

Hinata 陽

TEL 03-5364-9835

4-6-29, Koenji-Kita, Suginami-ku

11:00am-2:00pm / 6:00pm-10:30pm

Close Tuesdays

Cash Only

Appetizer

1. HINATA 特製 前菜盛り合わせ 2名様盛り (おすすめ)

Zensai Moriawase

(HINATA Special Appetizer (for 2 persons)) ¥1300

日替わりの五種の前菜を色とりどりに盛り合わせております。

(We serve 5 different daily items on a plate)

1名様もご用意できます (We also serve for 1 person portion)

2. 白菜のピリッと酢漬け Hakusai No Piritto Suzuke

(Spicy pickled Napa Cabbage) ¥480



3. ピータン 特製醤油添え Pi-tan Tokusei Shoyu Zoe

(Chinese Century eggs with Special soy sauce) ¥600



4. 浅漬けザーサイ Asazuke Zasai

(Zha cai (Pickled mustard plant)) ¥310



5. 豚バラ肉のジューシー焼豚

Butabara Niku No Juicy Yakibuta (Roasted Pork) ¥750



6. 蒸し鶏お好みの味で Mushi Dori

(Steamed Chicken with your choice of flavor) ¥690



お好みの味付けをお選び下さい ()

葱生姜 / 紹興酒漬け / 四川ソース

Negishoga/Shokoshu Zuke/Shisen Sauce

(Ginger and Onion / Shaoxing Wine(marinaded) / Sichuan

Style)

7. 蒸し鶏 三種盛り合わせ (おすすめ)

Mushi Dori Sanshu Moriawase

(Steamed Chicken Sampler (Special)) ¥1000



葱生姜、紹興酒漬け、四川ソースと三種楽しめます。味付け

に悩んだ方はこちらをどうぞ!!

(You can enjoy all three flavors)

Dim Sum

8. 焼き餃子 4個 (おすすめ) Yaki Gyoza

(Four of Fried Gyoza Dumplings (Special)) ¥460



もち粉を使った皮でたっぷりの野菜の具を包み込んだ餃子になっております。

(Used Sweet Rice Flour for Skins, Plenty of Vegetables)

9. 蒸し餃子 4個 Mushi Gyoza

(Four of Steamed Gyoza Dumplings) ¥460



10. パリパリ春巻 2本 Pari Pari Harumaki

(Two of Crispy Spring Rolls) ¥400

11. 自家製蒸しパン 2個 Mushi Pan

(Two of Homemade Steamed Buns) ¥400



Soups

12. ふかひれの焼醤油スープ 1人前 (おすすめ)

Fukahire No Yakijoyu Soup (Shark Fin Soup with

Flambeed Soy Sauce/Cup (Special)) ¥1050



独自の 방법으로香りを立たせた醤油で仕上げた一品です。

(Original method of Flambeed Soy Sauce made Flavor

Richness)

13. サンラータン 1人前 San Ra Tan

(Hot-and-Sour Soup/ Cup) ¥630

14. 卵と青菜のスープ 1人前 Tamago To Aona No Soup

(Egg and Greens Soup /Cup) ¥600



Tofu

15. 四川麻婆豆腐 (おすすめ) Shisen Mabo Dofu

(Mapo Dofu (Tofu in Spicy Meat Sauce) (Special)) ¥900



迷ったら、まずコレを注文!! 辛さの調節できます

(We can adjust spicy level)

16. エビ豆腐のうま煮 Ebi Dofu No Umani

(Shrimp and Tofu with Thickened Sauce) ¥890



17. カニ豆腐のうま煮 Kani Dofu No Umani

(Crab and Tofu with Thickened Sauce) ¥890



Vegetables

18. 季節野菜の香り炒め (おすすめ) Kisetsu Yasai No Kaori

Itame (Stir Fried Seasonal Vegetables (Special)) ¥800



旬の野菜を使った一品。基本は塩味ですがお好みの味付け

もできます。(Comes out great flavors from seasonal

vegetables, so just add a little salt. Simple)

19. 季節野菜のクリーム煮 Kisetsu Yasai No Cream Ni

(Creamy Sauteed Seasonal Vegetables) ¥800



20. 青菜の強火炒め Aona No Tsuyobi Itame

(Sauteed Greens) ¥760



味付けはんにく、かき油、醤油からお選び下さい。

(Ninniku/Kaki Abura/Shoyu) (Choice of flavors/ Garlic,

Oyster Sauce or Soy Sauce)

Seafood

21. プリプリエビのチリソース (おすすめ)

Pri Pri Ebi No Chili Sauce

(Shrimp in Chili Sauce (Special)) ¥1000



辛さを控えめにした食べやすいチリソースです。

(Mild Chili Sause (It is not very spicy))

22. サクサクエビのマヨネーズソース (おすすめ)

Saku Saku Ebi No Mayonnaise Sauce

(Crispy Shrimp with Mayonnaise Sauce (Special)) ¥1000



フリッターのようにサクサクに揚げたエビにマヨネーズを

絡めた絶品です。

(Crispy Fritter in Mayonnaise Sauce, Very delicious)

23. イカとセロリの炒め Ika To Celery No Itame

(Sauteed Squid and Celery) ¥850



24. ふわふわトロロカニ玉 Fuwa Fuwa Tororo Kani Tama

(Fluffy and Creamy Chinese Style Crab Omelette) ¥890



25. 本日の魚の特製醤油蒸し (おすすめ)

