



MENU





Наша приверженность

Мы, “Синва Холдингс”, целенаправленно используем в основном местную продукцию для поддержки российского производителя. Мы стремимся, чтобы как можно больше людей оценили качество продуктов, произведенных в своем регионе, и получили удовольствие от подаваемых на ваш стол блюд.

“Синва Холдингс” на Хоккайдо вложив душу разработали оригинальные рецепты и наладили производство блюд под названием “нама цкунэ” и “сио дзанги”, изготавливаемые из свежего куриного мяса.

Мы от всего сердца стремимся донести до наших посетителей неповторимый вкус блюд из Хоккайдо!

Stuff

Китагава Сёго (23)

宮北 勝伍 23歳

выпускник Университета Саппоро

Будучи студентом я подрабатывал в изакае “ЭН” официантом. Однажды, один из посетителей попросил меня во что бы то ни стало представить ему повара, который жарит цкунэ. Я был вынужден отказать, т.к. у повара было много работы. Но посетитель стал каждый день приходить, чтобы уловить шанс выразить повару свой восторг от вкуса цкунэ. Вот так магическая сила цкунэ! Случай с этим посетителем меня тронул.

И я принял решение устроиться на работу в “Синва Холдингс” и приложить усилия, чтобы таких посетителей стало больше.

Важно, чтобы гости не просто вкусно поели. Важно создать атмосферу доверительного общения, я считаю. Не достаточно только профессионализма повара. К этому должно прикладываться обслуживание, располагающее к доверительному и теплому общению между гостями и персоналом.



Наруми Хироюки (40)

鳴海 裕幸 40歳

выпускник Центрального кулинарного училища Хоккайдо

После училища я пробовал себя в качестве повара в разных местах. Однажды с целью повысить свое мастерство в готовке якитори я зашел в изакаю “ЭН” в районе Сусукино города Саппоро и попробовал цкунэ. Тогда я поставил себе цель научиться готовить цкунэ лучше кого-либо. Именно по этой причине я выбрал на работу в изакае “ЭН”.

Важно, чтобы в жизни была цель, к которой ты бы следовал неуклонно. Мой девиз: “Продолжай свое дело и станешь сильнее!”

Я все силы и душу вкладываю в свою работу, чтобы посетители это прочувствовали. Потому что у меня есть мотивация - удовлетворение посетителей от проделанной мной работы.



Nama Tsukune



Набор цкунэ из 8 штук
Tsukune set, 8 pieces
つくね8本盛合せ
450 гр. | 650 руб.



Каждая цкунэ приготовлена с душой
Наше фирменное блюдо
ひとつづつ丁寧につくりあげた
自慢の一品。



Набор цкунэ из 5 штук
Tsukune set, 5 pieces
つくね5本盛合せ
280 гр. | 400 руб.

Nama Tsukune



Нама цкунэ
Nama tsukune
生つくね

50 гр. | 60 руб.



Цкунэ с зеленым луком
Negi tsukune
旨ねぎつくね

55 гр. | 90 руб.



Цкунэ с тар-таром
Tartar tsukune
タルタルつくね

60 гр. | 90 руб.



Цкунэ с горчичным соусом
Mustard mayonnaise tsukune
からしまヨネーズつくね

55 гр. | 90 руб.



Цкунэ с дайкон-васаби
Wasabi tsukune
わさびおろしつくね

60 гр. | 95 руб.



Цкунэ с сыром
Cheese tsukune
チーズつくね

55 гр. | 90 руб.



Цкунэ с сыром и стружкой тунца
Cheese bonito tsukune
チーズおかつつくね

60 гр. | 100 руб.



Цкунэ с луком и мисо
Negi miso tsukune
ねぎ味噌つくね

60 гр. | 90 руб.

Yakitori

Набор yakitori из 8 штук
Yakitori set, 8 pieces
焼き鳥 8 本盛合せ

440 гр. | 700 руб.

Курица с луком-пореем
Negima
ねぎま串

50 гр. | 90 руб.

Грудинка
Butanegi
豚ねぎ串

50 гр. | 90 руб.

Куриные чипсы
Torikawa
鶏皮串

50 гр. | 90 руб.

Куриные желудочки
Sunagimo
砂肝串

40 гр. | 80 руб.

Куриная печень
Chicken lever
鶏レバー串

45 гр. | 80 руб.

Куриное филе
Chicken breast
ささみ串

50 гр. | 90 руб.

Крылышки
Chicken wings
手羽先串

120 гр. | 100 руб.

Куриные сердечки
Chicken breast
鶏はつ串

40 гр. | 90 руб.



Набор yakitori из 5 штук
Yakitori set, 5 pieces
焼き鳥 5 本盛合せ

320 гр. | 420 руб.



Yaki Sakana / Yasai



Набор кусияки из 8 штук
Kushiyaki set, 8 pieces
焼魚・野菜8本盛合せ

370 гр. | 790 руб.



Набор кусияки из 5 штук
Kushiyaki set, 5 pieces
焼魚・野菜5本盛合せ

240 гр. | 450 руб.

Гребешки с беконом
Scallops with bacon
ホタテベーコン串

50 гр. | 220 руб.

Брокколи с беконом
Broccoli with bacon
ブロッコリーベーコン串

50 гр. | 110 руб.

Помидор с беконом
Tomato with bacon
トマトベーコン串

70 гр. | 90 руб.

Моти с беконом
Moti with bacon
餅ベーコン串

50 гр. | 100 руб.

Семга
Salmon
サーモン串

40 гр. | 200 руб.

Креветки
Shrimp
海老串

30 гр. | 190 руб.

Кальмар
Squid
イカ串

30 гр. | 100 руб.

Осьминог
Octopus
タコ串

50 гр. | 180 руб.



Sashimi

鮮度
抜群

Краб
Crab
蟹

1000 гр. | 2500 руб.



鮮度
抜群

Гребешки на гриле
Grilled scallops
ホタテ焼き
1 шт. | 250 руб.



鮮度
抜群

Устрицы на гриле
Grilled oyster
牡蠣焼き
1 шт. | 250 руб.

Sashimi



Сасими ассорти
Assorted sashimi
刺身盛合せ

450 гр. | 1850 руб.



Тунец
Tuna
マグロ

60 гр. | 300 руб.



Семга
Salmon
サーモン

60 гр. | 300 руб.



Угорь
Eel
うなぎ

70 гр. | 500 руб.



Гребешки
Scallops
ホタテ

50 гр. | 300 руб.



Осьминог
Octopus
タコ

30 гр. | 250 руб.



Краб
Crab
蟹

50 гр. | 300 руб.

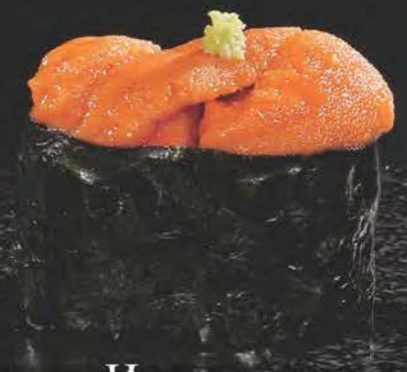
Sushi



Набор суши из 6 штук
Shusi set, 6 items
すし6貫盛合せ
200 гр. | 750 руб.



Красная икра
Ikura
いくら
35 гр. | 150 руб.



Икра морского ежа
Sea urchin
うに
35 гр. | 220 руб.



Тунец
Tuna
マグロ
32 гр. | 140 руб.



Осьминог
Octopus
タコ
25 гр. | 85 руб.



Семга
Salmon
サーモン
32 гр. | 130 руб.



Омлет
Omelet
たまご
40 гр. | 60 руб.

Sushi



Набор роллов №1 Roll sushi set #1 ロール寿司集合 1

· Филадельфия · Калифорния · Эн
· Philadelphia · California · En
· Филадельфияролл · Калифорнияролл · Энролл

610 гр. | 1050 руб.



Набор роллов №2 Roll sushi set #2 ロール寿司集合 2

· Британская Колумбия · Канада · Тигр
· British Columbia · Canada · Tiger
· Бритишшюколонбияролл · Канадаролл · Тайгаролл

660 гр. | 1250 руб.



Эби темпура ролл
Ebi tempura roll
海老天ぷらロール

200 гр. | 400 руб.



Милан ролл
Milan roll
ミラノロール

250 гр. | 400 руб.



