

C I N A

New Modern Chinese



秋トリュフの白麻婆豆腐 3,850円

定番シリーズ「季節の麻婆豆腐」、より深いコクを出すために濃厚なパイタンを使用してこだわりの豚ひき肉と穏やかな辛みの香辛料をなめらかな豆腐に絡めました。仕上げに秋トリュフをたっぷりと添えた料理長の自信作です。



フカヒレ&蟹ビーフン 2,400円

手間暇を惜しまず厳選した素材で仕込んだ自家製“鶏湯（チータン）”をベースのビーフンにたっぷりのずわい蟹と小気味よい食感の気仙沼産フカヒレをあわせました。旨みが凝縮された蟹粉をふりかけて香り高く仕上げた贅沢な前菜です。



松茸の餡かけ土鍋炒飯 4,800円

香り豊かな旬の松茸と新鮮な北海道産帆立を生姜を効かせた卵炒飯にたっぷりと添えました。ベースの自家製“鶏湯（チータン）”に松茸の香りをじっくりと移したCINA特製餡を熱々の土鍋へ豪快に注いで仕上げる新定番です。

Seasonal Recommendation

滋味薬膳火鍋

※2名様より承ります

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

海鮮火鍋

※2名様より承ります

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

フカヒレ&蟹ビーフン

牡蠣と茄子の炒め

蝦夷鮑のステーキ きのこソース

上海蟹ミソ豆腐煮込み

季節トリュフの麻婆豆腐

鴨肉の汁無し和え麺

松茸の餡かけ土鍋炒飯

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.