

CHINA SHADOW

APPETIZER・SOUP 前菜・スープ

(For 2-3 Person / 2-3名様分)	
Trio of Cold Appetizers 冷菜三拼盆 – 冷菜3種の盛り合わせ	¥3,900
Chinese Soup Stock with Aosa Seaweed and Crab Meat 蟹肉海藻湯 – アーサと蟹肉の上湯スープ	¥2,800
Hot and Sour Soup with Mozuku, Awamori Chili Flavor 泡辣酸辣湯 – もずくサンラータン コーレーグースの辛味	¥2,800
Seasonal Steamed Chinese Medicinal Soup 藥膳燉鷄湯 – 季節の藥膳蒸しスープ	¥2,000

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 (Three Pieces) 蝦餃 – 蒸し海老餃子 (3個)	¥1,300
Soup Dumplings (Three Pieces) 上海小籠包 – 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
Chinese Steamed Buns (Two Pieces) 花捲 – 中国蒸しパン (2個)	¥900

VEGETABLES 野菜料理

Ishigaki Beef Tendon Mapo Tofu 石垣牛筋麻婆島豆腐 – 石垣牛筋マーボー島豆腐	¥3,400
Stir Fried Leafy Green Vegetable with Garlic, Ishigaki Salt 蒜香炒青菜 – 青菜のガーリック石垣の塩炒め	¥2,800

MEAT 肉料理

(For 2-3 Person / 2-3名様分)	
Stir Fried Ishigaki Beef with Black Pepper Sauce 黒椒炒石垣和牛片 – 石垣牛の黒胡椒炒め	¥7,800
Sweet and Sour Ishigaki Pork with Black Vinegar Sauce 黒醋酢猪 – 南ぬ豚の黒酢すぶた	¥4,200
Shanghai Style Braised Diced Ishigaki Pork 上海紅焼五花肉 – 上海式 南ぬ豚の角煮	¥4,000
Fried Okinawa Chicken with Sweet and Sour Sauce 油淋炸鶏球 – 沖縄県産鶏のユーリンソース	¥3,800

SEAFOOD 海鮮料理

(For 2-3 Person / 2-3名様分)	
Braised Abalone with Oyster Sauce 蠔油皇鮑魚 – 鮑のオイスターソース煮込み	¥12,000
Steamed Local Fish with Fish Sauce 清蒸魚塊 – 島鮮魚の強火蒸しフィッシュソース	¥4,200
Prawns in Chili Sauce 乾焼明蝦球 – 大海老のチリソース煮	¥4,200
Prawns with Orange Mayonnaise Sauce 橙味生汁蝦球 – 大海老の オレンジマヨネーズソース	¥4,500

NOODLES & RICE 麺・飯料理

(For 2-3 Person / 2-3名様分)	
Chinese Noodles in Soup with Barbecued Pork 叉焼湯麺 – チャーシュー麺	¥2,800
Chinese Noodles in Spicy Soup 担々麺 – タンタン麺	¥2,900
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
Fried Rice with Seafood and Vegetables 揚州炒飯 – 五目チャーハン	¥2,800
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce 蟹肉生菜炒飯 – 蟹レタスチャーハン	¥3,600

DESSERTS デザート

Almond Jelly 杏仁豆腐 – アンニン豆腐	¥900
Mango Pudding 香芒布甸 – マンゴープリン	¥1,000
Vanilla Ice Cream 冰淇淋 – バニラアイスクリーム	¥700

※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。