





TEPPANIYAKI MENU

PRIVATE ROOM IN SINTOHO

OKINAWA set

GUNKAN MAKI

Морской ёж, чёрная икра
Sea urchin, black caviar

TUNA

Трио голубого тунца
Bluefin tuna trio

NIGIRI

Острый Желтохвост, фуа-гра
и копченый угорь, вагю 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

Вагю Япония
A5 Japanese Wagyu

QINAI PINEAPPLE

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

23 800 rub per person

HOKKAIDO set

GUNKAN MAKI

Острый краб, икура
Spicy crab, ikura

SALMON

Трио мурманского лосося
Murmansk salmon trio

TEPPANIYAKI SEAFOOD

Аргентинские креветки, гребешок,
осьминог
Argentinian prawn, scallop,
octopus

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,
шантильи с цитрус-личи
Rice pastry, rose flavoured,
chantilly with citrus litchi

12 800 rub per person

ТЕППАН-ЯКИ

традиционный и популярный в Японии способ приготовления,
когда морепродукты, рыба, мясо, овощи обжариваются
на специальной плоской стальной панели.

В переводе с японского

слово «теппан» означает лист железа, «яки» — жареный.

RICE HIBACHI

Обжаренный рис, саке, яйцо,
лук-шалот, чеснок, кунжут
Fried rice, sake, egg,
shallot, garlic, sesame

1300

TEPPAN VEGETABLE

Цуккини, болгарский перец, пак-чой,
шиитаке, лук порей
Zucchini, bell pepper, pak choi,
shiitake, leek

1700

MARBLE BEEF

Стейк из мраморной говядины
Marble beef steak

7900

SALMON STEAK

Стейк из мурманского лосося
Murmansk salmon steak

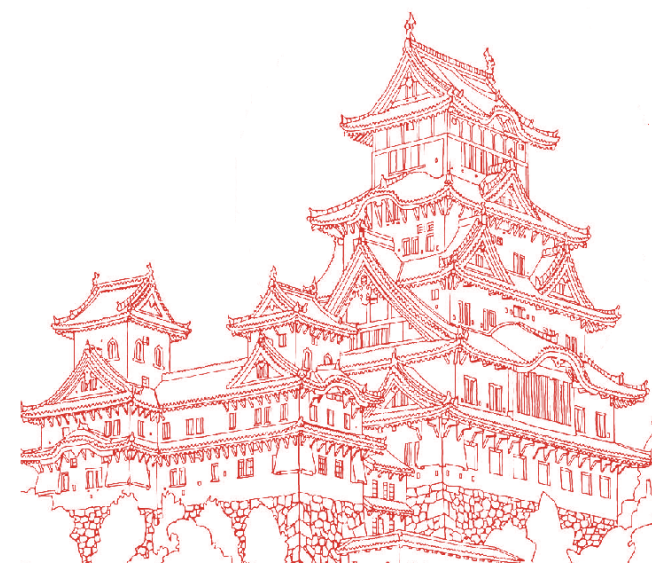
3500

SEAFOOD

Аргентинские креветки,
Дальневосточные гребешки
Argentine prawns, Far Eastern scallops

3880

Ужин в приватной комнате
Теппаньяки — это возможность не
только наблюдать за кулинарным
шоу и мастерством приготовления
блюд в уникальной японской технике,
но и наслаждаться вкусом
премиальных продуктов
и персональным сервисом
в течение вечера.



SAKE SET

SCALLOP TIRADITO

Дальневосточный гребешок, трюфельное масло

Far Eastern scallop, truffle oil

NI BIG EYE TUNA

Большеглазый тунец, рис

Big eye tuna, rice

PAK CHOI

Пак-чой, кленовый соус

Pak choi, maple sauce

VANILLA CHEESECAKE

Сливочный сыр, ваниль, грейпфрут

Cream cheese, vanilla, grapefruit

HAKUSHIKA KASEN CHOKARA

Hyogo, Japan 14,5%

HAKUSHIKA GINZO NAMACHOZO

Hyogo, Japan 13,3%

HAKUSHIKA “SNOW BEAUTY”

Hyogo, Japan 14,7%

HAKUSHIKA HANA-KONAKU

Hyogo, Japan 10%

4 480 рублей на персону | 4 480 rubles per guest

SIGNATURE DISHES

FAR EASTERN SCALLOP2380

Гребешок, икра морского ежа,
шисо лист, понзу юдзу соус, черная икра
Sea urchin, black caviar, ponzu

TIGER MILK HAMACHI.....2680

Желтохвост, тигровое молоко, цедра лайма, чили
Yellowtail, coconut milk, cilantro, chili



OYSTER red caviar.....1380

Устрица, апельсиновый понзу, красная икра
Oyster, orange ponzu, red caviar

OYSTER black caviar.....1780

Устрица, чёрная икра, морской виноград
Oyster, black caviar, sea grapes

NIGIRI SET.....3600

Тунец Блюфин Торо, Вагю,
Фуа-Гра с копченым угрём
Toro, Wagyu, Foie Gras and Eel

OYSTER.....1200

Устрица

SEA URCHIN950

Цума, шисо лист, васаби
Tsuma, shiso leaf, wasabi

RAW BAR

SASHIMI 2 pieces

Salmon..... 980
Лосось

Sea Bass..... 950
Сибас

Big Eye Tuna..... 1380
Большеглазый тунец

Blue Fin Tuna Akami | Chu-toro..... 2050 | 3350
Голубой Тунец Аками | Чу-торо

Hamachi..... 2450
Желтохвост

Scallop..... 1380
Гребешок



NIGIRI 1 piece

Salmon..... 480
Лосось

Sea Bass..... 530
Сибас

Big Eye Tuna..... 680
Большеглазый тунец

Blue Fin Tuna Akami | Chu-toro..... 1080 | 1650
Голубой Тунец Аками | Чу-торо

Hamachi 1280
Желтохвост

Eel..... 650
Угорь

Crab..... 980
Краб

Tiger Prawn.....380
Тигровая Креветка

Scallop..... 580
Гребешок

Wagyu.....1880
Вагю

ROLLS

GREEN ROLL.....1100

Огурец, такуан, авокадо, пак-чой, китайский бамбук, киноа
Cucumber, takuan, avocado, pak choi, chinese bamboo, quinoa

