





TEPPANIYAKI MENU

PRIVATE ROOM IN SINTOHO

● **OKINAWA set**

SEA URCHIN

Сладкая креветка, гуакамоле, чёрная икра
Ama Ebi, guacamole, black caviar

TUNA

Трио голубого тунца
Bluefin tuna trio

NIGIRI

Острый Желтохвост, фуа-гра
и копченый угорь, ваю и черная икра
Spicy hamachi, foie gras and smoked eel,
wagyu and black caviar

TEPPANIYAKI SCALLOP

Японское сливочное масло, гребешок, мисо, юдзу
Japanese butter, scallop, miso, yuzu

TEPPANIYAKI VEGETABLE

Сезонные овощи, свежая зелень,
соус кешью
Seasonal vegetable, fresh herbs,
cashew sauce

TEPPANIYAKI WAGYU

Ваю Япония
A5 Japanese wagyu

QINAI PINEAPPLE

Ананас с ароматом рома,
канноли с шафраном, пикантные шантильи
Rum scented pineapple,
saffron cannoli, spicy chantilly

● **HOKKAIDO set**

GUNKAN MAKI

Острый краб, икура
Spicy crab, ikura

SALMON

Трио мурманского лосося
Murmansk salmon trio

TEPPANIYAKI SEAFOOD

Аргентинские креветки, гребешок,
сибас, чимичурри
Argentinian prawn, scallop,
sea bass, chimichurri

TEPPANIYAKI VEGETABLE

Сезонные овощи, свежая зелень,
соус кешью
Seasonal vegetable, fresh herbs,
cashew sauce

TEPPANIYAKI MARBLED BEEF

Домашний соус терияки, говяжья вырезка
Home-made teriyaki sauce, beef tenderloin

DAIFUKU MOCHI

Рисовое тесто, с ароматом розы,
цитрус личи шантильи
Rose flavored rice pastry,
citrus lychee chantilly

SEAFOOD PLATE



SALMON
BLUEFIN TUNA AKAMI
BLUEFIN TUNA CHU-TORO
BIG-EYE TUNA
SCALLOP
SEA BASS
HAMACHI
AMA EBI
KING CRAB
SEA URCHIN
OYSTERS
IKURA
SEA GRAPES



FOR 2 GUESTS.....15 880

FOR 2 GUESTS WITH BLACK CAVIAR.....18 880

FOR 4 GUESTS.....30 880

FOR 4 GUESTS WITH BLACK CAVIAR.....37 880

Рекомендация от сомелье

Sommelier recommendations

La Scolca Rose, Soldati, Piemonte, Italy 0,125 ml.....2 000 руб

Pierre Gimonnet & Fils “Cuis”, Blanc de Blancs, France 0,125 ml.....4 500 руб.

В отеле Four Season Hotel Lion Palace мы гордимся тем, что используем

самые свежие и качественные продукты.

В наши блюда входят рыба, морепродукты, мясо, овощи и зелень местного производства

Для тех, у кого есть диетические ограничения, мы предлагаем выбор из специально подобранных
блюд, включая вегетарианские и не содержащие алкоголь.

Подробности можно уточнить у официанта.

At the Four Season Hotel Lion Palace, we pride ourselves on using

the freshest and highest quality ingredients.

Our dishes include fish, seafood, meat, vegetables, and locally sourced herbs.

23 800 rub per person

12 800 rub per person

Теппанийки меню доступно только при бронировании приватной комнаты и внесении депозита

Teppaniyaki menu is available only under the condition of booking a private dining room. Please kindly note that deposit is required.

Все цены в российских рублях, включая НДС. На все блюда действует скидка 20% для постоянных гостей отеля. Скидка не распространяется на праздничные даты и даты проведения мероприятий. Все цены указаны за человека. В стоимость включены напитки местного производства. В стоимость не включены налоги и сборы. Все цены указаны за человека. В стоимость включены напитки местного производства. В стоимость не включены налоги и сборы. All prices are in Russian rubles and include 20% VAT. Please kindly note that you have to pay all services in the restaurant separately for the service fee of 10% of the total cost of the order.

