

C I N A

New Modern Chinese

Chinese Tapas

Truffle and rice noodles 1,100
★ トリュフ & ビーフン

“CINA salad” Celery and watermelon radish 550
★ セロリと紅芯大根のCINAサラダ

Shredded jelly fish with coriander 550
細切りクラゲとパクチーの和え物

Tofu skin with coriander 550
湯葉とパクチーの和え物

Quick pickled fresh mustard plant stem 550
生ザーサイの浅漬け

CINA-style potato salad 550
CINAポテトサラダ

CINA-style tofu with century eggs 550
CINA風ピータン豆腐

★ Recommended

★ おすすめ

Seasonal spring rolls Ask
旬素材の春巻き

Boiled pork dumplings 550
手包み水餃子 4p

Deep fried shiitake mushrooms with black vinegar 550
★ CINA風椎茸の唐揚げ 黒酢和え

Honey glazed BBQ pork 1,100
イベリコ豚の自家製チャーシュー

Sichuan-style chicken with savory chili sauce 1,100
★ 鉢鉢鶏 四川よだれ鶏

Tax included

-メニュー表記の価格はすべて税込です-

Mains

Seafood

Fretter prawns dressed
with rum flavored mayonnaise 1,540
海老のマヨネーズソース ラム酒の香り

Stir-fried prawns with black chili sauce 1,540
★ 海老の黒チリソース イカスミと豆板醤のソース

Chinese crab meat omelet 1,980
★ 濃厚卵の蟹玉
Truffle topping available for 770 yen
※プラス770でトリュフトッピング出来ます

Chicken

Deep-fried chicken with red chili pepper 1,320
★ 辣子鶏 鶏の山椒唐辛子炒め

Spicy crispy fried chicken 1,980
★ 貴妃鶏 スパイス香るパリパリ鶏

Pork

Stir-fried sweet and sour pork
with fresh berries 1,980
★ イベリコ豚とフレッシュベリーの新スプタ
Foiegras topping available for 770 yen
※プラス770でフォアグラトッピング出来ます

★ Recommended

★ おすすめ

Wagyu

A5 grade wagyu "lean beef" steak 4,180
with japanese pepper soy sauce
国産A5黒毛和牛の赤身ステーキ 山椒風味の醤油ソース

"Pepper steak" Selected lean wagyu 3,080
with bell peppers
厳選赤身の極太“チンジャオロース”

Lamb

Grilled rack of lamb steak 1,540
with spicy chili garlic
ラムラックスステーキ ガーリックスパイス添え

Vegetable

Stir-fried selected seasonal vegetables Ask
厳選 旬野菜の強火炒め

Savory tomato and egg stir fry 1,320
★ トマトと濃厚卵の燻香炒め

Tax included

-メニュー表記の価格はすべて税込です-

Noodle & Rice

Noodle

- "Dandan noodles" Spicy sesame soup with homemade thin noodles 1,320
★ 胡麻香る担担麺 自家製極細麺
- "Broth-less Dandan noodles" Spicy sesame sauce with extra thick noodles 1,320
四川汁無し担担麺 濃厚極太麺
- ★ Spicy and numbing noodles with stewed wagyu 1,320
黒毛和牛のマーラー麺
- White chicken soup with thin noodles 1,320
大山鶏のパイタン麺
- Superior gold chicken soup with thin noodles 2,200
極上 黄金スープの上湯麺 1名様用

Rice

- Savory fried rice with Chinese soy sauce 1,320
中国たまり醤油の黒チャーハン
- Savory fried rice wrapped in a crab meat omelet 1,980
★ 濃厚卵の蟹玉チャーハン
- Spicy wagyu mapo tofu with small rice 1,980
黒毛和牛と四川山椒の麻婆豆腐 炊き立てご飯を添えて

★ Recommended

★ おすすめ

Dessert

Creamy almond jelly with fragrant olive jam 杏仁豆腐 キンモクセイのジャムを添えて	550
Fresh mango pudding フレッシュマンゴーのマンゴープリン	550
Oolong tea pudding 凍頂烏龍茶プリン	550
Lychee ice cream ライチアイスクリーム	550

Tax included

-メニュー表記の価格はすべて税込です-

キンギョ

金魚

Goldfish

6,600

Chinese Tapas

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

Shredded jelly fish with coriander
細切りクラゲとパクチーの和え物

Truffle and rice noodles
トリュフ&ビーフン

Deep fried shiitake mushrooms
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

Fretter prawns dressed with rum flavored mayonnaise
海老のマヨネーズソース ラム酒の香り

Stir-fried selected seasonal vegetables
厳選 旬野菜の強火炒め

Deep-fried chicken with red chili pepper
辣子鶏 鶏の山椒唐辛子炒め

Chinese crab meat omelet
トマトと濃厚卵の燻香炒め

Stir-fried sweet and sour pork with fresh berries
イベリコ豚とフレッシュベリーの新黒スプタ

“Dandan noodles” Spicy sesame soup
胡麻香る担担麺

or

Savory fried rice with Chinese soy sauce
中国たまり醤油の新黒チャーハン

or

Mapo tofu
麻婆豆腐

Dessert

デザート

パンダ

熊猫

Panda

8,800

Chinese Tapas

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

Shredded jelly fish with coriander
細切りクラゲとパクチーの和え物

Truffle and rice noodles
トリュフ&ビーフン

Deep fried shiitake mushrooms
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

Stir-fried prawns with black chili sauce
海老の黒チリソース イカスミと豆板醤のソース

“Pepper steak” Selected lean wagyu with bell peppers
厳選赤身の極太“チンジャオロース”

White mapo tofu with truffle
季節トリュフの白麻婆豆腐

Chinese crab meat omelet
濃厚卵の蟹玉

Truffle topping available for 770 yen
※プラス770でトリュフトッピング出来ます

Stir-fried sweet and sour pork with fresh berries
イベリコ豚とフレッシュベリーの黒スプタ

Foiegras topping available for 770 yen
※プラス770でフォアグラトッピング出来ます

“Dandan noodles” Spicy sesame soup
胡麻香る担担麺

or

Savory fried rice with Chinese soy sauce
中国たまり醤油の黒チャーハン

or

Mapo tofu
麻婆豆腐

Dessert
デザート

Tax included

-メニュー表記の価格はすべて税込です-

滋味薬膳火鍋

Herbal Hotpot Course

お一人様 7,480

*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

Deep fried shiitake mushrooms
CINA風精進から揚げ

Truffle and rice noodles
トリュフ&ビーフン

Seasonal spring rolls
旬素材の春巻き

Herbal Hotpot

薬膳火鍋

2 soup base

*choose two soup from below

[Chicken broth / Mala spicy broth / Tom yam kung]

スープ2種

※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]

Kato pork, Daisen chicken, Chicken meatball

加藤ポーク 大山鶏 鶏団子

Homemade shrimp dumpling, Tofu

自家製海老団子 木綿豆腐

12 assorted mushroom

12種のキノコ

Noodle

べの中華麺

Dessert

デザート

**“Herbal Hotpot” and “Seasonal Seafood Hotpot”
can be ordered as a la carte items.

※「滋味薬膳火鍋」「季節の海鮮火鍋」各单品もごさいます

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

※具材の追加は別紙をご覧ください

季節の海鮮火鍋

Seasonal Seafood Hotpot Course

お一人様 9,350

*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

Shredded jelly fish with coriander
細切りクラゲとパクチーの和え物

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
旬素材の春巻き

Herbal Hotpot

薬膳火鍋

2 soup base

*choose two soup from below

[Chicken broth / Mala spicy broth / Tom yam kung]

スープ2種

※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]

