

CHINA SHADOW

秦琴
SHINKIN

18:00 ~ 20:30 (L.O.)

¥ 11,000 お一人様 / per person

2名様より承ります

Minimum order for two persons

旬の前菜の盛り合わせ
Assorted cold appetizers

季節富貴盆

帆立貝の黄にら炒め
Sautéed scallops with yellow leek

韭黄油泡炒扇貝

ジュンサイと絹傘茸入りつばめの巣のスープ
Bird's nest soup with "Junsai" water
shield
and Kinugasa mushroom

蕪菜竹筴燕窩羹

北京ダック
Beijing style crispy duck skin

金陵片皮鴨

冬瓜の五目あん詰め蒸し 蟹肉あんかけ
Winter melon stuffed with meat
with crabmeat

蟹肉白玉藏珍寶

活オマール海老のシーチャソース
Braised lobster with black bean sauce

豉汁美州蟹龍蝦

細切り牛肉あんかけ焼きそば
Braised noodles with beef

時菜牛絲炒麵

お勧めデザート
Chef's special dessert

師傅精選甜品

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。
Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain
particular ingredients.

使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

コースメニュー内容の変更には、ご要望によりまして追加料金を頂戴する場合がございます。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

古琴 “KOKIN”

18:00 ~ 20:30 (L.O.)

¥ 13,000 お一人様 / per person

2名様より承ります

Minimum order for two persons

CHINA SHADOW 特製焼き物入り前菜の盛り合わせ
Barbecued meat and assorted appetizers

北京ダック
Beijing style crispy duck skin

二種シーフードの自家製 XO ソース炒め
Sautéed seafood with homemade XO sauce

蟹の卵入りつばめの巣スープ
Bird's nest soup with crab roe

活蝦夷あわびと冬瓜のオイスターソース
Braised abalone and black winter melon
in oyster sauce

活オマール海老のねぎしょうが炒め
Lobster with ginger and leeks

国産牛ロース肉のレモンソース炒め
Sautéed beef with lemon sauce

蟹肉とレタスのチャーハン
Fried rice with crabmeat and lettuce

お勧めデザート
Chef's special dessert

三寶焼味盆

金陵片皮鴨

XO 醬炒双鮮

蟹黄官燕

釀白玉鮮鮑仔

薑葱美州蟹龍蝦

檸檬香肥牛肉

蟹肉生菜炒飯

師傅精選甜品

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。
Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain
particular ingredients.

使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

コースメニュー内容の変更には、ご要望によりまして追加料金を頂戴する場合がございます。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.

上記表示価格に別途消費税と 13%のサービス料を加算させていただきます。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

お子様メニュー Kid's Menu

¥ 3,500 お一人様 / per person

コーンスープ
Sweet corn soup

牛肉のオムレツ
Chinese-style omelette filled with beef

鶏の唐揚げ
Deep-fried chicken

海老のマヨネーズソース
Deep-fried prawns in mayonnaise sauce

カレー風味の炒飯
Fried rice with curry sauce

海老蒸し餃子
Steamed shrimp dumplings

タロ芋入り五目春巻き
Deep-fried spring rolls
with taro potato and shrimp

フルーツ入り杏仁豆腐
Sweetened almond jelly with fresh fruit

粟米湯

滑蛋牛肉

碎炸子雞球

沙律明蝦球

咖口厘香炒飯

蝦餃

芋絲蝦春卷

鮮什果豆腐

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:

当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

ベジタリアンコース Vegetarian Course

18:00～20:30(L.O.)

¥ 10,000 お一人様 / per person

精進前菜盛り合わせ

Assorted vegetarian appetizers

グルテンミートの細切りと五目野菜の炒め

Sautéed seitan and mix vegetables

花しいたけと若芽白菜の蒸しスープ

Vegetable soup with black mushrooms
and Chinese cabbage

野菜のガーリックソルト炒め

Sautéed vegetables with garlic and salt

グルテンミートの黒酢ソース

Shanghai style sweet and sour seitan

五目野菜の雑炊 土鍋仕立て

Clay pot rice porridge with mix vegetables

フルーツ入り愛玉ゼリー

Aiyu jelly with fruits

菩提冷盤

七彩炒精進肉絲

花茹燉素菜湯

蒜茸炒時蔬

黒醋精進肉塊

素菜煲泡飯

鮮果愛玉子

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフ にお尋ねください。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain
particular ingredients.

