

# CHINA SHADOW

セットランチ

三弦

## SET LUNCH SANSHEN

¥ 3,400 お一人様 / per person

特製サラダ

Chef's special salad

スープ

Soup

小海老のチリソース煮

Braised shrimps in chili sauce

牛肉となすのシーチンソース

Sautéed beef and eggplant with black bean sauce

四川風マーボー豆腐とご飯

Szechwan Mapo tofu and rice

または or

紅鮭フレーク入りチャーハン

Salmon flake fried rice

または or

ご飯

Steamed rice

漬物

Pickles

デザート

Dessert

ランチタイム限定 スペシャルオファー

### LUNCH TIME SPECIAL OFFER

オリジナルブレンドティー 龍鳳影茶（ロンフォンインチャ）

Long Feng Ying Cha

¥ 200 1名様 / Per person

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.**

セットランチ

革胡

## SET LUNCH KAKUKO

¥ 2,600 お一人様 / per person

特製サラダ

Chef's special salad

スープ

Soup

本日のメインのお料理

### Main Dish of the Day

以下より 1 品お選びください

Please select one from the main dishes

- A 小海老のチリソース煮  
Braised shrimps in chili sauce
- B 牛肉となすのシーチンソース  
Sautéed beef and eggplant with black bean sauce
- C 鶏肉の黒酢ソース  
Sweet and sour pork with black vinegar
- D 辛味入り豚肉ときくらげの玉子の炒め  
Spicy sauce scrambled eggs with pork and black fungus
- E 文甲いかの辛味炒め  
Sautéed cuttlefish with Spicy sauce

四川風マーボー豆腐とご飯

Szechwan Mapo tofu and rice

または or

紅鮭フレーク入りチャーハン

Salmon flake fried rice

または or

ご飯

Steamed rice

漬物

Pickles

デザート

Dessert

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。

## 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	楊州金粟炒飯	¥ 1,700
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
牛肉のオイスターソースあんかけ御飯 Braised beef in oyster sauce served on rice	蠔油牛肉燴飯	1,800
小海老と蟹肉の卵とじあんかけ御飯 Braised shrimps and crabmeat with scrambled egg served on rice	滑蛋蟹蝦燴飯	1,800
海鮮入り中国粥 Rice porridge with seafood	生滾海鮮粥	1,600
鶏肉とコーン入り中国粥 Rice porridge with chicken and sweet corn	粟米雞丁粥	1,500
干し貝柱入り中国粥 Rice porridge with dried scallop	生滾瑤柱粥	1,400
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 leek	韭黄海鮮炒麵	2,100
牛肉と野菜入りあんかけ焼きそば Fried noodles with beef and vegetables	牛肉炒麵	1,800
小海老ときのこ入りあんかけ焼きそば Fried noodles with shrimps	蝦仁炒麵	1,800
絹傘茸入りワンタンスープ Wanton soup with Kinugasa mushrooms	雲吞竹筴湯	1,600
海老ワンタン入りそば Shrimp wanton noodles	蝦餛飩湯麵	1,800
チャーシューの細切り入りねぎ香味そば Barbecue pork noodles with leeks	蔥油叉焼湯麵	1,700
上海式タンタン麵 Spicy Shanghai style Dan Dan sesame soup noodles	芝麻擔擔麵	1,800
酸味と辛味入り五目そば Hot and sour noodles with pork and seafood	川式酸辣湯麵	1,900

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.

## 点心類 Dim Sum

しゅうまい (4個)  
Steamed shao mai dumplings (4 pieces)

海老蒸し餃子 (3個)  
Steamed shrimp dumplings (3 pieces)

タロ芋入り五目春巻き (3本)  
Deep-fried spring rolls  
with yam and shrimp (3 pieces)

三種きのこ入り網春巻き (3個)  
Deep-fried spring rolls  
with three varieties of mushrooms  
(3 pieces)

## デザート Dessert

マンゴプリン  
Mango pudding

フルーツ入り杏仁豆腐  
Sweet almond jelly with fruits

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

黒ゴマ餡入りゴマ団子  
Deep-fried sweet sesame balls  
with black sesame paste (2 pieces)

栗と小豆餡入りゴマ団子  
Deep-fried sweet sesame balls  
with chestnut and red bean paste  
(2 pieces)

## 点心

魚子焼賣 ¥ 1,100

筍尖鮮蝦餃 1,000

芋絲蝦春卷 1,000

三菇炸網卷 1,000

## 甜品

香芒凍布甸 ¥ 1,300

杏仁豆腐 1,000

西米露 1,000

麻茸煎堆仔 600

栗子豆沙煎堆仔 600

## 平日限定飲茶セット

# DIM SUM SET

11:30～14:30(L.O.)

¥ 4,000 お一人様 / per person

2名様より承ります

Minimum order for two persons

特製サラダ

Chef's special salad

青菜鮮沙律

蒸し点心三種

Three kinds of steamed dim sum

籠仔蒸三點心

黄にら入り海老ワンタンスープ

Wonton soup with yellow leek

韭黄蝦雲吞湯

揚げ点心三種

Three kinds of deep-fried dim sum

是日極品點精選

五目チャーハン

Fried rice with shrimp, pork and vegetable

揚州粟米炒飯

三種デザートから1品お選びいただけます

Your choice of one dessert

自選精甜品

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.

# 京胡 KYOKO

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

¥ 4,500 お一人様 / per person

2名様より承ります

Minimum order for two persons

松笠いかの湯引き もみじおろしソース  
Boiled squid with spicy radish sauce

海南白灼魷花

蟹肉入り冬瓜の摺り流しスープ  
Winter melon soup with Crabmeat

蟹肉冬瓜茸羹

小海老とミニオクラの炒め  
Sautéed shrimps and okura

潺茄炒鮮蝦仁

野菜のシンヨンソース  
Sautéed vegetable with garlic salt

蒜茸炒鮮蔬菜

鶏肉の黒酢炒め  
Sweet and sour chicken with black vinegar

黒醋鷄腿球

コーンとひじきのチャーハン  
Fried rice with sweet corn  
and "Hijiki" dried seaweed

粟米海藻炒飯

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.

琵琶  
BIWA

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

¥ 7,000 お一人様 / per person

2名様より承ります

Minimum order for two persons

前菜二種盛り合わせ

Two assorted appetizers

あわびとホタテ貝の自家製 XO ソース炒め

Sautéed abalone and scallops  
homemade XO sauce

上海風酸味と辛味スープ

Shanghai style hot and sour soup

冬瓜の五目あん詰め蒸し 蟹肉あんかけ

Winter melon stuffed with meat  
and vegetables in crabmeat sauce

“天使の海老” チリソース煮

Braised prawns in chili sauce

牛肉の CHINA SHADOW 特製甘酢しょうが炒め

Sautéed beef with pickled ginger

細切り豚肉と白菜のあんかけ焼きそば

Fried noodles  
with pork and Chinese cabbage

お勧めデザート

Chef's special dessert

中午双美小食盤

XO 醬炒鮑扇貝

滬式酸辣湯

蟹肉白玉藏珍寶

干焼鮮蝦球

紫薑炒牛肉

白菜肉絲炒麵

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

11:30～14:30(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

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.

軽食 14:30～16:30(L.O.)  
Weekday Light Meal Menu

平日限定飲茶セット  
DIM SUM SET  
14:30～16:30(L.O.)

¥ 4,000 お一人様 / per person

2名様より承ります

Minimum order for two persons

特製サラダ

Chef's special salad

青菜鮮沙律

蒸し点心三種

Three kinds of steamed dim sum

籠仔蒸三點心

黄にら入り海老ワンタンスープ

Wonton soup with yellow leek

韭黄蝦雲吞湯

揚げ点心三種

Three kinds of deep-fried dim sum

是日極品點精選

五目チャーハン

Fried rice with shrimp, pork and vegetable

楊州粟米炒飯

三種デザートから1品お選びいただけます

Your choice of one dessert

自選精甜品

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.

軽食 14:30～16:30(L.O.)  
Weekday Light Meal Menu

点心類  
Dim Sum

しゅうまい (4個)  
Steamed shao mai dumplings (4 pieces)

海老蒸し餃子 (3個)  
Steamed shrimp dumplings (3 pieces)

タロ芋入り五目春巻き (3本)  
Deep-fried spring rolls  
with yam and shrimp (3 pieces)

三種きのこ入り網春巻き (3個)  
Deep-fried spring rolls  
with three varieties of mushrooms  
(3 pieces)

点心

魚子焼賣 ¥1,100

筍尖鮮蝦餃 1,000

芋絲蝦春卷 1,000

三菇炸網卷 1,000

麵とご飯もの  
Noodles and Rice

海老ワンタン入りそば  
Shrimp wonton noodles

チャーシューの細切り入りねぎ香味そば  
Barbecue pork noodles with leeks

上海式胡麻入り坦々麵  
Spicy Shanghai style  
Dan Dan sesame soup noodles

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

干し貝柱入り中国粥  
Rice porridge with dried scallop

麵 飯

蝦餛飩湯麵 ¥900

蔥油叉焼湯麵 900

芝麻擔擔麵 1,100

蟹肉生菜炒飯 1,000

生滾瑤柱粥 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.

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.

軽食 14:30～16:30(L.O.)

## Weekday Light Meal Menu

### 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.**

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.**