

C I N A

New Modern Chinese



あさりと筍のビーフン 1,100円

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春の前菜です。



季節トリュフの麻婆豆腐 3,850円

濃厚な自家製パイタンでじっくり煮込み、辛みを押さえたまろやかなコク旨の白麻婆豆腐にトリュフをたっぷりと添えました。高貴な香りと旨みが絶妙に調和したオリジナル麻婆豆腐を是非ご賞味ください。



冷やし豆乳坦々麺 1,320円

胡麻の豊かな香りが心地良いまろやかな自家製豆乳スープにピリ辛の挽肉を添えて仕上げた逸品。キンキンに冷えた氷水で締めてパリっとさせた、こだわりの細麺はスープと相性抜群です。

Seasonal Recommendation

滋味薬膳火鍋

5,500円

(税抜 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

7,480円

(税抜 6,800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

あさりと筍のビーフン

1,100円

(税抜 1,000円)

海老と春野菜の春巻き

980円

(税抜 891円)

季節トリュフの麻婆豆腐

3,850円

(税抜 3,500円)

桜海老の拉麺

900円

(税抜 819円)

冷やし豆乳担々麺

1,320円

(税抜 1,200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.