Honjitsu No Sakana No Tokusei Shoyu Mushi

(Steamed Today's Fish with Special Soy Sauce) ... ¥800



<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY

The price including or excluding TAX is depending on the restaurant

Some of restaurants require COVER CHARGE

Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>



Chicken



Pork



Seafood



Vegetables



Flour



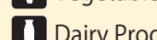
Beef



Fish



Egg



Dairy Products

Spicy

協力:



中央線あるある PROJECT



EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO

Meats

26. 牛モモ肉とピーマンの炒め Gyu Momo Niku To Pi-man No Itame (Sauteed Beef round and Green Peppers) ￥990



27. 黒酢酢豚 (おすすめ) Kurozu Subuta (Black Vinegar Sweet-and-Sour Pork (Special)) …… ￥950



外はカリッ、中はジューシー。黒酢でさっぱりと (Crispy and Juicy, Light flavor of Black Vinegar)

28. 牛フィレ肉のステーキ 蒸しパン添え Gyu Filet Niku No Steak (Beef Tenderloin Steak with Steamed Bun) …… ￥1100



29. フォアグラのソテー 黒酢ソース (おすすめ) Foie Gras No Sauteed (Sauteed Foie Gras with Black Vinegar Sauce (Special)) …… ￥1200
黒酢にチョコをちょこっと混ぜたソースです。ぜひワインと一緒にどうぞ。(Black Vinegar Sauce is made with a hint of chocolate, Good for Wine)

30. 鶏肉のカリカリ揚げ薬味ソース Tori Niku No Kari Kari Age (Crispy Fried Chicken with Condiments Sauce) …… ￥850

Noodles

31. 細切り鶏肉のセロリー麺 (おすすめ) Hosogiri Tori Niku No Celery Men (Stripped Chicken and Celery Noodles) 醤油味のあんかけ麺です。セロリ好きにはたまらない！！ (This is our special. Soy Sauce flavored thicken sause on top. Great noodle for people who like Celery)



32. ふかひれ麺 (おすすめ) Fukahire Men (Shark Fin Soup Noodle (Special))



33. 担々麺 Tan Tan Men (Dandan (Chinese Spicy) Noodle)



Rice

34.HINATA Chahan (HINATA Fried Rice) …… ￥860
チャーシューとエビ入りの中国醤油で色をつけたチャーハンです。(Char siu(Barbecued pork) and Shrimps Fried with Chinese Soy Sauce)



35. 四川風チャーハン Shisen Fu Chahan (Sichuan style Fried Rice) …… ￥860

36. カニとレタスのチャーハン Kani To Lettuce No Chahan (Crub and Lettuse Fried Rice) …… ￥940



Desserts

37. やわらか杏仁豆腐 Yawaraka Annin Dofu (Annin Tofu (Soft Almond Jelly)) …… ￥470

38. やわらか杏仁のマンゴーミルク Yawaraka Annin No Mango Milk (Annin Tofu with Mango milk) …… ￥500

39. タピオカと小豆のココナッツミルク Tapioca To Azuki No Coconut Milk …… ￥400
+100円でアイストッピングできます！ (Topping for Ice Cream +100yen)

40. ココナッツアイス (Coconut Ice Cream) …… ￥300

41. バニラアイス (Vanilla Ice Cream) …… ￥300

42. ライチシャーベット (Lychee Sorbet) …… ￥300



Party Course

43. 要予約(4名様より) 2500円 デザート付き+200円 (From Four persons, 2500yen (With Desert +250yen) per person, Please make a reservation) …… ￥2500

Appetizer

ザーサイ・白菜酢漬け・チャーシュー・蒸し鶏・干し豆腐の和え物 (Zha cai (Pickled mustard plant)・Vinegar pickled Napa Cabbage・Char Siu(Barbecued Pork)・Steamed Chicken・Marinated Dried Tofu)



Dishes

油淋鶏・酢豚・エビと野菜のチリソース・麻婆豆腐 (Yurinchi(Chinese style Fried Chicke with Scallions and Sweet-and Sour Soy-Sauce・Sweet-and Sour Pork・Shrimp and Vegetable in Chili Sauce・Mapo Dofu(Tofu in Spicy Meat Sauce))



Dim Sum

春巻き・蒸し餃子 (Spring Rolls・Steamed Gyoza Dumplings)

Staple Foods. (Staple Foods)

チャーハン・焼きそば・ライス or 蒸しパン (Fried Rice, Fried Noodles, Rice or Steamed bun)
※都合によりメニューが変わることもあります (The items may vary by certain reasons)



Drinks

飲み放題付きプラン お一人様 3800円 (Set with All You Can Drink 3800yen)

Alcohols

ビール (Beer)
焼酎 (Shochu)
ウイスキー (Whiskey)
レモンサワー (Shochu with Lemon Juice)
グレープフルーツサワー (Shochu with Grapefruit Juice)
ウーロンハイ (Shochu with Oolong tea)
緑茶ハイ (Shochu with Green tea)
梅酒 (Japanese plum wine)
紹興酒 (Shaoxing wine)
日本酒 (Sake)
ワイン(赤・白) (Wine (Red or White))

Soft Drinks

コーラ (Coke)
オレンジジュース (Orange Juice)
ウーロン茶 (Oolong tea)
緑茶 (Green tea)
※飲み放題：2時間(ラストオーダー 15分前)
(All you can drink: 2hours (15 min before last order))

<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

Chicken Pork Seafood Vegetables Flour
 Beef Fish Egg Dairy Products Spicy

協力: なみじゃない、杉並！
中央線あるある PROJECT

EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO