

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。



海老とアオリイカのXO醬炒め 2,900円

鮮度抜群の海老とアオリイカに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。



白子麻婆豆腐 2,900円

濃厚な鱈白子をふんだんに使用して、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。爽快な山椒の刺激と香りが広がり、白子の濃厚な旨みがクセになる絶品麻婆豆腐です。

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 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

7,500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 (天使の海老・蟹爪・帆立・白子)、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

Truffle and rice noodles

1,800円

キャビア & ビーフン

Roasted beef tartar -CINA style

1,650円

CINA特製ユッケ

Spring roll with snow crab

1,300円

ズワイ蟹の五目春巻き

Soft roe fritter

2,400円

生白子のフリット

Stir-fried shrimp and bigfin reef squid with XO sauce

2,900円

海老とアオリイカのXO醬炒め

Mapo tofu with soft roe

2,900円

白子麻婆豆腐

White mapo tofu with truffle

3,600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-