

C I N A

New Modern Chinese



チャイニーズ和牛タルタル パニプリ添え 1,800円

厳選和牛とパクチーやディルなど6種の香草にピリッとした薬味たっぷりのエスニック風旨味タレを絡めて、サクッと香ばしいインドのストリートフード「パニプリ」にのせました。爽やかな香りと程よい辛みが和牛の旨みを引き立てる前菜です。



季節の海鮮火鍋 トムヤムクンスープ 7,480円

白湯(パイタン)・麻辣(マーラー)に加えて、今冬は新登場のトムヤムクンスープの3種類を用意いたしました。レモングラスの爽やかな酸みに唐辛子のあと引く辛みが癖になる大人気火鍋シリーズの最新作スープです。旬の海鮮とたっぷりのキノコをお好みで選ぶ2種類の薬膳スープでお召上がりください。



ヤンジーガムルー 楊枝甘露 900円

ジューシーなフレッシュマンゴーのとろける濃厚な甘みとピンクグレープフルーツの爽やかな酸みと苦みを調和させたCINA特製のデザートです。

Seasonal Recommendation

Herbal Hotpot

5,500円

滋味薬膳火鍋

*Two orders minimum

※2名様より承ります

スープは下記3種より2種をお選びください

[白湯 (パイタン) / 麻辣 (マーラー) / トムヤムクン]

加藤ポーク パラ肉、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

Seasonal seafood Hotpot

7,480円

季節の海鮮火鍋

*Two orders minimum

※2名様より承ります

スープは下記3種より2種をお選びください

[白湯 (パイタン) / 麻辣 (マーラー) / トムヤムクン]

旬の海鮮 (鱈白子・天使の海老・帆立・蟹爪)、鶏つみれ、

季節の野菜6種と滋養強壮や美容にも効果のある6種類のキノコ

Spicy stir-fry Hotpot

3,600円

マーラーシャングォ 麻辣香鍋

*Two orders minimum

※2名様より承ります

旬の海鮮 (天使の海老・帆立)、加藤ポーク、大山鶏、

種滋養強壮や美容にも効果のあるキノコなど季節野菜10種

Snow Crab spring roll 2 pieces

1,300円

ズワイガニの春巻き 2本

Caviar and rice noodle

1,800円

キャビア&ビーフン

Chinese Beef Tartar with Panipuri

1,800円

チャイニーズ和牛タルタル パニプリ添え

Spicy cod milt fritter

2,400円

鱈白子のフリット スパイス和え

Stir-fried selected seasonal vegetables and seafood with XO sauce

2,900円

海鮮と季節野菜のXO醬炒め

White mapo tofu with cod milt

2,900円

白子麻婆豆腐

Mango Pomelo Sago

900円

ヤンジーガナルー
楊枝甘露

Please advise our associates if you have any food allergies

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

Tax included

-メニュー表記の価格はすべて税込です-

Seasonal Recommendation

マーラーシャングォ

麻辣香鍋コース

Spicy stir-fry Hotpot Course

お一人様 6,600円

*Two orders minimum.

※2名様より承ります

Chinese Tapas

“CINA salad” Celery and watermelon radish
セロリと紅芯大根のCINAサラダ

Edamame pickled in shaoxing wine
枝豆の紹興酒漬け

Truffle and rice noodles
トリュフ&ビーフン

Deep fried shiitake mushrooms with black vinegar
CINA風精進から揚げ

Sichuan-style chicken with savory chili sauce
鉢鉢鶏 四川よだれ鶏

Seasonal spring rolls
季節の春巻き

Spicy stir-fry Hotpot

麻辣香鍋

Paradise prawn, Scallop, Kato pork, Daisen chicken,
天使の海老 帆立 加藤ポーク 大山鶏

10 assorted seasonal vegetable,
〈10種の季節野菜〉

Paprika, Wood ear fungus, Lotus root, Asparagus, Young corn,
パプリカ キクラゲ 蓮根 アスパラ ヤングコーン

Okra, Makomodake, Tamba shimeji mushrooms, Potato, Leaf garlic
オクラ マコモ茸 丹波しめじ ジャガイモ 葉ニンニク

Noodle

べの中華麺

Dessert

デザート

*For additional menu, please refer to the attached sheet.

※具材の追加は別紙をご覧ください

Please advise our associates if you have any food allergies
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

Tax included

—メニュー表記の価格はすべて税込です—