Эн ролл
En roll
炎 (えん) ロール

190 гр. | 350 руб.



Филадельфия ролл
Philadelphia Roll
フィラデルフィアロール

200 гр. | 320 руб.



Британская Колумбия ролл
British Columbia roll
ブリティッシュコロンビアロール

220 гр. | 390 руб.



Калифорни ролл
California roll
カリフォルニアロール

220 гр. | 400 руб.



Канада ролл
Canadian roll
カナダロール

220 гр. | 400 руб.



Никсон ролл
Nixon roll
ニクソンロール

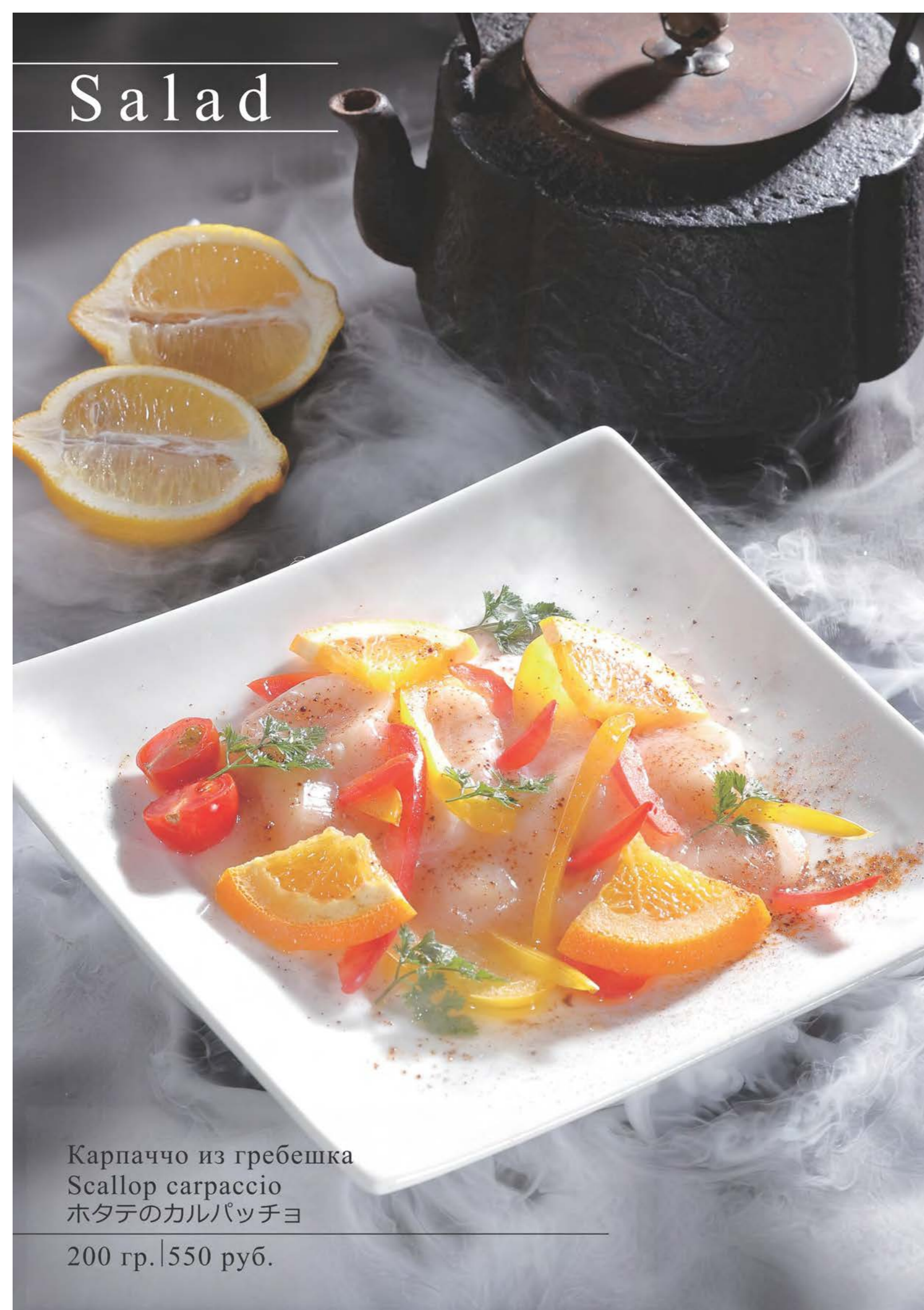
200 гр. | 300 руб.