TIGER ROLL..... 1450

Тигровая креветка, авокадо, тобико, халапеньо соус
Tiger prawn, avocado, tobiko, jalapeno sauce

SPICY SALMON ROLL.....1990

Лосось, огурец, авокадо, фурикаке
Salmon, cucumber, avocado, furikake

SEA ROLL.....2350

Лосось, тунец, такуан, фурикаке, трюфельный майо
Salmon, tuna, takuan, furikake, truffle mayo

KING CRAB ROLL.....2680

Камчатский краб, авокадо, огурец, тобико, соус майо
King crab, avocado, cucumber, tobiko

RAINBOW ROLL.....2580

Камчатский краб, лосось, сибас, угорь, креветка
King crab, salmon, seabass, ell, tuna, prawn

SPICY TUNA ROLL.....3880

Тунец Блюфин, Ахи-амарилло соус, огурец, кунжут кимчи
Blue fin tuna, Ahi-amarillo sauce, cucumber, sesame kimchi

SALADS

GREEN MANGO SALAD.....980

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

CRISPY EGGPLANT SALAD1080

Маринованные черри, кинза, кисло-острый соус
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

EDAMAME..... 550

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



HOT APPETIZERS

SPRING ROLL WITH DUCK.....980

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

CRISPY CALAMARI.....1080

Кальмары, юдзу косе перец, лайм
Calamari, yuzu kosho pepper powder, lime

WASABI PRAWNS1280

Креветки, тобико, манго, ягоды годжи
Prawns, tobiko, 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

SOUPS

WONTON SUPERIOR SOUP980

Вонтон с креветками, бульон двойной варки
Home-made wonton with tiger prawns, double boiled bouillon

SALMON MISO SOUP1050

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

RICE & NOODLES

FRIED RICE

Рис жасмин, яйцо, сезонные овощи, имбирь, чеснок
Jasmine rice, egg, seasonal vegetables
+ курица | chicken1080
+ креветки | prawns1380
+ говядина | beef1580

YAKI RAMEN.....1600

Яичная лапша, говядина, желток конфи, овощи, стружка бонито
Egg noodles, beef, confit egg yolk, vegetables, bonito flakes

SINGAPOREAN CHAR KWAY TEOW 1680

Рисовая широкая лапша, аргентинские креветки, фишкейк, пак-чой, яйцо, темная соя, чили
Rice flat noodles, argentinian prawn, fishcakes, pak choy, egg, dark soy sauce, chili

MAINS

KUNG PAO CHICKEN.....1000

Курица, кисло-острый соус, чили, арахис, рис
Chicken, sour and spicy sauce, chili, peanuts, rice

HOT SOUR PRAWNS.....1680

Креветки, древесные грибы, бамбук, красный перец
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 choy, 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



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 SENCHА

ГЕНМАЙЧА
GENMAICHA

ЦВЕТОЧНЫЙ ЧАЙ
BLUEBERRY

РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ
CAMOMILE

ПЕРЕЧНАЯ МЯТА
PEPPER MINT

РОЙБУШ
ROIBOS

1050

DESSERTS

MATCHA CHEESECAKE 980

Чизкейк с матчей и кунжутом,
Мороженое пандан, карамель мисо, тапиока
Matcha cheesecake, sesame seeds,
pandan ice cream, caramel miso, tapioca

MOCHI (2 pieces) 1050

Рисовое тесто, маскарпоне, пюре юдзу-манго,
ананас, мята
Rice dough, mascarpone, yuzu-mango puree,
pineapple, mint

CALABASH 980

Мусс Эрл Грей, глнтвейн мармелад, воздушный рис
Earl Grey mousse, glintwein marmalade, puff rice

SAKURA 980

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

STRAWBERRY TARTLET 880

Миндальный франжипан, шантильи с сычуаньским перцем,
домашний ягодный сорбет, свежая клубника
Almond frangipane, chantilly with Sichuan pepper,
homemade berry sorbet, fresh strawberries

MORIAWASE 2880

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

COFFEE

SOFT DRINKS

ЭСПРЕССО | МАКИАТО 700 DAUSUZ 650 | 850 | 1050
ESPRESSO | MACCHIATO 0,275 | 0,580 | 0,850

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

КАПУЧИНО 950 COCA-COLA 0,330 850
CAPPUCCINO

ЛАТТЕ 950 FRESH JUICES 950
LATTE Яблоко, апельсин, грейпфрут,

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 950
DOUBLE ESPRESSO



COCKTAILS



COCKTAILS | КОКТЕЙЛИ

ЦинЛун | QīngLóng

Лазуритовый Дракон

Джин, Сенча, Умешу, Лайм, Игристое вино
Gin, Sencha, Umeshu, Lime, Sparkling wine

ШэньЛун | ShénLóng

Божественный Дракон

Саке, Водка, Лемонграсс, Яблоко, Лайм
Sake, Vodka, Lemongrass, Apple, Lime

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

PASSIONFRUIT VANILLA

Маракуйя, Ваниль, Содовая
Passionfruit, Vanilla, Soda

ALOE LEMONGRASS

Алое, Лемонграсс, Лайм, Содовая
Aloe, Lemongrass, Lime, Soda

950 rub per lemonade