

CHINA SHADOW

FOOD MENU

开胃菜	Appetizers 前菜	2至3人参加 for 2-3 persons 2~3名盛
三拼美味	Three Appetizers of the Day 三種冷菜の盛り合わせ	¥4,800
豉汁広東叉焼	Char-siu Pork 沖縄県産 広東式チャーシュー	¥4,800
冷拼海蜇	Jellyfish and Sea Grape Salad クラゲと海ブドウの冷菜和え	¥5,300
Dim Sum 点心		
上海小籠包(3个)	Meat Dim Sum 3 Pieces 小籠包 (3個)	¥1,000
焼売 (3个)	Pork Dumpling 3 Pieces あぐー豚肉焼売 (3個)	¥1,000
蝦餃 (3个)	Steamed Shrimp Dumpling 3 Pieces 蝦蒸し餃子 (3個)	¥1,000
春捲 (3个)	Spring Rolls 3 Pieces 春巻 (3個)	¥1,200
Soups スープ		
蟹肉粟米羹	Crab Corn Soup カニ入りとうもろこしスープ	¥2,800
紫菜海皇羹	Seaweed in a Thick Soup アーサー海鮮スープ	¥2,800
鮑魚時蔬湯	Vegetable Soup 島野菜五目スープ	¥2,500
海鮮推介 Seafood 海鮮料理		
千明明蝦球	Sautéed Shrimps in Chili Sauce 蝦の島唐辛子チリソース	¥4,400
生汁明蝦球	Sautéed Shrimps in Mayonnaise 蝦のマヨネーズソース	¥4,400
清蒸島海鮮	Steamed Fish with Soy Sauce 島鮮魚の広東風 強火蒸し	¥5,000~
XO 醬炒三鮮	Stir-fried Shrimps, Scallops and Squid with XO Sauce 蝦と帆立とイカの XO 醬炒め	¥5,400
蠔油鮮鮑魚	Braised Japanese Abalone with Oyster Sauce 鮑のオイスター煮込み	¥11,000

家禽	Meat 肉料理	2至3人参加 for 2-3 persons 2~3名盛
油淋鷄	Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce 鶏肉のユーリンソース	¥3,500
香醋肉塊	Sweet and Sour Pork with Brown Sugar Vinegar スペアリブの黒酢酢豚	¥4,200
無錫扣肉	Sweet and Sour Pork with Red Rice and Soy Sauce ポークスペアリブの赤米煮込み	¥4,200
蠔油炒牛肉片	Stir-fried Ishigaki Beef with Oyster Sauce 石垣牛のオイスター炒め	¥7,800
豆鼓炒牛肉片	Stir-fried Ishigaki Beef with Bean Sauce 石垣牛の豆鼓ソース炒め	¥7,800
北京焼鴨	Peking Duck (1 Piece) 北京ダック 1枚	¥1,900
Vegetables 野菜料理		
清炒小棠菜	Stir-fried Vegetables with Salt Sauce 青菜の塩炒め	¥2,800
蒜茸炒時蔬	Stir-fried Vegetables with Garlic 島野菜のガーリック炒め	¥3,300
麻婆豆腐	Braised Tofu and Minced Beef in Chili Sauce 石垣牛麻婆豆腐	¥4,000
八宝菜	Sautéed Vegetables with Oyster Sauce 島野菜のオイスター炒め煮	¥3,300
清蒸竜時蔬	Steamed Vegetables 島野菜の蒸籠蒸し	¥3,300
Noodles and Rice 麵・飯料理		
光麵	Noodle Soup シンプル汁そば (醤油)	¥2,000
八珍湯麵	Chow Mein Noodles and Vegetables 島野菜五目汁そば (塩)	¥2,300
四川擔擔麵	Hot and Spicy Noodle Soup 担担麵	¥2,500
八珍炒麵	Stir-fried Noodles with Pork and Vegetables 五目あんかけ焼きそば	¥2,500
蟹肉生菜炒飯	Crab Meat and Lettuce Fried Rice タラバ蟹レタス炒飯	¥4,300
什景炒飯	Fried Rice with Seafood and Vegetables 五目炒飯	¥2,300

RUKA	琉華コース	¥11,000
錦香冷盆 Today's Cold Appetizers 中華冷菜盛り合わせ		
時蔬炒蝦球 Sautéed Shrimps and Vegetables with Salt Sauce エビと島野菜の石垣塩炒め		
香煎北京鴨 Peking Duck 北京ダックの香り焼き		
紫菜海皇羹 Seaweed in a Thick Soup アーサーと海鮮のトロみスープ		
無錫排骨 Sweet and Sour Pork with Red Rice and Soy Sauce with Steamed Buns スペアリブの赤米煮込み ~蒸しパン添え~		
翡翠湯麵 Euglena Noodles in Salt-based Soup ユージェレナ麵の海鮮汁そば		
廚師精甜品 Dessert of the Day 本日のデザート小菓子		

OUKA	鳳嘉コース	¥13,000
一口開心 Today's Cold Appetizers 冷菜アミューズ		
明爐燒烤 Today's Grilled Appetizers 広東式焼きもの盛り合わせ		
碧綠炒雙鮮 Stir-fried Shrimps and Scallops with Salt Sauce エビと帆立の石垣塩炒め		
金陵片皮鴨 Peking Duck 北京ダック 南め島ハーブを巻いて		
濃湯石斑鮮魚 Steamed Fish in Soup ミーバイのサツと蒸し白湯スープ仕立て		
小茴香石垣和牛 Stir-fried Ishigaki Beef and Vegetables with Caraway 石垣和牛と島野菜キャラウェイ香り炒め		
福建海鮮炒飯 Fried Rice with Seaweed, Seafood and Vegetables Sauce アーサー入り海鮮あんかけ炒飯		
鳳城精甜品 Today's Dessert Served in a Sparrow Nest with Sesame Balls 燕の巣CHINAデザートとゴマ団子		

KOHAKU	琥珀コース	¥18,000
一口開心 Cold Appetizer Shrimps in Shaoxingju Wine ボタン海老の紹興酒漬け		
碧綠炒帶子球 Stir-fried Vegetables and Scallops 島野菜とホタテ貝柱の強火炒め		
北京鴨・広東燒味 Peking Duck and Grilled Appetizers 北京ダックと広東式焼き物盛り合わせ		
鳳凰官燕 Chicken Soup with Swallow's Nest やんばる鶏の淡雪スープ~燕の巣を添えて~		
鴛鴦炒龍蝦 Sautéed Spiny Lobster ロブスターの二種ソース紅白仕立て		
金錢川菜和牛柳 Stir-fried Ishigaki Beef Fillet Steak with Szechuan Sauce 石垣和牛ヒレ肉ステーキ四川醬ソース		
蠔油海參鮑魚・黄金炒飯 Braised Japanese Abalone and Stewed Sea Cucumber with Fried Rice 鮑と干しナマコの土鍋煮込み ~玉子チャーハンと共に~		
鳳城精甜品 Coconut Pudding ココナッツプリン・小菓子・フルーツ		

甜品	Desserts デザート	一個人盛 per person 1名盛
杏仁凍豆腐	Cream Almond Jelly 杏仁豆腐	¥500
香芒凍布甸	Mango Pudding マンゴープリン	¥600
糖洪	Vanilla Ice Cream バニラアイス	¥500
芝麻球	Fried Sesame Balls ゴマ団子	¥500

KIDS MENU	お子様メニュー	
兒童菜單	Kid's Plate お子様プレート	¥2,800

※The 10% consumption tax and a 13% service charge are included in the prices.
※表示料金には、消費税10%・サービス料13%が含まれております。