

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」、今冬は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、蟹の甘みと旨みを活かすために山椒油、辣油、海老油を重ね、隠し味に白胡椒を加えることでまろやかな辛さに調えたコク旨の“白麻婆豆腐”です。



蟹ビーフン 1,200円

厳選した素材で手間暇を惜しまず仕込んだ自家製“鶏湯（チータン）”をベースにたっぷりのずわい蟹とビーフンをあわせて、旨みを凝縮した料理長お手製の蟹粉をふりかけて仕上げました。蟹の旨みと甘み、程よい辛みが絶妙に調和する前菜です。



渡蟹の春雨土鍋煮込 3,400円

活きたまま捌き、強火で炒めて下拵えした渡り蟹を甲羅ごと自家製スープで煮込み、XO醬と唐辛子でコク旨ピリ辛に仕上げた料理長渾身の逸品です。身の締まった甘みのある蟹肉と旨みをたっぷりと含んだ春雨をご堪能ください。

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

Detoxサラダ

1,000円

蟹ビーフン

1,200円

CINA特製ユッケ

1,500円

牡蠣と万願寺唐辛子炒め

2,600円

白麻婆豆腐 蟹肉の麻婆豆腐

3,300円

渡蟹の春雨土鍋煮込

3,400円

トリュフの麻婆豆腐

3,500円

コラーゲンおこげ

1,500円

ウニ和え麺

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.

—メニュー表記の価格はすべて税抜です—

Tax excluded