Red sea bream, Paradise prawn, Clam, Crab claw
真鯛 天使の海老 蛤 蟹爪

Chicken meatball, Seasonal vegetable,
鶏つみれ 季節の野菜

6 assorted mushroom
キノコ6種

Noodle

🍜の中華麺

Dessert

デザート

Tax included

-メニュー表記の価格はすべて税込です-

Beer

Asahi "SUPER DRY" Draft アサヒ スーパードライ	700
Birra Messina small bottle ピッラ・メッシーナ 小瓶	800
Asahi Dry Zero [Non-Alcohol] small bottle アサヒ ドライゼロ 小瓶	550

High-ball

Whisky and soda ハイボール	660
Chinese rice wine and soda 上海ハイボール	770
Ichiro's Malt イチローズ モルト	900
Chivas Regal Mizunara 12 years シーバスリーガル ミズナラ12年	1,100
Suntory Hakushu and soda 白州ハイボール	1,300
Suntory Yamazaki and soda 山崎ハイボール	1,300

Standard cocktail

Gin ジン	770
Vodka ウォッカ	770
Campari カンパリ	770
Cassis カシス	770
Dita ディタ	770

Cocktails

CINA style mojito チナート CINAモヒート	770
China blue チャイナブルー	770
Kitty キティ	770
Kir royale キールロワイヤル	880
Mimosa ミモザ	880
Shandy gaff シャンディガフ	880
Red eye レッドアイ	880

Chinese & Japanese Liquor

Chinnen Shoukokuishu 5 years 陳年 紹興貴酒 5年	Glass 770	Bottle 4,500
Koetsuryuuzan Chinnen 8 years 古越龍山 陳年 8年	Glass 990	Bottle 5,500
Touhai 10years Chinnen Hanabori Rurisaiji 塔牌 純十年陳 花彫 瑠璃彩磁	Glass 1,300	Bottle 6,500
Koetsuryuuzan Chinnen 15 years Keitokuchin 古越龍山 陳年 15年 景德鎮	Glass 2,200	Bottle 9,500
Nakanaka Miyazaki 中々 宮崎	Glass 660	Bottle 5,500

Shochu cocktail

Fresh lemon sour 生レモンサワー	660
Fresh grapefruit sour 生グレープフルーツサワー	660
Oolong tea flavor 烏龍茶割り	660
Jasmine tea flavor 茉莉花茶割り	660
Corn tea flavor とうもろこし茶割	660
Tomato juice sour トマトジュース割	660

Fruit Liquor

Aragoshi Umeshu あらごし梅酒	660
Prunus liquor 杏露酒	660

Soft Drink

Perrier ペリエ	330ml 550	750ml 880
Acqua Panna アクア・パナ	500ml 550	750ml 990
Oolong tea 烏龍茶		440
Corn tea とうもろこし茶		440
Orange juice オレンジジュース		440
Coke コーラ		440
Ginger Ale ジンジャーエール		440
Tomato juice 桃太郎トマトジュース		550
Mango juice マンゴージュース		550

Tax included

-メニュー表記の価格はすべて税込です-

By the glass

Sparkling wine スパークリング	Ask
White Wine 白	Ask
Red wine 赤	Ask

Bubbles

La Jara Prosecco Brut ラジャラ プロセッコ ブリュット	5,280
1+1=3 Cava Brut 1+1=3	6,380
Drappier Carte Blanche Brut ドラピエ カルト ブランシェ ブリュット	10,780
Veuve Clicquot Yellow Label Brut ヴーヴ クリコ イエロー ラベル ブリュット	14,800
Henri Giraud Esprit Brut アンリ ジロー エスプリ ブリュット	16,500
Perrier-Jouet Grand Brut ペリエ ジュエ グラン ブリュット	17,600

Rose

Domaine La Grangette Picoti Picota Piquepoul Noir Rose ドメーヌ ラ グランジェット ピコティ ピコタ ピクプール ノワール ロゼ	5,500
Planeta Rose プラネタ ロゼ	7,920

