

# C I N A

New Modern Chinese



## キャビア&ビーフン 1,800円

シェフが趣向を凝らした季節のビーフン。手間暇を惜しまず厳選素材で仕込んだ自家製“鶏湯(チータン)”をベースに、黒い宝石”キャビア”をあしらいました。濃厚な鶏の旨みとキャビアの塩みが絶妙に調和する前菜です。



## 季節トリュフの白麻婆豆腐 3,400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。



## 季節の海鮮火鍋 7,480円

白湯(パイタン)・麻辣(マーラー)・トムヤムクンの3種類を用意いたしました。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し上がりください。

# 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 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

## 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 (真鯛・天使の海老・蛤・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

## Caviar and rice noodle

1,800円

### キャビア&ビーファン

## Chinese chive and Shrimp Spring roll

1,300円

### 海老と黄ニラの春巻き

## Roasted beef tartar -CINA style-

1,700円

### CINA特製ユッケ

## Stir-fried selected seasonal vegetables with shrimp

2,900円

### 海老と旬野菜のXO醤炒め

## White mapo tofu with truffle

3,400円

### 季節トリュフの白麻婆豆腐

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-