

ランチコース

Lunch

上海蟹ランチコース Shanghai crab lunch course

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



¥9,900

蝦夷鮑と上海蟹味噌入り茶碗蒸し

Steamed egg custard with Ezo abalone and Shanghai crab miso
大開蟹粉斗豆腐

上海蟹入り點心 チャイナシャドースタイル

上海蟹入り小籠包・もちもちクレープの上海蟹味噌炒め・
上海蟹醬のせ焼売

Shanghai crab Dim Sum collection
Shanghai crab soup dumpling / Wok-fried rice crepe with Shanghai crab miso /
Shao mai with Shanghai crab sauce
美味點心廚師

紋甲イカの炒め 上海蟹醬を添えて

Stir-fried cuttlefish with Shanghai crab sauce
大開蟹醬炒魷花

大肉団子の上海蟹味噌煮込み

Braised meatballs with Shanghai crab miso
大開蟹粉獅子頭

上海蟹入りあんかけイーファー麺

E-fu noodles with Ezo abalone & Shanghai crab sauce
大開蟹粉伊府麵

チャイナシャドー特製マンゴープリン・愛玉子 黒酢玄米シロップ・
さつま芋の砂糖和え 金木犀風味

China Shadow's mango pudding / Aiyu jelly with black vinegar brown rice syrup /
Osmanthus flavored candied sweet potato

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

フェスティブランチコース

Festive lunch course

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



¥8,250

クリスマスオードブル

Christmas appetizers

聖誕夜百家富貴味盆

カウアイの宝石と鮑 アメリケーヌソース

Kauai shrimp & abalone with Americaine sauce

聖誕節龍蝦醬雙鮮

沖縄県産金アゲ豚のライスペーパー巻き パプリカソース

Okinawa's Kin Agu pork wrapped in rice paper with paprika sauce

聖誕雪沖縄金阿古猪頭肉

ズワイガニとイエローチリソースのリングイネ

Linguine with yellow chili & tomato, steamed snow crab

聖誕譜意大利麵

抹茶のモンブランケーキ・黒胡麻とチョコレートプリン・ ジンジャーマン&クリスマスゼリー

Matcha Mont Blanc cake / Black sesame & chocolate pudding /

Christmas jelly & ginger man

聖誕童話夜幻彩甜品

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.

フェスティブディムサムランチ

Festive Dim Sum Lunch

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥6,600

紅ズワイガニ甲羅蒸し・帆立貝の柚子マヨネーズ
Steamed red snow crab / Scallops with yuzu mayonnaise sauce
彩艶富貴盆

蝦夷鮑の五郎島金時ソース ミルクパン添え
Ezo abalone in sweet potato sauce with milk bread
麵包番薯焗鮑仔

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

わさび風味の鶏肉焼売 Wasabi flavored chicken shao mai 青芥末味鶏肉焼賣	上海蟹醬の焼売 Shao mai with Shanghai crab sauce 上海蟹醬焼売
--	--

イカの水餃子 大葉ニンニクソース Squid dumpling with shiso & garlic sauce 大蒜醬魷花魚餃	海老と豆苗の蒸し餃子 Shrimp & bean sprout dumpling 豆苗蒸蝦餃
---	--

帆立と北寄貝の蒸し餃子 Scallop & surf clam dumpling 扇貝同喜塔伊蒸蝦餃	金目鯛の蒸し餃子 レモン風味 Sea bream dumpling with lemon 檸檬蒸金鮪魚餃
--	--

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

海老と春菊の揚げワンタン 山椒風味のポン酢ダレ Shrimp & crown daisy fried wonton with sansho flavored ponzu 炸蝦菊花雲吞配山椒味橙醬	腸粉の上海蟹味噌炒め Rice noodle roll with Shanghai crab miso 上海蟹味噌炒腸粉
---	--

聖護院大根の焼き餅 Steamed Shogoin daikon cake 聖護院焼羅白糕	黒毛和牛の焼きまんじゅう 黒胡椒風味 Kuroge wagyu baked bun with black pepper 黒胡椒味烤黒毛同牛包
---	---

担々麺の春巻き Dandan noodles spring roll 春卷擔擔麵	海老のチリソースパイ Braised shrimp in chili sauce pie 蝦仁辣椒醬餡餅
--	--

上海蟹あんかけイーファー麵
E-fu noodles with Shanghai crab sauce
大開蟹粉扒伊府麵

リンゴとあずきのパイ・黒ゴマとチョコレートのプリン・
クリスマスカラーの3色ゼリー・サツマイモの砂糖和え 金木製風味
Apple & red bean pie / Black sesame & chocolate pudding /
Christmas colored jelly / Osmanthus flavored candied sweet potato
紅豆苹果餡餅 & 胡麻巧咕力布甸 & 聖誕三色果凍 & 桂花醬炸糖蕃薯

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.

