie  
彩艶好美甜

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.

## ランチコース

### Lunch

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

※ 12/26(火)~12/31(火)の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 26th of December - 31st of December.

ガストロノミック チャイナ  
シャンハイモダン  
Gastronomic China  
Shanghai modern



¥8,250

上海名物”よだれ鶏”入り前菜3種盛り合わせ  
Three kinds of Shanghai appetizer selection  
百家富貴盆

---

上海料理の代表的な小籠包入り點心盛り合わせ  
Dim sums with Shanghai specialty soup dumplings  
美味上海廚師

---

活け蝦夷鮑の龍井茶葉炒め  
Wok seared Ezo abalone & Longjing tea leaves  
龍井茶炒鮑仔

---

上海大肉団子の上海蟹味噌煮込み  
Steamed meatballs in Shanghai crab miso sauce  
大開蟹粉炆獅子頭

---

上海風炒め焼きそば  
Shanghainese fried noodles with vegetable  
素菜上海炒麵

---

上海風中華パイ・月餅・生姜プリン  
Shanghai style custard pie, Moon cake, Milk pudding with ginger  
彩艶好美甜

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.

# ウィンター ディムサム

## Winter Dim Sum Set

※要予約にて承ります。

Reservations required.

¥6,050

紅ズワイガニ甲羅詰め蒸し 紹興酒風味入りオードブル  
Appetizer selection with Beni zuwai crab in Chinese rice wine

彩艶富貴盆

活け蝦夷鮑のマロンクリームソース ミルクパン添え

Ezo abalone in chestnut sauce, milk bread

麵包栗子焗鮑仔

お好きな蒸し点心を3品お選びください。

Please select three steamed dim sums

トリュフ入りエビ餃子

Shrimp & pork dumpling with truffle

松露鮮蝦餃

ホタテ焼売XO醬をのせて

Scallop shao mai dumpling with XO sauce

XO帶子焼売

キヌガサダケ入りキノコと野菜の包み蒸し

Vegetables dumpling with kinugasa mushroom

竹筴素菜餃

タラバガニ入りクリーム餃子

King crab cream dumpling

鮮奶蟹肉餃

塩漬けたまご入りもち米団子

Rice shao mai dumpling with salted egg

咸蛋糯米焼売

五目入り水晶包み

Vegetables & pork dumpling

碧緑水晶包

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

Radish cake

蘿白糕

焼きニラ饅頭

Pan fried shrimp & pork bun with leek

韭菜餅

エビの揚げ物

ホワイトコーンマヨネーズソース

Deep-fried shrimp dumpling

with white corn mayonnaise sauce

白粟米炸蝦交

黒毛和牛とフォアグラの

中華風パイ包み焼き 黒胡椒風味

Wagyu beef & foie gras pie

with black pepper

鵝肝牛肉酥

鮑入りタルト

Abalone tart with shrimp & pork

蠔油鮑仔蛋撻

野菜の春巻き

Deep-fried vegetable roll

素菜粉絲春捲

自家製チャーシュー入りつゆそば

Homemade BBQ pork noodle soup

又焼香湯麵

### デザート 3種

(エッグタルト モンブラン風、かぼちゃの蒸しカステラ、

チャイナシャドー特製葡萄入り杏仁豆腐)

**China Shadow special dessert selection**

(Mont Blanc egg tart, Pumpkin castella cake,

China Shadow's original almond tofu with grapes)

栗子蓉蛋撻 & 南瓜馬拉糕 & 葡萄杏仁豆腐

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.

# アフタヌーンティーセット

## Afternoon Tea Set

※要予約にて承ります。  
Reservations required.

