

CHINA SHADOW

FOOD MENU

COURSE MENU

コースメニュー

2至3人参加
for 2-3 persons
2~3名盛

开胃菜 **Appetizers** 前菜

三拼美味	Three Appetizers of the Day 三種冷菜の盛り合わせ	¥4,885
蜜汁広東叉燒	Char-siu Pork 沖縄県産 広東式チャーシュー	¥4,885
冷拼海蜇	Jellyfish and Sea Grape Salad クラゲと海ブドウの冷菜和え	¥5,394

Dim Sum 点心

上海小籠包(3个)	Meat Dim Sum 3 Pieces 小籠包 (3個)	¥1,018
焼売 (3个)	Pork Dumpling 3 Pieces あぐー豚肉焼売 (3個)	¥1,018
蝦餃 (3个)	Steamed Shrimp Dumpling 3 Pieces 蝦蒸し餃子 (3個)	¥1,018
春捲 (3个)	Spring Rolls 3 Pieces 春卷 (3個)	¥1,221

1至2人参加
for 1-2 persons
1~2名盛

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	¥2,850
紫菜海皇羹	Seaweed in a Thick Soup アーサー海鮮スープ	¥2,850
鮑魚時蔬湯	Vegetable Soup 島野菜五目スープ	¥2,544

2至3人参加
for 2-3 persons
2~3名盛

海鮮推介 **Seafood** 海鮮料理

干明明蝦球	Sautéed Shrimps in Chili Sauce 蝦の島唐辛子チリソース	¥4,478
生汁明蝦球	Sautéed Shrimps in Mayonnaise 蝦のマヨネーズソース	¥4,478
清蒸島海鮮	Steamed Fish with Soy Sauce 島鮮魚の広東風 強火蒸し	¥5,088~
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	¥5,496
蠔油鮮鮑魚	Braised Japanese Abalone with Oyster Sauce 鮑のオイスター煮込み	¥11,195

2至3人参加
for 2-3 persons
2~3名盛

家禽 **Meat** 肉料理

油淋鷄	Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce 鶏肉のユーリンソース	¥3,562
香醋肉塊	Sweet and Sour Pork with Brown Sugar Vinegar スペアリブの黒酢酢豚	¥4,274
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	¥4,274
蠔油炒牛肉片	Stir-fried Ishigaki Beef with Oyster Sauce 石垣牛のオイスター炒め	¥7,938
豆豉炒牛肉片	Stir-fried Ishigaki Beef with Bean Sauce 石垣牛の豆豉ソース炒め	¥7,938
北京焼鴨	Peking Duck (1 Piece) 北京ダック 1枚	¥1,934

2至3人参加
for 2-3 persons
2~3名盛

Vegetables 野菜料理

清炒小棠菜	Stir-fried Vegetables with Salt Sauce 青菜の塩炒め	¥2,850
蒜茸炒時蔬	Stir-fried Vegetables with Garlic 島野菜のガーリック炒め	¥3,358
麻婆豆腐	Braised Tofu and Minced Beef in Chili Sauce 石垣牛麻婆豆腐	¥4,071
八宝菜	Sautéed Vegetables with Oyster Sauce 島野菜のオイスター炒め煮	¥3,358
清蒸萵時蔬	Steamed Vegetables 島野菜の蒸籠蒸し	¥3,358

1至2人参加
for 1-2 persons
1~2名盛

面条和米饭 **Noodles and Rice** 麵・飯料理

光麵	Noodle Soup シンプル汁そば (醤油)	¥2,035
八珍湯麵	Chow Mein Noodles and Vegetables 島野菜五目汁そば (塩)	¥2,341
四川擔擔麵	Hot and Spicy Noodle Soup 担担麵	¥2,544
八珍炒麵	Stir-fried Noodles with Pork and Vegetables 五目あんかけ焼きそば	¥2,544
蟹肉生菜炒飯	Crab Meat and Lettuce Fried Rice タラバ蟹レタス炒飯	¥4,376
什景炒飯	Fried Rice with Seafood and Vegetables 五目炒飯	¥2,341

RUKA
【琉華】 ¥8,142

彩色美前菜
Assorted Chinese Appetizers
彩り中華前菜盛り合わせ

炸春捲
Deep Fried Spring Rolls
五目揚げ春巻き

三式蒸点心
3 Kinds of Dim Sum
蒸し点心三種

橙汁蝦球
Tankan Orange Flavored Prawns Mayonnaise
海老のマヨネーズ和え タンカン風味

梅菜扣排骨
Stewed Pork Spare Ribs
with Fermented Leaf Chinese mustard
中国梅菜のスペアリブ煮込み

腊肉煲仔飯
Hong Kong Styled Clay Pot Rice
香港式土鍋ごはん

廚師精甜品
Today's Dessert
本日のデザートプレート

2至3人参加
for 2-3 persons
2~3名盛

甜品 **Desserts** デザート

杏仁凍豆腐	Cream Almond Jelly	¥509
香芒凍布甸	Mango Pudding マンゴープリン	¥611

OUKA
【鳳嘉】 ¥12,212

香港仔龍沙律
Chinese Style Carpaccio
島鮮魚の中華カルパッチョ

生菜包燒味捲
Cantonese Barbecued Pork with Iceberg Lettuce
広東叉焼のレタスカップ巻き

菜坦燉菜膳湯
Steamed Chinese cabbage Soup with Korean Ginsen
高麗人参香る白菜の上湯蒸しスープ

龍井茶炒蝦球
Stir Fried Shrimps and Local Vegetables with Longjing Tea
海老と島野菜のロンジン茶炒め

大蒜汁石垣和牛排
Ishigaki Beef Sirloin with Garlic Sauce
石垣牛サーロインのガーリックソース

翡翠鮑魚湯麵
Euglena Noodles with Abalone and Ishigaki Salt Soup
鮑とユーグレナ麵の石垣塩汁そば

官燕木瓜湯圓
Sweet Red Bean Soup with Dates, Papaya,
Rice Flour Dumplings, Bird's Nest
ナツメとパパイヤの白玉しるこ~燕の巣と共に~

1人参加
per person
1名盛

冰淇淋	Vanilla Ice Cream	¥509
芝麻球	Fried Sesame Balls ゴマ団子	¥509

※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。