CHINA SHADOW

Food Menu

A LACARTE MENU
アラカルトメニュー

APPETIZER & SOUP　前菜 ・スープ

Assorted Four kinds of Cold Appetizers 毎人四拼盆 – 冷菜4種の盛り合わせ	¥2,500
Marinated Jellyfish 冷拼海蜇 – クラゲ冷菜	¥4,000
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	¥4,000
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	¥2,000
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	¥2,000
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	¥2,000

DIM SUM　点心

Pork Dumplings (Three Pieces) 肉焼売 – 豚肉 シューマイ（３個）	¥1,500
Steamed Shrimp Dumplings (Tree Pieces) 蝦餃 – 蒸し海老餃子（３個）	¥1,500
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

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	¥9,000
Stir Fried Ishigaki Beef with Black Beans Sauce 豆鼓牛肉片 – 石垣牛の豆鼓ソース炒め	¥9,000
Braised Pork Belly with Black Vinegar Sauce 黒酢扣肉 – ラフテーの黒酢ソース	¥4,000
Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce 油淋鶏 – 鶏肉のユーリンソース	¥3,000
Baked Cantonese Duck Crepe (One Piece) 香煎広東鴨 – 広東ダックのクレープ焼き(1本)	¥1,500

VEGETABLES　野菜料理

Ishigaki Beef Tendon Mapo Tofu 麻婆豆腐 – 石垣牛筋マーボー豆腐	¥3,400
Stewed Vermicelli and Vegetables with Oyster Sauce 粉絲炆雑菜 – 春雨と野菜のオイスターソース煮込み	¥2,600
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	¥2,300

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 Whitefish with Fish Sauce 清蒸魚塊 – 白身魚のスチーム フィッシュソース	¥4,200
Prawns in Chili Sauce 干焼大蝦 – 大海老のチリソース煮	¥3,800
Prawns with Mayonnaise Sauce 生汁大蝦 – 大海老のマヨネーズソース和え	¥3,800
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	¥3,800

NOODLES & RICE　麺・飯料理

Soup Noodle with Pork and Vegetables Starchy Sauce 八珍湯麺 – 五目あんかけ汁そば	¥2,800
Chinese Noodles in Spicy Soup 担々麺 – タンタン麺	¥2,800
Stir Fried Noodles with Pork and Vegetables Starchy Sauce 八珍炒麺 – 五目あんかけ焼きそば	¥2,800
Noodle Soup 光麺 – シンプル汁そば	¥2,200
Fried Rice with Chinese Soy Sauce, Hong Kong Style 焼味黒色炒飯 – 香港式黒チャーハン	¥3,300
Fried Rice with Seafood and Vegetables 揚州炒飯 – 五目チャーハン	¥2,800

COURSE MENU
コースメニュー

RUKA
【琉華】

¥9,000

Assorted three kinds of Cold Appetizers
of Local Ingredients
三福島前菜 – 島食材の中華冷菜３種

Dried Scallop Ligament Soup,
Aosa Seaweed, Bamboo Fungus
瑶柱竹笙羹 – アーサと衣笠茸の干し貝柱スープ

Shrimps with Chili Sauce
干焼蝦仁 – 海老のチリソース煮

Three kinds of Steamed Dumplings
是日蒸三点心 – 蒸し点心３種

Braised Beef Rib, Local Vegetables
紅焼炆牛腩 – 牛バラ肉の煮込み　島野菜

Stir Fried Noodles with Soy Sauce, Hong Kong Style
鼓油皇炒麺 – 香港風醤油焼きそば

Today's Dessert
推介美甜品 – 本日のデザート

OUKA
【鳳嘉】

¥15,000

Slightly Boiled Local Squid
白灼魷花 – 島イカの湯引き

Assorted Cantonese Grilled Meats
広東焼味盆 – 広東風焼き物盛り合わせ

Stuffed Swallow's Nest in Bamboo Fungus,
Dried Scallop Ligament Flavor
干貝竹笙釀宮燕 – 衣笠茸と燕の巣　干し貝柱風味

Prawns with Salty Egg Yolks Batter
黄袍蝦球 – 大海老　塩卵の黄身包み

Braised Abalone with Oyster Sauce
蠔皇原只鮑仔 – 鮑の姿煮込み　オイスターソース

Deep Fried Local Fish, Sweetened Vinegar Sauce
松子鮮魚塊 – 島鮮魚の甘酢仕立て

Chilled Noodles with Wasabi Flavored Soup
芥末汁冷麺 – ワサビ風味冷麺

Chef Recommended Dessert
厨師精甜品 – 本日のデザート　小菓子

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 - バニラアイスクリーム	¥600

The minimum order is two for our course meals.
コースメニューは2名様より承ります。

※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。