SIGNATURE DISHES

FAR EASTERN SCALLOP2380	SEA URCHIN950
Гребешок, морской еж, черная икра	Цума, шисо лист, васаби
Scallop, sea urchin, black caviar	Tsuma, shiso leaf, wasabi
TIGER MILK SEA BASS.....1380	GILARDEAU OYSTER.....2000
Сибас, соус тигровое молоко, кинза, чили	Понзу граните
Seabass, tiger milk sauce, cilantro, chili	Ponzu granite
NIGIRI SET.....3600	PINK JOLIE OYSTER.....1200
Тунец Блюфин Торо, Вагю, Фуа-Гра с копченым угрём	Понзу граните
Toro, wagyu, foie gras and eel	Ponzu granite



DEQUSTATION SET

Salmon Trio
Лосось трио
Tiger Milk Sea bass
Сибас с соусом тигровое молоко
Open hand roll with tuna
Открытый хенд ролл с тунцом
Wasabi Argentinian prawns
Аргентинские креветки васаби
Hong-Kong style Sea Bass
Сибас в Гонконгском стиле
Ог/Или
Wok marbled beef
Мраморная говядина на воке
Mooncake
Мункейк

7500 rubles per guest
7500 рублей на персону

RAW BAR

SASHIMI 2 pièces

Salmon..... 980
Лосось
Sea bass..... 950
Сибас
Bigeye Tuna..... 1380
Большеглазый тунец
Bluefin tuna akami chu-toro..... 2050 3350
Голубой Тунец Аками Чу-торо
Hamachi..... 2450
Желтохвост
Scallop..... 1380
Гребешок
Ama Ebi prawn.....850
Сладкая креветка



NIGIRI 1 pièce

Salmon.....480
Лосось
Sea bass.....530
Сибас
Bigeye Tuna.....680
Большеглазый тунец
Bluefin tuna akami chu-toro.....1080 1650
Голубой Тунец Аками Чу-торо
Hamachi1280
Желтохвост
Eel.....650
Угорь
Crab..... 980
Краб
Ama Ebi prawn.....400
Сладкая креветка
Scallop.....580
Гребешок
Wagyu.....1880
Вагю

ROLLS

● GREEN ROLL.....1180
Огурец, такуан, авокадо, пак-чой, китайский бамбук, яблоко, васаби кизами
Cucumber, takuan, avocado, pak choi, chinese bamboo, apple, wasabi kizami
ARGENTINIAN PRAWN ROLL..... 1380
Аргентинская креветка, авокадо, тобико, халапеньо соус
Argentinian prawn, avocado, tobiko, jalapeno sauce
SPICY SALMON ROLL.....1990
Лосось, огурец, авокадо, фурикаке
Salmon, cucumber, avocado, furikake
SEA ROLL.....2380
Лосось, тунец, сибас, такуан, огурец, фурикаке, трюфельный майо
Salmon, tuna, sea bass, takuan, cucumber, furikake, truffle mayo
KING CRAB ROLL.....2680
Камчатский краб, авокадо, огурец, тобико, апельсиновый майо
King crab, avocado, cucumber, tobiko, orange mayo
RAINBOW ROLL.....2980
Камчатский краб, лосось, гребешок, сибас, угорь, аргентинская креветка, юдзу майо
King crab, salmon, scallop, seabass, ell, tuna, Argentinian prawn, yuzu mayo
SPICY TUNA ROLL.....3880
Тунец Блюфин, Ахи-амарилло соус , огурец, кунжут кимчи, чили джем
Bluefin tuna, ahi-amarillo sauce, cucumber, sesame kimchi, chilli jam

SALADS

GREEN MANGO SALAD.....980

Ростки сои, морковь, огурец, сок лайма, рыбный соус, кинза, лук, арахис
Soybean sprouts, carrot, cucumber, lime juice, fish sauce, coriander, onion, peanuts

CRISPY EGGPLANT SALAD1080

Баклажаны, маринованные черри, кинза, кисло-сладкий соус
Eggplant, cherry tomatoes, cilantro, sweet and sour sauce

● AVOCADO CUCUMBER SALAD1180

Бальзамический соус, кориандр, кедровый орех
Balsamic dressing, coriander, cedar nuts

COLD APPETIZERS

● CHINESE MUSHROOMS.....550

Древесные грибы, чеснок, кунжутное масло, кинза
Wood mushrooms, garlic, sesame oil, cilantro

