C I N A

New Modern Chinese

Chinese Tapas

Truffle and rice noodles 1,200
★ トリュフ & ビーフン

"CINA salad" Celery and watermelon radish 600
★ セロリと紅芯大根のCINAサラダ

Quick pickled fresh mustard plant stem 600
生ザーサイの浅漬け

CINA-style potato salad 600
CINAポテトサラダ

Octopus and myoga in sansho pepper sauce 1,100
蛸と茗荷の山椒マリネ

Chinese rice wine marinated edamame 600
枝豆の紹興酒漬け

★ Recommended
★ おすすめ

Seasonal spring rolls — Ask
旬素材の春巻き

Boiled pork dumplings — 800
手包み水餃子

Deep fried shiitake mushrooms with black vinegar — 600
★ 精進唐揚げ　椎茸の唐揚げ　黒酢和え

Sichuan-style chicken with savory chili sauce — 1,200
★ 鉢鉢鶏　四川よだれ鶏

Taiwan sausage -CINA style- — 1,200
CINA風　台湾腸詰

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 1,600
海老のマヨネーズソース　ラム酒の香り

Stir-fried prawns with black chili sauce 1,600
★ 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 1,950
★ 濃厚卵の蟹玉

Chicken

Deep-fried chicken with red chili pepper 1,400
★ 辣子鶏　鶏の山椒唐辛子炒め

Deep-fried chicken with aromatic sauce 1,400
★ 油淋鶏　鶏の唐揚げ　香味ソース和え

★ Recommended
★ おすすめ

Pork

Stir-fried sweet and sour pork with fresh berries 1,950
★ 黒酢豚 2種のフレッシュベリーソース

Wagyu

"Pepper steak" Selected lean wagyu with bell peppers 3,200
厳選赤身の極太"チンジャオロース"

Vegetable

Stir-fried selected seasonal vegetables 1,300
厳選　旬野菜の強火炒め

Savory tomato and egg stir fry 1,300
★ 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 1,350
★ 胡麻香る担担麺 自家製極細麺

"Broth-less Dandan noodles" Spicy sesame sauce with extra thick noodles 1,350
四川汁無し担担麺 濃厚極太麺

White chicken soup with thin noodles 1,350
大山鶏のパイタン麺

Rice

Savory fried rice with Chinese soy sauce 1,350
中国たまり醤油の黒チャーハン

Savory fried rice wrapped in a crab meat omelet 1,950
★ 濃厚卵の蟹玉チャーハン

Spicy wagyu mapo tofu 1,950
四川山椒の麻婆豆腐

★ Recommended
★ おすすめ

Dessert

Creamy almond jelly with fragrant olive jam 600
杏仁豆腐　キンモクセイのジャムを添えて

Fresh mango pudding 600
フレシュマンゴーのマンゴープリン

Oolong tea pudding 600
凍頂烏龍茶プリン

Lychee ice cream 600
ライチアイスクリーム

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

"CINA salad" Celery and watermelon radish
セロリと紅芯大根のCINAサラダ
Truffle and rice noodles
トリュフ & ビーフン
Deep fried shiitake mushrooms with black vinegar
精進唐揚げ　椎茸の唐揚げ　黒酢和え
CINA-style potato salad
CINAポテトサラダ

Sliced pork and cucumber with spicy sauce
ウンパイロウ
雲白肉　薄切り豚肉と胡瓜　香味ダレ

Seasonal spring rolls
旬素材の春巻き

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
Chinese crab meat omelet
濃厚卵の蟹玉

Stir-fried sweet and sour pork with fresh berries
黒酢豚　2種のフレッシュベリーソース
or
Deep-fried chicken with red chili pepper
辣子鶏　鶏の山椒唐辛子炒め

