

C I N A

New Modern Chinese



白麻婆豆腐 ～蟹肉の麻婆豆腐～ 3,300円

定番シリーズ、季節の麻婆豆腐。旬のずわい蟹となめらかな絹豆腐を濃厚な自家製スープで煮込みました。山椒油、辣油、海老油を重ね、隠し味に白胡椒を加えてまろやかな辛さに調えたコク旨“白麻婆豆腐”です。



キャビアビーフン 1,650円

シェフが趣向を凝らした季節のビーフン。手間暇を惜しまず厳選素材で仕込んだ自家製“鶏湯(チータン)”をベースに、黒い宝石”キャビア”をあしらいました。濃厚な鶏の旨みとキャビアの塩みが絶妙に調和する前菜です。



和牛うちものスモークステーキ 黒味醂ソース 4,290円

国産A5黒毛和牛の「うちもも」を柔らかくジューシーに焼き上げて桜チップで燻しました。20年熟成させた究極の黒味醂を使用した特製ソースのコク深い味わいが、凝縮した和牛の旨みをさらに引き立てます。

Seasonal Recommendation

滋味薬膳火鍋 5,500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 7,480円

海鮮4種(車海老・牡蠣・蟹爪・帆立)、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

キャビアビーフン 1,650円

CINA特製ユッケ 1,650円

和牛うちもものスモークステーキ 黒味醂ソース 4,290円

牡蠣と万願寺唐辛子の炒め 2,860円

北海道産 生白子のフリット ガーリックスパイス和え 2,970円

白麻婆豆腐 ~蟹肉の麻婆豆腐~ 3,300円

季節トリュフの麻婆豆腐 3,850円

雲丹和え麺 2,400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.