Weekday Lunch

菜 Mains

タパス・デザート・搾菜付き
※ライスおかわり無料

四川山椒の麻婆豆腐	1,200
熟成黒酢の酢豚	1,200
辣子鶏 鶏の山椒唐辛子炒め	1,200
濃厚卵の蟹玉チャーハン［数量限定］	1,800
中国たまり醤油の黒チャーハン［数量限定］	1,200

※胡麻香るミニ担担麺 +400

麺 Noodle

タパス・デザート・搾菜付き
※麺大盛り +100

胡麻香る担担麺	1,100
豆乳冷やし担担麺	1,100
濃厚鶏出汁のパイタン麺	1,100
トムヤムクンヌードル	1,100

※四川山椒のミニ麻婆豆腐 +300（ライス無料）

Additional Food

セロリと紅芯大根のCINAサラダ	400
CINAポテトサラダ	400
鉢鉢鶏　四川よだれ鶏	900

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–

Weekday Lunch Drink

生ビール［アサヒスーパードライ］	550
ハイボール	550
上海ハイボール	550
白州ハイボール	1,100
山崎ハイボール	1,100
生レモンサワー	550
生グレープフルーツサワー	550
烏龍茶割り	550
とうもろこし茶割り	550
梅乃宿 あらごし梅酒	550
グラスワイン［泡/白/赤］	550
紹興酒［紹興貴酒 5年］	550

Soft Drink

ペリエ	330ml	440
アクア・パンナ	550ml	440
烏龍茶		330
とうもろこし茶		330
オレンジジュース		330
コーラ		330
ジンジャーエール		330
桃太郎トマトジュース		440
マンゴージュース		440
ツヴァイゲルト 赤ブドウジュース		700

※ 別紙にて、ドリンクリスト・ワインリストご用意しております

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–

Holiday Lunch

蓮華

2,800

CINAポテトサラダ
トリュフ & ビーフン
蛸と茗荷の山椒マリネ

鉢鉢鶏　四川よだれ鶏

旬素材の春巻き

黒酢豚　2種のフレッシュベリーソース
or
四川山椒の麻婆豆腐

胡麻香る担担麺

デザート

牡丹

3,800

CINAポテトサラダ
トリュフ & ビーフン
蛸と茗荷の山椒マリネ

鉢鉢鶏　四川よだれ鶏

旬素材の春巻き

トマトと濃厚卵の燻香炒め

海老のマヨネーズソース　ラム酒の香り

黒酢豚　2種のフレッシュベリーソース
or
辣子鶏　鶏の山椒唐辛子炒め

胡麻香る担担麺
or
中国たまり醤油の黒チャーハン

デザート

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–

Holiday Lunch

胡蝶蘭

5,000

セロリと紅芯大根のCINAサラダ
トリュフ & ビーフン
蛸と茗荷の山椒マリネ

鉢鉢鶏 四川よだれ鶏

蟹とフカヒレのスープ

旬素材の春巻き

海老の黒チリソース　イカスミと豆板醤のソース

厳選赤身の極太“チンジャオロース”

油淋鶏　鶏の唐揚げ　香味ソース和え
or
辣子鶏　鶏の山椒唐辛子炒め

胡麻香る担担麺
or
中国たまり醤油の黒チャーハン
or
四川山椒の麻婆豆腐

デザート

滋味薬膳火鍋

お一人様 7,500
※2名様より承ります

季節の海鮮火鍋

お一人様 9,350
※2名様より承ります

※コースの詳細につきましては、スタッフへお尋ねください

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–