

# CHINA SHADOW

## A LACATE MENU

アラカルトメニュー

### APPETIZER & SOUP 前菜・スープ

Assorted Four kinds of Cold Appetizers 海人四拼盆 - 冷菜4種の盛り合わせ	¥2,500
Marinated Jellyfish 冷拼海蜇 - クラゲ冷菜	half(1/2) ¥3,000/ ¥2,100
Shredded Chicken and Pigs Ears, Spicy Sesame Sauce 棒棒鶏 - ミミガーと蒸し鶏 バンバンジーソース	half(1/2) ¥3,000/ ¥2,100
Local Octopus Carpaccio 爽味滑島鱈魚 - 島蛸の中華風カルパッチョ	half(1/2) ¥3,000/ ¥2,100
Clear Soup with Swallow's Nest 清湯官燕 - 燕の巣 澄ましスープ	¥6,000
Corn Soup with Crab Meat 蟹肉金粟羹 - 蟹肉入りコーンスープ	¥1,800
Thick Aosa Seaweed Soup with Local Tofu 豆腐海藻羹 - アーサと島豆腐のとろみスープ	¥1,800
Hot and Sour Soup with Mozuku, Awamori Chili Flavor 泡辣酸辣湯 - もずく入りスーラータン コーレーグース風味	¥1,800

### DIM SUM 点心

Pork Dumplings (Three Pieces) 焼売 - 豚肉 シュウマイ (3個)	¥1,200
Steamed Shrimp Dumplings (Tree Pieces) 蝦餃 - 蒸し海老餃子 (3個)	¥1,200
Shanghai Soup Dumplings (Three Pieces) 小籠包 - 上海風 ショーロンポー (3個)	¥1,500
Deep Fried Spring Rolls (Three Rolls) 春捲 - 春巻き (3本)	¥1,500
Steamed Minced Pork, Salty Egg Yolk Flavor (Two Pieces) 鹹蛋蒸肉餅 - 豚挽き肉の蒸し物 塩卵黄身風味 (2個)	¥1,200
Steamed Pork Belly with Pickled Plums 梅子猪腩肉 - 豚バラ肉と梅干しの柔らか蒸し	¥1,200

### MEAT 肉料理

Stir Fried Ishigaki Beef with Oyster Sauce 蠔油牛肉片 - 石垣牛のオイスターソース炒め	half(1/2) ¥9,000/ ¥6,300
Stir Fried Ishigaki Beef with Black Beans Sauce 豆鼓牛肉片 - 石垣牛の豆鼓ソース炒め	half(1/2) ¥9,000/ ¥6,300
Sweet and Sour Okinawa Pork 糖醋古老肉 - 沖縄県産豚の甘酢酢豚	half(1/2) ¥4,000/ ¥2,800
Sweet and Sour Okinawa Pork with Black Vinegar 黒醋古老肉 - 沖縄県産豚の黒酢酢豚	half(1/2) ¥4,000/ ¥2,800
Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce 油淋鶏 - 鶏肉のユーリンソース	half(1/2) ¥3,000/ ¥2,100
Baked Cantonese Duck Crepe (One Piece) 香煎広東鴨 - 広東ダック クレープ焼き (1本)	¥1,800

### SEAFOOD 海鮮料理

Braised Abalone with Oyster Sauce 蠔油鮑魚 - 鮑の薄切り オイスターソース	¥8,000
Braised Abalone with Cream Sauce 奶油鮑魚 - 鮑の薄切り クリームソース	¥8,000
Steamed Whole Abalone 清蒸鮑仔 - 鮑の姿蒸し	¥8,000
Steamed Whitefish with Fish Sauce 清蒸魚塊 - 白身魚のスチーム フィッシュソース	half(1/2) ¥4,200/ ¥2,900
Prawns in Chili Sauce 干焼大蝦 - 大海老のチリソース煮	half(1/2) ¥3,700/ ¥2,600
Prawns with Mayonnaise Sauce 生汁大蝦 - 大海老のマヨネーズソース和え	half(1/2) ¥3,700/ ¥2,600
Stir Fried Soft Shell Crab with Spice Powder 金沙軟蟹 - ソフトシェルクラブの スパイスパウダー炒め	half(1/2) ¥3,800/ ¥2,700
Stir Fried Shrimps, Squids and Local Vegetables 清炒菜蝦魷 - 海老とイカ 島野菜の炒め	half(1/2) ¥3,300/ ¥2,300

### VEGETABLES 野菜料理

Ishigaki Beef Tendon Mapo Tofu 麻婆豆腐 - 石垣牛筋マーボー豆腐	half(1/2) ¥3,400/ ¥2,400
Simmered Tofu with Crab Meat 蟹肉豆腐 - 豆腐と蟹肉の煮込み	half(1/2) ¥3,400/ ¥2,400
Stewed Vermicelli and Vegetables with Oyster Sauce 粉絲炆雜菜 - 春雨と野菜のオイスター煮込み	half(1/2) ¥2,600/ ¥1,800
Stir Fried Green Vegetables with Garlic, Ishigaki Salt Sauce 蒜香炒青菜 - 青菜の石垣の塩炒め ニンニク風味	half(1/2) ¥2,300/ ¥1,600

### NOODLES & RICE 麺・飯料理

Noodle Soup with Pork and Vegetables Starchy Sauce 八珍湯麵 - 五目あんかけ汁そば	half(1/2) ¥2,800/ ¥2,000
Chinese Noodles in Spicy Soup 担々麵 - タンタン麵	half(1/2) ¥2,800/ ¥2,000
Chinese Noodles in Soup with Braised Pork 叉焼麵 - チャーシュー麵	half(1/2) ¥2,800/ ¥2,000
Noodle Soup 光麵 - シンプル汁そば	half(1/2) ¥2,200/ ¥1,500
Stir Fried Noodles with Pork and Vegetables Starchy Sauce 八珍炒麵 - 五目あんかけ焼きそば	half(1/2) ¥2,800/ ¥2,000
Simmered Noodle with Mushrooms 鮮菇炆伊麵 - キノコ煮込みそば	half(1/2) ¥2,800/ ¥2,000
Fried Rice with Chinese Soy Sauce, Hong Kong Style 焼味黒色炒飯 - 香港式黒チャーハン	half(1/2) ¥3,300/ ¥2,300
Fried Rice with Seafood and Vegetables 揚州炒飯 - 五目チャーハン	half(1/2) ¥2,800/ ¥2,000

### DESSERTS デザート

Almond Jelly 杏仁豆腐 - アンニン豆腐	¥700
Mango Pudding 香芒布甸 - マンゴープリン	¥700
Vanilla Ice Cream 冰淇淋 - バニラアイス	¥600

※Price includes consumption tax and service charge.

※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。