White

Sherwood Estate Stratum Sauvignon Blanc シャーウッド エステート ストラタム ソーヴィニヨン ブラン	5,280
Muller-Grossmann Gruner Veltliner ミュラー グロースマン グリュナー ヴェルトリーナー	6,380
Tesch Deep Blue テッシュ ディープ ブルー	7,150
Domaine de Pisse Loup Chablis ドメヌドピス ルー シャブリ	8,250
Pojer&Sandri Zero Infinito ポイエル エ サンドリ ゼロ インフィニート	9,350
Punta Crena Riviera Ligura di Ponente Pigato プンタ クレーナ リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ピガート	9,900
Beringer Napa Valley Chardonnay ベリンジャー ナパ ヴァレー シャルドネ	10,780
Frederic Magnine Puligny Montrachet フレデリック マニャン ピュリニー モンラッシェ	17,600
Louis Latour Corton-Chrlemagne ルイ ラトゥール コルトン シャルルマーニュ	38,500

Red

Cotes du Rhone Rouge Les Abeilles コート デュ ローヌ ルージュ レ ザベイユ	5,500
Cline Cellars Zinfandel Lodi クライン セラーズ ジンファンデル ロダイ	7,480
Yalumba Barossa Shiraz ヤルンバ バロッサ シラーズ	8,580
San Giusto a Rentennano Chianti Classico サン ジュスト ア レンテンナーノ キャンティ クラシコ	9,350
Cascina Gramolere Barolo カシーナ グラモレーレ パローロ	11,000
Lou Dumont Bourgogne Rouge ルー デュモン ブルゴーニュ ルージュ	13,200
Chateau Lagrange シャトー ラグランジュ	16,500
Shafer TD-9 シェーファー TD-9	19,800

Tax included

-メニュー表記の価格はすべて税込です-

Approaching completion by pursuing deliciousness, New Modern Chinese.

The interior is based around the color white, having a presence marble L-shaped counter, aged concrete wall, antique style furniture with silver stainless which produce stylish space mixed the Occident and the Orient.

By our skilled chef, "Each dish" will stimulate your five senses.

The superb Chinese Tapas are enjoyable by combining various things little by little.

Since we are confident of "Meat", the main dishes are particular about "Meat"; beef, pork, chicken and lamb.

Unexpected combination of ingredient create original "round off" meal after main dish.

We offer selected wines and, healthy and beauty-friendly "New Modern Chinese" based on Chinese and cooking methods from all over the world, by being keen to pursue deliciousness.

"CINA" New Modern Chinese

"Qin" the first unified dynasty which built New China, that is called "CINA" in ancient Rome through the Silk Road.

We named "CINA" to put into our thought that is creating New Chinese fused the Occident and the Orient.

美味しさを追求し続けることで、 完成に近づくニューモダンチャイニーズ

白を基調とした店内、存在感のある大理石のL字カウンター
エイジングしたコンクリートの壁面
西洋・東洋をミックスしたアンティーク調の家具に
シルバーステンレスのアクセントを加えた
モダンテイストが融合する空間

熟練のシェフが創り出す、「一皿」ごとに五感を刺激する味わい

好きなものを少しずつ楽しむ絶品チャイニーズタパス
黒毛和牛にこだわり抜いた極上のメインディッシュ
思いがけない食材の出会いが紡ぎ出す、独創的な料理の数々

中国料理をベースに世界中の料理技法をとり入れ
美と健康も意識した究極の逸品を
厳選ワインと共にご堪能いただけます

"CINA" New Modern Chinese

新しい中国を創造した最初の統一王朝「秦」
シルクロードを経て古代ローマに渡り『チーナ』と呼ばれました
西洋と東洋が融合した、新しい中国料理を創造したいという想いを込め
「チーナ」と名付けました