使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

ヴィーガン アラカルトメニュー Vegan A La Carte

野菜の唐辛子甘酢漬け Hot and sour pickled vegetables	酸辣上素菜	¥ 2,200
絹傘茸入り精進野菜スープ 昆布風味 Kinugasa mushrooms and vegetables in kelp broth	竹筴什素羹	1,800
野菜のガーリックソルト炒め Sautéed vegetables with garlic	蒜茸炒時蔬	1,800
グルテンミートの細切りと五目野菜の炒め Sautéed seitan and mix vegetables	七彩炒精進肉絲	2,000
グルテンミートの黒酢ソース Shanghai style sweet and sour seitan	黒醋精進肉塊	2,000
四川風精進マーボー豆腐 Braised tofu and vegetables in chili sauce	素食麻婆豆腐	1,800
グルテンミートとピーナッツの 四川風辛味炒め Sautéed seitan with dried chili and peanuts	宮保炒雞丁	2,000
フルーツカクテル入り愛玉ゼリー Aiyu jelly with fruits	什果愛玉子	1,000

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.
使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

前菜 Appetizers

凉盆

CHINA SHADOW 特製 焼き物三種の盛り合わせ (1名様) Barbecued meat combination	每人焼味盆	2,200
クラゲの冷菜 Jellyfish	潮州海蜇皮	3,800
広東式釜焼きチャーシュー Honey roasted barbecue pork	蜜汁烤叉烧	2,800
蒸し鶏の干し貝柱漬け Chicken with dried scallop, ginger and leek sauce	元貝香妃雞	2,800
細切り蒸し鶏の胡麻ソースかけ Chicken with spicy sesame sauce	芝麻棒棒雞	2,400
ピータンの甘酢しょうが添え Century eggs with sweet ginger	酸甜薑皮蛋	1,600
野菜の唐辛子甘酢漬け Hot and sour pickled vegetables	酸辣上素菜	1,800

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:

当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

つばめの巣 Bird's Nest

蟹の卵入りつばめの巣スープ
Bird's nest soup with crab roe

蟹肉入りつばめの巣スープ
Bird's nest soup with crabmeat

スープ Soup

香港風酸味と辛味スープ
Hong Kong style hot and sour soup

上海風黒酢入り酸味と辛味スープ
Shanghai style hot and sour soup
with black vinegar

蟹肉入りコーンスープ
Sweet corn soup with crabmeat

青菜入り玉子スープ
Egg soup with vegetable

シーフードと絹傘茸のスープ
Seafood soup with Kinugasa mushrooms

きのこ入り野菜スープ
Vegetable soup with mushrooms

燕窩

蟹黄官燕 ￥5,300

蟹肉官燕 4,800

湯羹

粵式酸辣湯 ￥1,900

滬式酸辣湯 1,900

蟹肉金粟羹 1,800

青菜蛋花湯 1,200

竹笙海皇羹 1,900

上素鮮菌湯 1,600

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain
particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

あわびとなまこ Abalone and Sea Cucumber

海味

吉浜産干しあわび(38 頭級)の姿煮 Braised Yoshihama abalone (Grade 38) in oyster sauce	蠔皇 38 頭吉品鮑	¥ 12,000
活蝦夷あわび(80g)の姿煮 Braised EZO abalone in oyster sauce	蠔皇鮮鮑仔	3,000
あわびのオイスターソース煮 (4 枚) Braised abalone in oyster sauce (4 pieces)	蠔油湯鮑魚	5,000
あわびのクリーム煮 (4 枚) Braised abalone in cream sauce (4 pieces)	奶油湯鮑魚	5,000
あわびとなまこの オイスターソース煮 (各 2 枚) Braised abalone and sea cucumber in oyster sauce (2 pieces each)	海參扣鮑魚	5,000
なまこの醤油煮 (4 枚) Braised sea cucumber with soy sauce (4 pieces)	紅焼扣海參	5,000
なまこと海老の卵煮 (4 枚) Braised sea cucumber with prawn roe (4 pieces)	蝦子扣海參	5,000

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:

当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

上記表示価格に別途消費税と 13%のサービス料を加算させていただきます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

ロブスターと蟹 Lobster and Crab

龍蝦 蟹

ロブスター (350g) ￥8,000
Lobster

たらば蟹 (2名様) 5,000
Crabmeat

以下よりソースをお選びください
Please select one from the sauce

自家製 XO ソース煮 XO 醬
homemade XO sauce

極上スープ煮 上湯
superior soup

ねぎしょうが香味煮 薑蔥
Ginger and leeks sauce

シーチャソース煮 豆豉
Black bean sauce

ガーリックバター煮 勁蒜牛油
Garlic butter sauce

マレーシアスタイルカレーソース煮 沙爹
Spicy Malaysian curry sauce

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

海鮮 Seafood

“天使の海老” チリソース煮 Braised prawns in chili sauce
“天使の海老”マヨネーズソース Deep-fried prawns in mayonnaise sauce
“天使の海老”のスパイシーガーリック炒め Stir-fried prawns with spicy garlic
“天使の海老”と野菜の炒め Sautéed prawns and vegetable
小海老のチリソース煮 Braised shrimps in chili sauce
宮廷風小海老の辛味炒め Sautéed scallops with dried chili
帆立貝と黄にらの塩胡椒炒め Sautéed scallops with yellow leek
白身魚と黄にらの塩胡椒炒め Sautéed fish with yellow leek
文甲いかと野菜の炒め Sautéed cuttlefish with vegetables