¥4,950

有頭海老の自家製上海蟹醬蒸し  
Steamed shrimp with Shanghai crab sauce  
上海蟹醬蒸大蝦

蝦夷鮑のせ焼売  
Abablone shao mai dumpling  
鮑仔焼売

白キスの南蛮漬け  
Sand borer marinated  
南蛮白鱈魚

彩り野菜の盛り合わせ  
Assorted vegetables  
彩艶辣上菜

---

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

サンザシとクリームチーズのムース  
Hawthorn & cream cheese mousse  
芝士山查布甸

キーマン紅茶のプリン  
Keemun tea pudding  
祁門紅茶布甸

柿と洋梨のコンポート杏露酒風味  
Persimmon and pear compote with apricot wine  
杏露糖漿水果

チャイナシャドーオリジナル葡萄入り杏仁豆腐  
China Shadow's original almond tofu with grapes  
葡萄杏仁豆腐

エッグタルト モンブラン風  
Mont Blanc egg tart  
栗蓉鷄蛋撻

さつま芋の砂糖炊き 金木犀風味  
Sweet potato with osmanthus syrup  
桂花掛霜蕃薯

---

チャイニーズスイートポテト  
Chinese sweet potato  
紅薯甘露酥

かぼちゃの中華風カステラ  
Pumpkin castella cake  
南瓜馬拉糕

渋皮栗餡入りココナツ団子抹茶風味  
Matcha coconut ball with chestnut bean paste  
栗子餡抹茶糯米滋

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・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・リンゴ糖・セミドライ洋梨

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.

#### 栗の和紅茶

Chestnut Japanese black tea

栗の甘い香りが広がる和紅茶です。

A Japanese black tea with the sweet aroma of chestnuts.

#### ホワイトココナッツクリーム

White coconut cream

白茶をベースにしたココナッツの甘くリッチな味わいのブレンドティーです。

A blended tea with a sweet and rich taste of coconut based on white tea.

#### フラミンゴ ピーチ

Flamingo Peach

白桃、黄桃、リンゴ、梨、オレンジ、いちごがベースの甘いフルーツティーです。

Sweet fruit tea such as white peach, yellow peach, apple, pear, orange, & strawberry.

#### ブラッシュ イチジク

Blush Ichijiku

中国で有名な緑茶「龍井茶」といちじく、ブルーベリーなど酸味の効いたフルーツティーです。

Fruit tea with a sour taste such as figs and blueberries, the famous Chinese green tea



# セットランチ

## Set Lunch

平日限定 Weekdays only

※ 11/1(水)～12/22(金)の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 1st of November - 22nd of December.

### 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.



# おすすめ麺セットランチ China Shadow Special Noodles Set Lunch

平日限定 Weekdays only

※ 10/1(日)～12/15(金)の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 1st of October - 15th of December.

※要予約にて承ります。  
Reservations required.

チャイナシャドーおすすめランチメニューとして、  
選べる麺と、点心3種がつきます。  
We offer China Shadow recommends the following lunch menu,  
with a choice of noodles and three kinds of dim sum.

¥3,850

## おすすめ点心3種

China Shadow's special 3 kinds of dim sum selection

籠仔蒸三點心

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

海老入りあんかけ焼きそば  
Fried noodles with shrimp & vegetable sauce  
蝦仁炒麵

or

鯛の風味香るつゆそば  
Soup noodles with seabream  
鯛汐香湯麵

or

サンマーマン  
Soup noodles with vegetable & soy sauce  
生碼湯麵

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

信州サーモンのお造り 香港スタイル

Hong kong style Shinshu salmon sashimi with sansho & leek sauce

香港式信州三文魚滑

---

生帆立貝のオーガニックホワイトコーンマヨネーズ和え

Scallops with organic white corn mayonnaise

沙律白粟米扇貝

---

有頭海老の自家製上海蟹醬蒸し

Steamed shrimp with Shanghai crab miso

大開蟹醬蒸大蝦

---

活け蝦夷鮑のマロンクリームソース ミルクパン添え

Braised Ezo abalone in chestnut sauce, steamed milk bread

奶油麵包栗子炆鮑仔

---

鯛の風味豊かなつゆそば

Soup noodles with seabream

鯛汐香湯麵

---

チャイナシャドー特製杏仁豆腐

China Shadow's original almond tofu

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

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

---

チャイナシャドー特製きのこのポタージュスープ

Mushroom potage soup

百家磨菇羹

---

トマトド農園のオーガニックトマトを使った天使の海老のチリソース

Braised angel shrimp in Tomatodo farm's tomato chili sauce

茄汁干焼蝦球

---

沖縄県産金アグー豚 蕪ソース柚子風味

Boiled Okinawa's Agu pork slices with turnip & yuzu sauce

柚子魚香金阿古猪

---

信州サーモンの照り焼き入りチャーハン

Shinshu salmon teriyaki fried rice

信州三文魚炒飯

---

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.

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	¥3,080
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