"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

Dessert
デザート

パンダ
熊猫
Panda

8,800

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

Octopus and myoga in sansho pepper sauce
蛸と茗荷の山椒マリネ

Roasted beef tartar -CINA style-
CINA特製ユッケ

Truffle and rice noodles
トリュフ & ビーフン

Boiled pork dumplings
手包み水餃子

Deep fried shiitake mushrooms with black vinegar
精進唐揚げ　椎茸の唐揚げ　黒酢和え

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

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"

Stir-fried sweet and sour pork with fresh berries
黒酢豚　2種のフレッシュベリーソース
or
Deep-fried chicken with red chili pepper
辣子鶏　鶏の山椒唐辛子炒め

"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
Spicy wagyu mapo tofu
四川山椒の麻婆豆腐

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 7,500
*Two orders minimum.
※2名様より承ります

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

Deep fried shiitake mushrooms with black vinegar
精進唐揚げ　椎茸の唐揚げ　黒酢和え

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
[Chiken 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
〆の中華麺

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」各単品もございます

*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

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

Octopus and myoga in sansho pepper sauce
蛸と茗荷の山椒マリネ

Truffle and rice noodles
トリュフ & ビーフン

Deep fried shiitake mushrooms with black vinegar
精進唐揚げ 椎茸の唐揚げ 黒酢和え

Seasonal spring rolls
旬素材の春巻き

Seafood Hotpot
海鮮火鍋

2 soup base
*choose two soup from below
[Chiken 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]

Paradise prawn, Crab claw, Oyster, Bigfin reef squid
天使の海老　蟹爪　牡蠣　アオリイカ

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

6 assorted mushroom
キノコ6種

Noodle
〆の中華麺

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 ビッラ・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
Chinese Baijiu and Soda 明江（ミンジャン）ハイボール	880
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

Sour

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 とうもろこし茶割り	660
"MOMOTARO Tomato" Juice Flavor 桃太郎トマトジュース割り	660

CINA Cocktail

CINA Style Mojito チナート　CINAモヒート	770
CINA Style China Blue CINAブルー	770
Chinese Baijiu and Spumoni Style Cocktail ホワイトスプモーニ	770
Dita and Jasmine Tea Flaver D×J　ディタ＆ジャスミン	770
Flamingo Sour フラミンゴ サワー	770

*We also have a variety of cocktails. Plese ask the staff.
※その他、各種カクテルございます　スタッフまでお声掛けください

Chinese Liquor

Chinnen Shoukoukishu 5 Years 陳年 紹興貴酒 5年	Glass	770	Bottle	4,500
Koeturyuuzan Chinnen 8 Years Chenron 古越龍山 陳年 8年 澄龍	Glass	990	Bottle	5,500
Touhai 10 Years 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 景徳鎮	Glass	2,200	Bottle	9,500
Ming River Sichuan Baijiu ミンジャンシセンバイチュウ 明江四川白酒	Glass	1,100		

Spirits&Liquor

Barley Shochu Nanaka 〈Miyazaki〉 麦焼酎 中々 〈宮崎〉	770
Potato Shochu Sato Kuro〈Kagoshima〉 芋焼酎 佐藤 黒 〈鹿児島〉	770
Umenoyado Roughly Mashed Plum Wine 梅乃宿 あらごし梅酒	660
Herb and Apricot Liquor ハーブと杏のお酒	660
Japanese Craft Gin "KANOMORI" クラフトジン 香の森	880
Sobieski Vodka ウオッカ ソビエスキー	770
Havana Club Rum ラム ハバナクラブ	770

Soft Drink

Perrier ペリエ	330ml	550	750ml	880
Acqua Panna アクア・パンナ	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
Red Grape Juice Zweigelt ツヴァイゲルト 赤ブドウジュース				900

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 ソーヴィニョン ブラン	5,280
Muller-Grossmann Gruner Veltliner ミュラー グロースマン グリューナー 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 ドメーヌ 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 Chardonney 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 バローロ	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 sences.

The superb Chinese Tapas are enjoyable
by combining various things little by little.
Since we are confident of “Meat”,
the main dishes are particular abouut “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 persue 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だす、「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だす、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

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