● SMASHED CUCUMBER..... 550

Битые огурцы, соевый соус, шисо уксус, кунжутное масло, шичими, кинза
Soy sauce, sesame oil, shichimi, cilantro

TUNA TATAKI.....2600

Большеглазый тунец, соус масахиرو, баклажан
Bigeye tuna, masahiro sauce, eggplant

AMA EBI CHIMICHURRI.....880

Креветка, гуакамоле, чипс из базилика

Ama Ebi prawn, guacamole, basil chips



HOT APPETIZERS

●● EDAMAME..... 550

Соевые бобы, солёные или острые с чесноком и чили
Green soybeans, salted or spicy with garlic and chili

SPRING ROLL WITH DUCK.....980

Утка, сладкий соус чили, древесные грибы, хойсин соус
Duck, sweet chili sauce, wood mushrooms, hoisin sauce

CRISPY CALAMARI.....1080

Кальмары, юдзу косе перец, лайм, халапеньо соус
Calamari, yuzu kosho pepper powder, lime, jalapeno sauce

WASABI ARGENTINIAN PRAWN.....1380

Аргентинские креветки, манго, ягоды годжи
Argentinian prawns, mango, goji berries

● SHORT RIB BEEF BAO1780

Бао на пару, тушеные говяжьи ребра, сладко-острый соус
Steamed bao, braised beef ribs, sweet and spicy sauce

- -Vegetarian positions
- -Contains alcohol

SOUPS

● WONTON SUPERIOR SOUP980

Вонтон с креветками, бульон двойной варки
Wonton with prawns, double boiled bouillon

SALMON MISO SOUP1050

Мисо паста, тофу, вакаме, лосось
Miso, tofu, wakame, salmon

SINTOHO LAKSA WITH PRAWNS.....1180

Сладкая креветка, бульон двойной варки, яичная лапша
Ama Ebi prawn, double boiled buillon, egg noodles

RICE & NOODLES

● FRIED RICE

Японский рис, яйцо, сезонные овощи, имбирь, чеснок
Japanese rice , egg, seasonal vegetables
+ курица | chicken1080
+ креветки | prawns1380
+ говядина | beef1580

● YAKI RAMEN.....1900

Пшеничная лапша, говядина, овощи
Wheat noodles, beef, vegetables

SINGAPOREAN CHAR KWAY TEOW 1680

Рисовая широкая лапша, аргентинские креветки, фишкейк, пак-чой, яйцо, чили
Rice flat noodles, argentinian prawn, fishcakes, pak choi, egg, chili



MAINS

● KUNG PAO CHICKEN.....1400

Курица в кисло-остром соусе, чили, арахис, рис, сезонные овощи
Hot and sour chicken, chili, peanuts, rice, seasonal vegetables

HOT & SOUR PRAWNS.....1780

Аргентинские креветки, древесные грибы, бамбук, красный перец
Argentinian prawns, wood mushrooms, bamboo, red bell pepper

● WOK MARBLED BEEF TENDERLOIN1880

Говяжья вырезка, сезонные овощи, жасминовый рис
Beef, seasonal vegetables, jasmine rice

KOBE STYLE RIB EYE3880

Стейк из говядины, пак-чой, грибы энoki
Rib eye, pak choi, enoki mushrooms

SIDE DISH

● WHITE RICE500

Жасминовый рис или японский рис на пару
Steamed jasmine rice or japanese rice

●● WOK VEGETABLES.....1180

Сезонные овощи, соевый соус, имбирь, кориандр
Seasonal vegetable, soy sauce, ginger, coriander

● PAK CHOI.....1650

Кленовый соус, рисовый уксус, фурикаке
Maple sauce, rice vinegar, furikake



- -Vegetarian positions
- -Contains alcohol

DESSERTS

MATCHA CHEESECAKE 980
Чизкейк с матчей и кунжутом,
Мороженое пандан, карамель мисо
Matcha cheesecake, sesame seeds,
pandan ice cream, caramel miso

MOCHI (2 pieces) 1050
Рисовое тесто, маскарпоне, пюре юдзу-манго,
ананас, мята
Rice dough, mascarpone, yuzu-mango puree,
pineapple, mint

MOONCAKE 980
Мусс с бобами тонка, тыквенный гель с кумкватом,
миндальное печенье
Tonka beans mousse, pumpkin gel with kumquat, almond
biscuit

