

中国

雲南省

香格里拉

# Shangri-la's secret



シャングリラズ シークレット  
銀座店



## 秘伝のブラックスープ

中国の奥地、山岳地帯の雲南省シャングリラ市は理想郷と言われるきのこの街。

そこで取れる天然きのこ約30種類をじっくり煮込んだ黒湯（ヘイタン）、自称『秘伝のブラックスープ』はきのこの旨みが溶け出し、ビタミン、ミネラル、カルシウム、アミノ酸などの栄養を豊富に含み、「滋養強壮」「美肌」「デトックス」「健康増進」の効果が期待されます。

この『ブラックスープ』できのこ、野菜、お肉をしゃぶししゃぶスタイルで何味もお楽しみ頂け、徐々に素材の旨みがしみだしたスープは更に魅惑の味に変わっていきます。

お一人様、一つの鍋を自分のペースで食べられることも人気の秘訣です。

銀座店では、高麗人参、フカヒレ、コラーゲンなど美容と健康に気を使い、系列店から厳選された黒毛和牛や雲丹、キャビアなど高級食材をふんだんに使った、ここでしか味わえない料理をお楽しみいただけます。

びらくへいたん

## 美楽黒湯

¥2,800

きのこ・旬野菜、大山どり胸肉を  
バランスよく楽しめるシャングリラお試しコース

旬の前菜6種

黒湯鍋



しゃぶしゃぶ盛り合わせ

きのこ4種、季節野菜、豆腐と大山どりむね肉の薄切り

自慢のスープを練りこんだ自家製きのこ麺

(黒毛和牛の煮込みをのせた卵かけきのこ飯  
たっぷりのトリュフかけに+800円に変更できます)

デザート

ほうじょうへいたん

## 宝茸黒湯

¥4,500

特選きのこが8種類食べられる  
スタンダードコース

旬の前菜6種

黒湯鍋



秘伝のブラックスープ

きのこ8種盛り合わせ

季節の彩り野菜と豆腐の盛り合わせ

大山どりむね肉の薄切り

自慢のスープを練りこんだ自家製きのこ麺

(黒毛和牛の煮込みをのせた卵かけきのこ飯  
たっぷりのトリュフかけに+800円に変更できます)

デザート



ほうおうへいたん

## 鳳凰黒湯

¥5,800

国産肉3種、きのこ、野菜、  
エビ団子も楽しめる  
贅沢なランチコース

旬の前菜6種

お肉のような串揚げ

黒湯鍋



秘伝のブラックスープ

きのこ8種盛り合わせ

季節の彩り野菜&豆腐&  
エビ団子の盛り合わせ

お肉3種食べ比べ

1 黒毛和牛A5ランク赤身肉

2 大山どりむね肉

3 神威豚ロース肉

自慢のスープを練りこんだ

自家製きのこ麺

(黒毛和牛の煮込みをのせた  
卵かけきのこご飯たっぷりのトリュフかけに  
+800円に変更できます)

デザート



## 鍋追加メニュー

A LA CARTE FOR POT DISH

- きのこ各種..... ¥480~
- 高麗人参..... ¥2,000
- 自家製コラーゲン..... ¥800
- きのこ8種盛り合わせ..... ¥1,200
- 野菜の盛り合わせ..... ¥1,200
- 豆腐4種盛り..... ¥1,000
- 大山どりむね肉..... ¥1,000
- 神威豚ロース肉..... ¥1,500
- 黒毛和牛赤身肉..... ¥2,800
- 仔羊肉..... ¥1,200
- フカヒレ..... ¥2,800
- アワビ薄切り..... ¥2,800
- 自家製きのこ麺..... ¥300
- 黒毛和牛の煮込みをのせた卵かけご飯  
たっぷりのトリュフかけ..... ¥1,800

## デザートメニュー

DESSERT

- シャングリラ特製杏仁豆腐..... ¥600
- マンゴープリン 季節のフルーツ添え..... ¥600
- 亀ゼリーとタピオカのおしるこ..... ¥600
- オリジナルきのこアイス..... ¥600