

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

前菜3種盛り合わせ

近江鴨 りんごはちみつソース・信州大王イワナの西京柚子味噌焼き・
ミニトマトとアボカドのグラタン

Oumi duck breast with Shinshu apple honey sauce /

Grilled Shinshu king char with saikyo yuzu miso / Mini tomato & avocado gratin

百家富貴味盆



飲茶チャイナシャドースタイル

信州アルプスサーモンとキノコの春巻き・里芋と銀杏の焼き餅・
茄子のはさみ焼き 黒ニンニク味噌を添えて・

エビとレンコンの焼売 XO醤風味

Japanese Alps salmon & mushroom spring roll /

Baked rice cake with taro & ginkgo nut /

Grilled eggplant & pork with black garlic miso sauce /

Steamed shrimp & lotus root shao mai dumpling with XO sauce

美味點心厨師



蝦夷鮑と帆立貝のマロンクリーム ミルクパン添え

Ezo abalone & scallops in chestnut cream with milk bread

麵包栗子燗双鮮



沖縄県産金アゲ豚フィレ肉 チャイナシャドー特製醤油豆ソース

Okinawa's Gold Agu pork with soybean sauce

紅酒醤油豆汁沖縄猪菲力



豆乳入り胡桃タンタンメン

Walnut soy milk dandan noodles

合桃豆乳擔擔麵



杏仁豆腐とぶどうのゼリー真珠パウダーを添えて・

オーグヨーチ 富士玄米黒酢シロップ・栗入り胡麻団子

Almond tofu & grape jelly with pearl powder /

Aiyu jelly with Fuji Brown rice black vinegar syrup / Chestnut sesame ball

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.

オータムディムサム

Autumn Dim Sum Set

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥6,600

紅ズワイガニ甲羅蒸し・又焼・秋刀魚の南蛮漬け
Steamed snow crab / BBQ pork / Marinated pacific saury
彩艶富貴盆

蝦夷鮑のマロンクリーム ミルクパン添え
Ezo abalone in chestnut sauce with 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 sum

エビとレンコンの焼売
XOソース
Steamed shrimp & lotus root
shao mai dumpling with XO sauce
蓮藕蝦焼売

秋トリュフ香る水餃子
Shrimp & pork boiled dumpling with
autumn truffle
松露水餃子

干しエビ入り大根餅 柔らか蒸し
Dried shrimp flavored steamed daikon
香蒸蘿白糕

栗入り餅米焼売
Chestnuts & sticky rice shao mai dumpling
栗子糯米焼売

イクラのセホタテ蒸し
Scallop dumpling with salmon roe
魚子帯子餃

エビとほうれん草の包み蒸し
Shrimp & spinach dumpling
翡翠波菜餃

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

信州アルプスサーモンと
きのこの春巻き
Japanese Alps salmon
& mushroom spring rolls
高山三文鮮菇春捲

秋刀魚と青紫蘇の焼き餃子
Pacific saury & green shiso dumpling
秋刀魚餃子

里芋と銀杏の焼き餅
Baked rice cake with taro & ginkgo nuts
銀杏煎芋糕

黒毛和牛とサツマイモのタルト
オイスターソース風味
Kuroge wagyu & sweet potato tart
with oyster sauce
蕃薯黒毛和牛撻

茄子と豚肉のはさみ焼き
黒にんにく味噌を添えて
Grilled eggplant & pork
with black garlic miso sauce
黒蒜茸茄子煎肉餅

カボチャ入りもちもち揚げ
Pumpkin deep-fried dumpling
南瓜咸水角

胡桃豆乳タンタンメン
Walnut soy milk dandan noodles
合桃豆乳擔擔麵

デザート 4種：
杏仁豆腐とぶどうのゼリー
栗入りゴマ団子
カボチャプリン
紫芋のモンブランタルト

China Shadow special dessert selection :

Almond tofu & grape jelly /
Chestnut sesame ball /
Pumpkin pudding /
Sweet purple potato Mont Blanc tart
葡萄杏仁豆腐 & 栗子芝麻球 & 南瓜凍布甸 & 紫芋鵝蛋撻

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.

ハロウィンチャイニーズアフタヌーンティー Halloween Chinese Afternoon Tea

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥6,600

黒毛和牛サーロインのサンドイッチ
Kuroge wagyu sirloin sandwich
粒芥末麵包牛牌

カボチャのタルト
Pumpkin tart
芝士南瓜撻

ズワイガニ甲羅蒸し
Steamed snow crab
清蒸蟹甲羅

信州アルプスサーモンの手毬寿司
Japanese Alps salmon temari sushi
高山三文魚手壽司

海老と帆立貝のマンゴークレープ
Shrimp & scallop in mango crêpe
香忙鴨餅双鮮

燻製野菜
Smoked vegetables
燻製野菜

カボチャ入り月餅
Pumpkin mooncake
南瓜月餅

杏仁豆腐 ラズベリーソース
Almond tofu with raspberry sauce
啤梨杏仁豆腐

台湾カステラ
Taiwan castella cake
台湾蛋糕

紫芋のモンブランタルト
Sweet purple potato Mont Blanc tart
紫芋鷄蛋撻

マンゴーとチョコレートのプリン
Mango & chocolate pudding
巧咕力芒果布甸

カカオカスタードもちロール
Cacao custard mochi roll
奶黄糯米捲

愛玉子入りブドウジュース
Grape juice with Aiyu jelly
葡萄愛玉子

ライチゼリー ブラッドオレンジのソース
Lychee jelly with blood orange sauce
荔枝果凍

栗入りゴマ団子 抹茶チョコレート
Matcha chocolate covered chestnuts sesame ball
抹茶芝麻球

カボチャプリン
Pumpkin pudding
南瓜凍布甸

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・ドライ柿・ドライりんご

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 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.

マロンショコラ

Marron Chocolat

甘く香ばしい栗と上質なカカオの香りを引き立てたフレーバーティー

Sweet and fragrant chestnuts with cacao flavored tea

いもくりかぼ茶

IMO KURI KABO CHA

秋の実りの栗とさつまいもでほっこり甘くやさしい味わいのルイボスティー

Rooibos tea flavored with chestnuts and sweet potatoes

スウィートドリームス!

Sweet Dreams!

穏やかなカモミールにジンジャーとアップルをブレンドした体温まるハーブティー

Chamomile blended with ginger and apple

クイーンズマスカット烏龍 (HOT/ICED)

Queen's Muscat Oolong tea

『葡萄の女王』とも称される「マスカット・オブ・アレキサンドリア」を
イメージした烏龍茶

Oolong tea inspired by Muscat of Alexandria

ジュテームミスティーク (HOT/ICED)

Jus' t'aime mystique

ブルーベリー、カシス、ぶどうの芳醇な香りが漂うフルーツティー

Fruit tea of blueberry, cassis, and grape

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	蔥油叉燒湯麵	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