Тигр ролл
Tiger roll
タイガーロール

220 гр. | 480 руб.

Salad

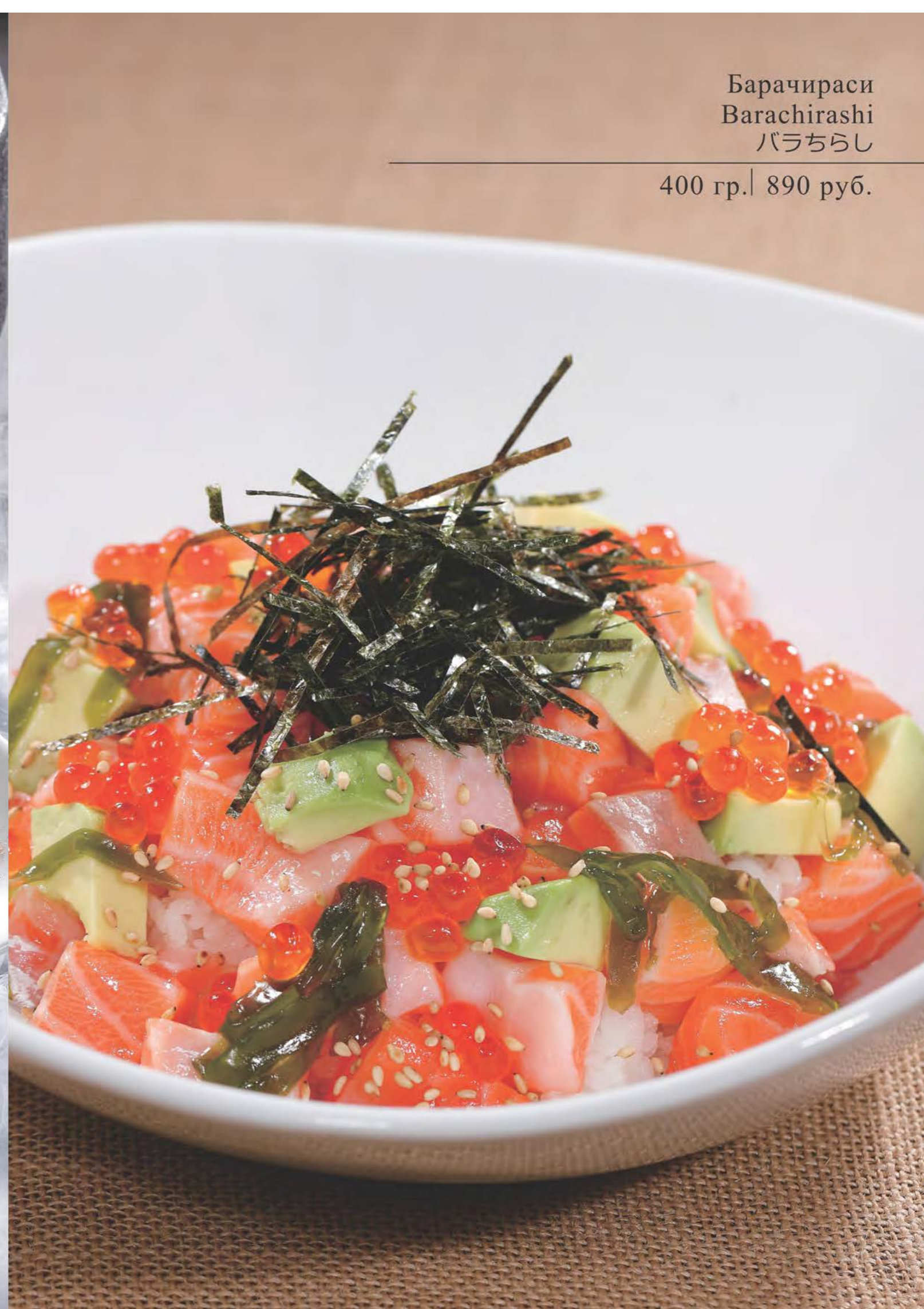


Карпаччо из гребешка
Scallop carpaccio
ホタテのカルパッチョ