フェスティブチャイニーズアフタヌーンティー Festive Chinese Afternoon Tea

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥6,600

ズワイガニ甲羅蒸し 特製上海蟹味噌醬 Steamed snow crab with Shanghai crab original miso sauce 清蒸大閘蟹粉紅蟹甲羅	蝦夷鮑の柚子味噌西京焼き Grilled Ezo abalone with yuzu miso sauce 西京焼鮑仔
帆立貝 XOチーズ焼き Scallops with XO cheese sauce XO醬芝士扇貝	海老の柚子マヨネーズ和え Stir-fried shrimp with yuzu mayonnaise sauce 柚子沙律汁蝦仁
黒毛和牛サーロインのサンドイッチ Kuroge wagyu sirloin sandwich 麵包粒芥末汁和牛牌	燻製野菜 Smoked vegetables 燻製野菜

杏仁豆腐 ミックスベリーソース
Almond tofu with mixed berry sauce
啤梨杏仁豆腐

黒ゴマとチョコレートのプリン
Black sesame & chocolate pudding
胡麻巧咕力布甸

マンゴープリンのクレープ
Mango pudding crape
芒果班戟

クリスマスカラーの3色ゼリー
Christmas colored jelly
聖誕三色果凍

タピオカ入りイチゴミルク
Strawberry milk with tapioca
草莓西米露

抹茶とジャスミン茶のモンブランケーキ
Matcha & jasmine tea mont blanc cake
香片抹茶蛋糕

ココナッツ餅のキャンドル
Coconut mochi
奶黃糯米捲

リンゴとあずきのパイ
Apple & red bean pie
紅豆苹果餡餅

ドライフルーツとナッツのクッキー
Dried fruits & nuts cookie
鴛鴦果仁酥

イチゴのチョコレートをかけたドーナツ
Strawberry chocolate covered doughnut
草莓笑口棗

追加料金 550円
Add ¥550

鶏肉と葱のあっさりつゆそば
Chicken & leek soup noodle
蔥油鷄絲湯麵

or

XO醬入り五目チャーハン
Fried rice with XO sauce
XO香揚州炒飯

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)・山楂子 (サンザシ)・氷砂糖・無花果・甘草 (カンゾウ)・生姜糖・ドライみかん・ドライラフランス

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.

ホワイトクリスマス

White Christmas

ナッツを使用し甘く香ばしい焼き菓子をイメージ、
雪の降る聖なる日にほっとできる優しい風味の紅茶

Black tea inspired by sweet and savory baked goods made with nuts

ホリデーシトラス

Holiday citrus

紅茶にシナモンやオレンジピールを加えたクリスマスらしい一杯

Christmas-like black tea with cinnamon and orange peel

黄金桂

OUGONKEI

金色に輝くキンモクセイの花をイメージした華やかな香りの烏龍茶

Oolong tea with a gorgeous aroma reminiscent of golden osmanthus flowers

アステカ スパイス

Aztec spice

スパイシーなチリフレークとカカオがマッチしたプーアル茶

Puer tea with spicy chili flakes and cacao

バニラベリートリュフ (HOT/ICED)

Vanilla Berry Truffle



Free

ホワイトチョコレートとクリームがハイビスカスの甘酸っぱさと調和したデザートティー

Dessert tea with white chocolate, fresh cream, and hibiscus

アップルベリー (HOT/ICED)

Apple berry

花びらで華やかさを引き立て、アップルとベリーリーフがハーモニーを奏でる

フレッシュで香り高い緑茶

Fragrant green tea with a harmonious blend of apple and berry leaf

アイスウーロン茶 / アイスジャスミン茶

Iced Oolong tea / Iced Jasmine tea

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

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

XO醬入りチャーハン

Fried rice with XO sauce

or

鶏肉と葱のあっさりつゆそば

Chicken & leek soup 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

ズワイガニの甲羅蒸しと天使の海老の柚子マヨネーズ

Paradise prawn with yuzu mayonnaise sauce & snow crab

蟹甲羅蒸柚子沙律蝦球

チャイナシャドー特製点心盛り合わせ

China Shadow's selected dim sum

香港厨師海鮮點心

蝦夷鮑のマロンクリームソース ミルクパンと一緒に

Ezo abalone and chestnut cream sauce with milk bread

奶油麵包栗子炆鮑仔

信州アルプスサーモンの炒め 自家製白えび醬添え

Sautéed Japanese Alps salmon with white shrimp sauce

碧緑炒高山三文魚

上海蟹味噌あんかけイーファー麺

E-fu noodles with Shanghai crab miso sauce

大閘蟹粉伊府麵

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

甘酒入りトマトジュース

Amazake tomato juice

開胃甘酒蕃茄汁

ズワイ蟹甲羅蒸し入りオードブル盛り合わせ

Appetizer collection with steamed snow crab

栄華富貴盆

天使の海老と蝦夷鮑の炒め 自家製上海蟹醬を添えて
Sautéed paradise prawn & Ezo abalone with Shanghai crab miso sauce

碧緑炒大閘蟹粉醬双鮮

蟹肉入りマロンスープ ミルクパンを添えて

Chestnut soup & crabmeat with milk bread

麵包蟹肉栗子羹

骨付きラムチョップのXOチーズオープン焼き

Oven baked lamb chop with XO cheese sauce

香煎羊仔骨

チャイナシャドー特製”ルーローハン”

China Shadow's original minced pork rice

魯肉飯

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