

CHINA SHADOW

FOOD MENU

COURSE MENU

コースメニュー（2名様より承ります）

2至3人参加 for 2-3 persons 2〜3名様盛り

APPETIZER & SOUP 前菜・スープ

Assorted Three kinds of Appetizers 四宝冷拌盆 - 中国冷菜の盛り合わせ	¥ 4,900
Corn Soup with Crab Meat 蟹肉粟米羹 - 蟹とトウモロコシのスープ	¥ 3,000
Chinese Soup Stock with Aosa Seaweed, Local Tofu 翡翠豆腐湯 - アーサと島豆腐の上湯スープ	¥ 2,800
Hot and Sour Soup with Mozuku 酸辣湯 - 沖縄県産もずくのサンラータン	¥ 2,800

DIM SUM 点心

Pork Dumplings (Three Pieces) 肉焼売 - 豚肉 シューマイ (3個)	¥ 1,300
Steamed Shrimp Dumplings (Tree Pieces) 蝦餃 - 海老蒸し餃 (3個)	¥ 1,300
Soup Dumplings (Three Pieces) 上海小籠包 - ショーロンポー (3個)	¥ 1,300
Deep Fried Spring Rolls (Three Pieces) 春捲 - 春巻き (3本)	¥ 1,300
Baked Duck Crepe (One Pieces) 香煎燒鴨 - 鴨肉のクレープ焼き (1本)	¥ 800

2至3人参加 for 2-3 persons 2〜3名様盛り

SEAFOOD 海鮮料理

Stir Fried Shrimps in Chili Sauce 干焼明蝦 - 海老のチリソース煮	¥ 4,800
Stir Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce 生汁明蝦球 - 海老のマヨネーズソース和え	¥ 4,800
Stir Fried Soft Shell Crab with Spice Powder 避風塘柔蟹 - ソフトシェルクラブの スパイスパウダー炒め	¥ 4,800
Steamed Local Fish wrapped in Film (for 1 Person) 透光紙蒸東星斑 - 島鮮魚のフィルム包み蒸し (1名様分)	¥ 1,800

2至3人参加 for 2-3 persons 2〜3名様盛り

MEAT 肉料理

Stir Fried Ishigaki Beef with Oyster Sauce 蠔油炒石垣牛肉片 - 石垣牛の オイスターソース炒め	¥ 8,200
Stir Fried Ishigaki Beef with Black Beans Sauce 豆鼓炒石垣牛肉片 - 石垣牛の 豆鼓ソース炒め	¥ 8,200
Sweet and Sour Pork Belly with Black Vinegar 香醋猪肉塊 - ラフテーの黒酢酢豚	¥ 4,700
Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce 油淋炸鷄球 - 鶏肉のユーリンソース	¥ 4,200

2至3人参加 for 2-3 persons 2〜3名様盛り

VEGETABLES 野菜料理

Braised Tofu with Minced Beef, Hot Chili Sauce 麻婆豆腐 - マーボー豆腐	¥ 2,800
Stir Fried Vegetables with Garlic and Salt 蒜茸炒雜菜 - 野菜のガーリック塩炒め	¥ 2,800
Stir Fried Green Vegetables with Ishigaki Salt Sauce 清炒青菜 - 青菜の石垣の塩炒め	¥ 2,500

2至3人参加 for 2-3 persons 2〜3名様盛り

NOODLES & RICE 麺・飯料理

Noodle Soup 光麺 - シンプル汁そば (醤油)	¥ 2,200
Noodle Soup with Mixed Local Vegetables 八珍湯麺 - 島野菜五目汁そば (醤油)	¥ 2,600
Stir Fried Noodles with Pork and Vegetables Starchy Sauce 八珍炒麺 - 五目あんかけ焼きそば	¥ 2,600
Chinese Noodles in Spicy Soup 担々麺 - タンタン麺	¥ 2,800
Fried Rice with Salmon and Salmon Roe 三文魚炒飯 - 鮭とイクラのチャーハン	¥ 4,800
Fried Rice with Seafood and Vegetables 什景炒飯 - 五目チャーハン	¥ 2,800

RUKA 【琉華】 ¥ 8,200

Assorted three kinds of Cold Appetizers
三福美前菜 - 3種冷菜の盛り合わせ

Chef recommended today's Steamed Soup
当天的燉湯 - 本日のお薦め蒸しスープ

Three kinds of Steamed Dumplings
三式蒸点心 - 3種蒸し点心

Stir Fried Shrimps with Aurora Sauce,
Local Vegetables Salad
生汁鮮蝦仁 - 海老オーロラソース
島野菜のサラダ

Braised Pork Belly with Black Vinegar Sauce
黒酢香猪肉塊 - 柔らかラフテー黒酢ソース

Stir Fried Rice
with Leaf Chinese Mustard and Seafood
揚州炒飯 - 高菜海鮮チャーハン

Today's Dessert
推介美甜品 - 本日のデザート

DESSERTS デザート

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

OUKA 【鳳嘉】 ¥ 12,500

Chef Recommended Chinese Appetizer Plate
彩色美拼盆 - 彩り前菜の盛り合わせ

Cantonese Steamed Abalone Soup
菜胆鮑魚燉湯 - 広東式鮑蒸しスープ

Baked Duck Crepe
香煎金陵燒鴨 - 合鴨肉のクレープ焼き

Stir Fried Shrimps and Egg Yolks and Local Chili
干焼炒鮮蝦球 - 海老の卵黄島唐辛子炒め

Stir Fried Ishigaki Beef Sirloin with Black Beans Sauce
豆鼓汁石垣牛排 - 石垣牛サーロインの
中国黒豆ソース

Steamed Local Fish wrapped in Film,
Okinawa Long Pepper Flavor
透光紙蒸東星斑 - ビバーチ香る島鮮魚の
フィルム包み蒸し

Stir Fried Rice with Salmon,
Marinated Salmon Roe in Shaoxing Rice Wine
三文魚炒飯 - 秋鮭チャーハン鮭子の
紹興酒漬け添え

Today's Dessert and Swallow's Nest
廚師精甜品 - 燕の巣と冷製デザート

※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。