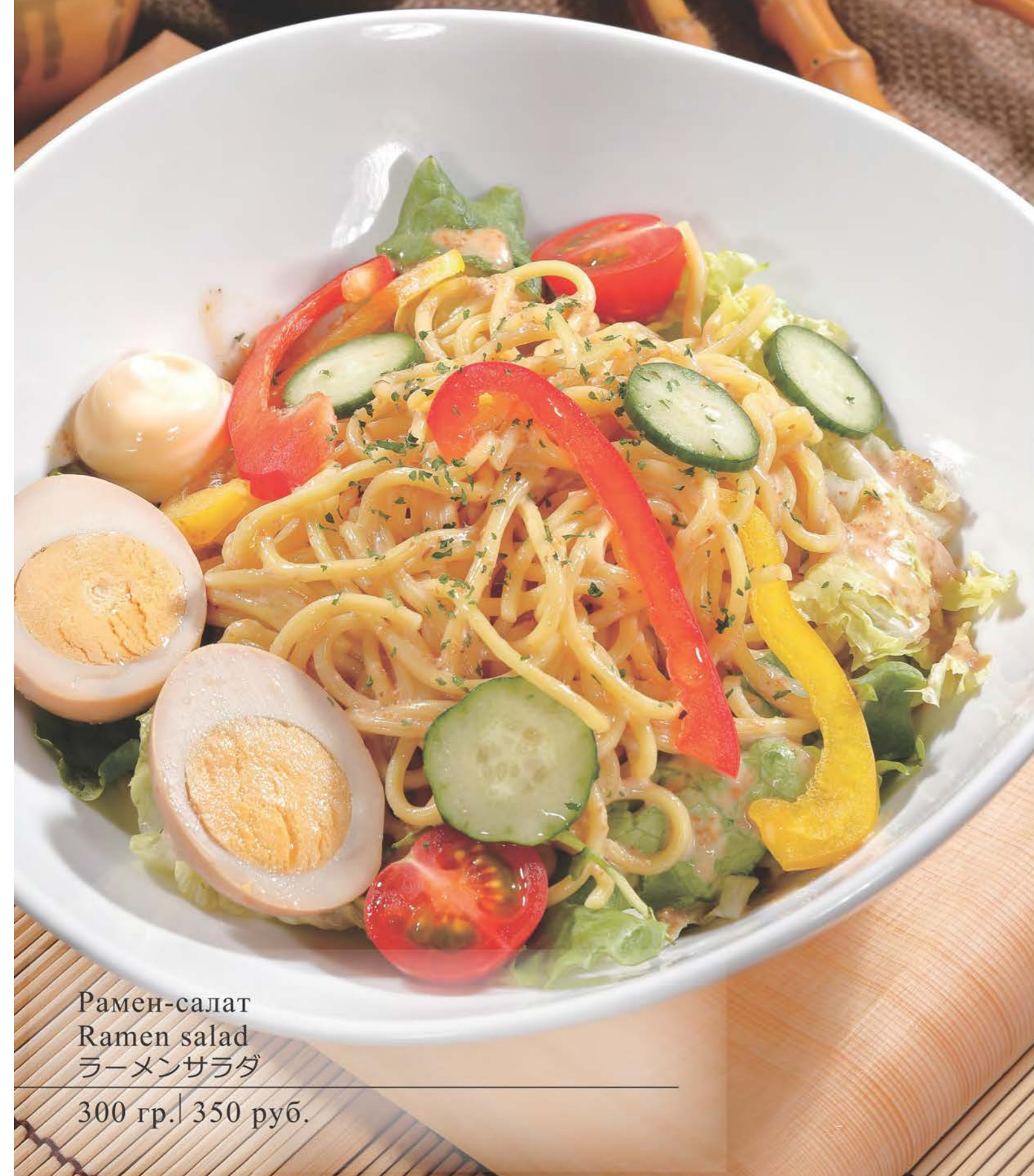
200 гр. | 550 руб.

Барачираси
Barachirashi
バラちらし

400 гр. | 890 руб.



Salad



Рамен-салат
Ramen salad
ラーメンサラダ
300 гр. | 350 руб.



