

# C I N A

New Modern Chinese



## カラスミ&ビーフン 1,100円

手間暇を惜しまず厳選した素材で仕込んだ自家製の“鯛出汁”ビーフンに、たっぷりの“カラスミ”をあしらいました。濃厚な海鮮の旨みを引き立てる高貴な香りが食欲をそそる前菜です。



## 海老と夏野菜のXO醬炒め 2,200円

鮮度抜群の海老と彩り豊かな旬の野菜を合わせ、海鮮の旨みを凝縮させたCINAオリジナルのXO醬で仕上げました。一度食べるとクセになる奥深い味わいをご堪能ください。



## 気仙沼産フカヒレの白湯土鍋炒飯 full 11,000円 half 5,500円

料理長こだわりの卵炒飯に、繊維が美しく小気味よい食感のフカヒレと2種の刻み唐辛子をアクセントに添えました。濃厚白湯スープを豪快に注ぎ入れて仕上げる、贅沢な味の逸品です。

## 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

### カラスミ&ビーフン

1,100円

(税抜 1,000円)

### CINA特製ユッケ

1,650円

(税抜 1,500円)

### 蛸と茗荷のマリネ 山椒ソース

990円

(税抜 900円)

### 本日の白身魚 四川風唐辛子煮込み

1250円

(税抜 1,136円)

### 穴子の四川風唐辛子炒め

1,760円

(税抜 1,600円)

### 海老と夏野菜のXO醬炒め

2,200円

(税抜 2,000円)

### 季節トリュフの麻婆豆腐

3,850円

(税抜 3,500円)

### 冷やし豆乳坦々麺

1,320円

(税抜 1,200円)

### 気仙沼産フカヒレの白湯土鍋炒飯 full 11,000円

(税抜 10,000円)

half 5,500円

(税抜 5,000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.