SAKURA 980
Сакура-личи мусс, сублимированная малина,
бисквит белый шоколад, панна-котта жасмин
Scented sakura lychee mousse, dried raspberry,
white chocolate biscuit, jasmine panna cotta

MORIAWASE 2880
Ассорти десертов, сорбет, мороженое,
экзотические фрукты
Trio of petit desserts, sorbet, ice cream, exotic fruits

COFFEE

ЭСПРЕССО | МАКИАТО 700
ESPRESSO | MACCHIATO

АМЕРИКАНО 750
AMERICANO

КАПУЧИНО 950
CAPPUCCINO

ЛАТТЕ 950
LATTE

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 950
DOUBLE ESPRESSO

SOFT DRINKS

DAUSUZ 650 | 850 | 1050
0,275 | 0,580 | 0,850

SAN BENEDETTO 850 | 1150
0,250 | 0,750

COCA-COLA 0,330 850

FRESH JUICES 950
Яблоко, апельсин, грейпфрут,
морковь, сельдерей

FOUR SEASONS
LION PALACE BLEND

HERBAL TEA

Имбирь, лемонграсс, цедра лимона, душистая
вербена, лакрица и мята
Ginger, lemongrass, lemon zest, fragrant verbena,
licorice and fresh mint

SIGNATURE TEA

Чёрный чай с клюквой, вишней и лепестками василька
Black tea with cranberry, cherry and cornflower petals

1150

TEA COLLECTION

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК
ENGLISH BREAKFAST

ДАРДЖИЛИНГ
DARJEELING

ЭРЛ ГРЕЙ
EARL GREY

МОЛОЧНЫЙ УЛУН
MILKY OOLONG

ЖАСМИН
JASMINE FLOWER

СЕНЧА
GREEN SENCHA

ГЕНМАЙЧА
GENMAICHA

ЦВЕТОЧНЫЙ ЧАЙ
BLUEBERRY

РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ
CAMOMILE

ПЕРЕЧНАЯ МЯТА
PEPPER MINT

РОЙБУШ
ROIBOS

1050



COCKTAILS

SIN
TOHO

COCKTAILS | КОКТЕЙЛИ

БунракуЛун | BunrákuLóng

Золотой дракон

Джин, чай улун, персик, совиньон блан
Gin, oolong tea, peach, sauvignon blanc

НобакуЛун | NogákuLóng

Тёмный дракон

Ром со специями, биттер, сироп эстрагона
Spiced rum, bitter, tarragon syrup

ЛуЛун | LuLóng

Зеленый дракон

Чоя Юдзу, Цитрон водка, Совиньон блан
Choya Yuzu, Citron Vodka, Sauvignon Blanc

ХонЛун | HóngLóng

Красный дракон

Шотландский виски, красный вермут, пу-эр
Scotland whisky, Vermouth, Pu-er tea

ЮньЛун | YǐngLóng

Ночной дракон

Саке, Вишня, Ваниль, Игристое вино
Sake, Cherry, Vanilla, Sparkling wine

ДиЛун | DìLóng

Земной дракон

Джин, Ягоды, Совиньон Блан, Морошка
Gin, Berries, Sauvignon Blanc, Cloudberry

БайЛун | BáiLóng

Белый дракон

Текила, Авокадо, Алое, Лайм
Tequila, Avocado, Aloe, Lime

ФэнЛун | FēngLóng

Ветренный Дракон

Мартини, Каффирский лайм,
Ханибуш, Игристое вино
Martini, kaffir lime, Honeybush, Sparkling wine

1500 rub per cocktail

LEMONADES | ЛИМОНАДЫ

RASPBERRY YUZU

Малина, юдзу, ваниль, содовая
Raspberry, yuzu, vanilla, soda

PINEAPPLE BASIL

Ананас, базилик, лайм, содовая
Pineapple, basil, lime, soda

PASSIONFRUIT VANILLA

Маракуйя, ваниль, содовая
Passionfruit, vanilla, soda

ALOE LEMONGRASS

Алое, лемонграсс, лайм, содовая
Aloe, Lemongrass, Lime, Soda

PEAR GINGER

Груша, имбирь, лайм, содовая
Pear, ginger, lime, soda

950 rub per lemonade