海鮮

干焼明蝦球	¥ 3,400
沙律明蝦球	3,400
金沙大蝦球	3,400
碧緑炒蝦球	3,000
干焼蝦仁	2,400
宮保辣蝦仁	2,400
菲黄炒扇貝	3,800
菲黄炒魚球	3,800
碧緑炒魷花	2,800

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

牛肉 豚肉 鶏肉

牛肉 豚 鶏

Beef and Pork Chicken

北京ダック Beijing style crispy duck skin	北京片皮鴨 1 枚 ¥ 1,400
	半羽(8 枚) 10,000
牛フィレ肉のブラックペッパーソース Sautéed beef in black pepper sauce	黒椒牛柳條 5,400
CHINA SHADOW 特製チンジャオロースー Sautéed beef and green pepper	青椒牛肉絲 2,400
牛肉の四川風辛味煮 Braised beef in chili oil and miso paste	水煮辣牛肉 2,400
豚肉の北京風辛味ソース Sautéed pork with spicy sauce	京都汁朱肉 2,200
香港式酢豚 Hong Kong style sweet and sour pork	香酥古老肉 2,200
鶏肉の唐揚げ Deep-fried chicken	碎炸子雞球 2,600
鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed chicken with cashew nuts	腰果炒雞丁 2,400
鶏肉のレモンソース Fried chicken with sweet lemon sauce	西檸煎雞甫 2,800
鶏肉唐揚げ ねぎ香味ソース Fried chicken with leeks	油淋炸雞球 2,800
鶏肉となすの辛味煮 Braised chicken and eggplant in spicy sauce	左宗棠童雞 2,600

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:

当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

上記表示価格に別途消費税と 13% のサービス料を加算させていただきます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

野菜 Vegetables

蔬菜

入荷の野菜についてはスタッフにお尋ねください
Please ask for the kind of vegetables

炒め野菜 ¥2,600
Sautéed vegetable
以下よりソースをお選びください
Please select one from the sauce

自家製 XO ソース
Homemade XO sauce

XO 醬

マレーシア風スパイシーソース
Malaysian spicy sauce

馬拉盞

シンヨンソース
Garlic salt

蒜茸

塩胡椒炒め
Salt and pepper

清炒

あんかけ野菜 ¥2,600
Braised vegetable
以下よりソースをお選びください
Please select one from the sauce

蟹肉ソース
Crabmeat sauce

蟹肉

干し貝柱としいたけソース
Dried scallop sauce

瑤柱

極上スープソース
Superior soup

上湯

オイスターソース
Oyster sauce

蠔油

野菜のクリームソース
Cream sauce

奶油

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

豆腐 おこげ
Tofu Scorched rice

豆腐
鍋米巴

CHINA SHADOW 特製四川風マーボー豆腐
Braised tofu and beef in chili sauce

麻婆焼豆腐 ¥2,000

揚げ豆腐の五目野菜の煮込み
Stewed tofu with mixed vegetables

羅漢炆豆腐 2,200

揚げ豆腐の海老の卵煮
Braised tofu with prawn roe

蝦子炆豆腐 2,000

蟹肉と豆腐の煮込み
Braised tofu with crabmeat

蟹肉滑豆腐 2,200

五目入りおこげ（黒酢あん）
Scorched rice with mixed vegetables,
seafood and meat

八珍鍋米巴 3,200

海鮮入りおこげ（塩味あん）
Scorched rice with seafood

海鮮鍋米巴 3,600

きのこ入りおこげ（オイスターソースあん）
Scorched rice with mushrooms

香菇鍋米巴 2,800

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。
Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain
particular ingredients.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

麺とご飯もの Noodles and Rice

麵 飯

五目チャーハン Fried rice with shrimp, pork and vegetable	揚州金粟炒飯	¥ 1,800
蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crabmeat and lettuce	蟹肉生菜炒飯	2,000
鶏肉入りリゾット風チャーハン Risotto style fried rice with chicken	蠔汁鶏粒炒飯	2,000
シーフード入り自家製 XO ソースのチャーハン Seafood fried ricewith homemade XO sauce	XO 醬海皇炒飯	2,500
黄にら入りシーフードのあんかけ焼きそば Fried noodles with seafood and yellow leak	韭黄海鮮炒麵	2,500
チャーシューの細切り入りねぎ香味そば Noodles with barbecue pork and leeks	蔥油叉焼湯麵	1,800
上海式タンタン麵 Spicy Shanghai style Dan Dan sesame soup noodles	芝麻擔擔麵	1,800

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:

当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

上記表示価格に別途消費税と 13%のサービス料を加算させていただきます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

デザート Dessert

甜品

マンゴプリン Mango pudding	香芒凍布甸	¥ 1,300
フルーツ入り杏仁豆腐 Sweet almond jelly with fruits	杏仁豆腐	1,000
タピオカとフルーツ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca and fruits	西米露	1,000
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	600
栗と小豆餡入りゴマ団子 Deep-fried sweet sesame balls with chestnut and red bean paste (2 pieces)	栗子豆沙煎堆仔	600

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.