

C I N A

New Modern Chinese



あさりと筍のビーフン 1,000円

定番シリーズ「季節のビーフン」、じっくりと殻ごと煮出したあさり出汁とむき身を風味豊かな旬の筍にビーフンを加えて仕上げました。濃厚な旨みが詰まったあさり出汁ビーフンと甘みのある筍の歯ごたえが小気味よい新作の前菜です。



マコモ茸とパプリカの黒毛和牛包み 1,800円

真空低温調理で絶妙に火入れをした柔らかくジューシーな国産A5黒毛和牛のランプに細切りにしたパプリカとマコモ茸を包んでお召し上がりください。CINA特製甘辛醤油ダレが和牛の凝縮した旨みを更に引き立てる逸品です。



海老と濃厚ビスク麻婆豆腐 1,800円

「四季折々の麻婆豆腐」、今春は海老を贅沢に丸ごと使用して旨みを凝縮した濃厚なビスクでなめらかな絹豆腐を煮込みました。海老の濃厚な旨みに山椒油、辣油のまろやかな辛さが絶妙に調和したオリジナル麻婆豆腐です。

Seasonal Recommendation

滋味薬膳火鍋

5,000円

匠味豚バラ肉、海老団子、鶏つみれと
滋養強壮や美容にも効果のある12種類のキノコ

※2名様より承ります

海鮮火鍋

6,800円

海鮮4種(車海老・牡蠣・蟹爪・蛤)、鶏肉、木綿豆腐と
滋養強壮や美容にも効果のある12種類のキノコ

※2名様より承ります

あさりと筍のビーフン

1,000円

バイ貝の紹興酒漬け

1,200円

旬野菜のXO醬炒め

1,200円

マコモ茸とパプリカの黒毛和牛包み

1,800円

海老の濃厚ビスク麻婆豆腐

1,800円

季節トリュフの白麻婆豆腐

3,500円

冷やし豆乳坦々麺

1,200円

カリカリ梅と大葉のスープ炒飯

1,400円

アレルギー食材などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。

Please advise our associates if you have any food allergies.

—メニュー表記の価格はすべて税抜です—

Tax excluded