

# 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 海人四拼盆 - 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

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。

#### RUKA 【琉華】

¥9,000

Assorted three kinds of Cold Appetizers  
三福美前菜 - 中華冷菜3種

Steamed Chicken Soup with Bamboo Fungus  
竹笙燉鶏湯 - 鶏肉と衣笠茸の蒸しスープ

Stir Fried Shrimps with Salted Black Beans Sauce  
豉汁炒蝦仁 - 海老の豆鼓ソース炒め

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

Braised Beef Rib  
沙茶炆牛腩 - 牛バラ肉の煮込み

Cantonese Fried Rice with Grilled Meats  
焼味炒飯 - 広東風焼き物炒飯

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

※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。

#### OUKA 【鳳嘉】

¥15,000

Slightly Boiled Scallop  
白灼扇貝 - 帆立貝の湯引き

Cantonese Appetizers, Jellyfish, Roast Pork and Grilled Duck  
港式美味盆 - 広東前菜 クラゲと叉焼 焼鴨

Stuffed Swallow's Nest in Bamboo Fungus, Chicken Broth  
白湯竹笙釀宮燕 - 燕の巣を詰めた衣笠茸 白湯仕立て

Steamed Abalone, Garlic Flavor  
蒜茸蒸鮑仔 - 蒸し鮑 ニンニクの香り

Stir Fried Spicy Prawns, Starchy Crab Meat Sauce  
四川辣蝦球 - 大海老の辛味炒め 蟹肉あん

Ishigaki Beef with BBQ Sauce  
沙茶石垣牛腩 - 石垣牛 BBQ ソース

Simmered Noodle with Seasonal Mushrooms  
鮮菇炆伊麵 - キノコ煮込みソバ

Chef Recommended Dessert  
廚師精甜品 - 本日のデザート 小菓子

#### KIDS PLATE

お子様プレート

¥4,000

• Corn Soup コーンスープ	• Stir Fried Crab Meat with Eggs 蟹肉の卵炒め
• Pork Dumplings 手作り焼売	• Fried Chicken and Spring Roll 鶏の唐揚げと春巻き
• Fried Rice with Seafood and Vegetables 五目チャーハン	
• Mapo Tofu マーボー豆腐	• Almond Jelly アンニン豆腐