Салат с креветкой
Shrimp salad
海老サラダ
200 гр. | 350 руб.



Эдамаме
Edamame
厳選枝豆
100 гр. | 150 руб.

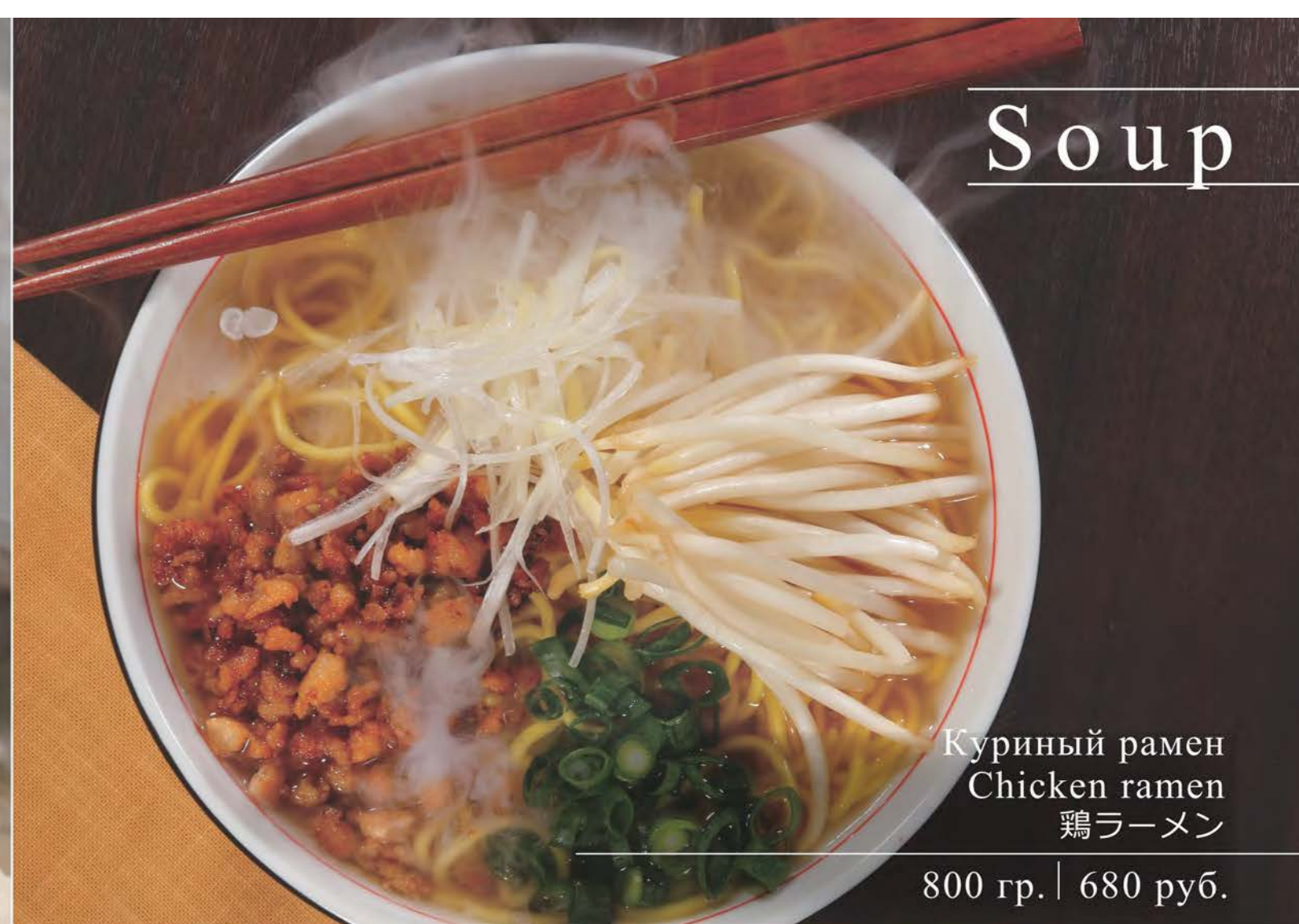
Nabe



Намацкунэ Сйо Чянку Набэ
Namatsukune Sio Chyanko Nabe
生つくね塩ちゃんこ鍋

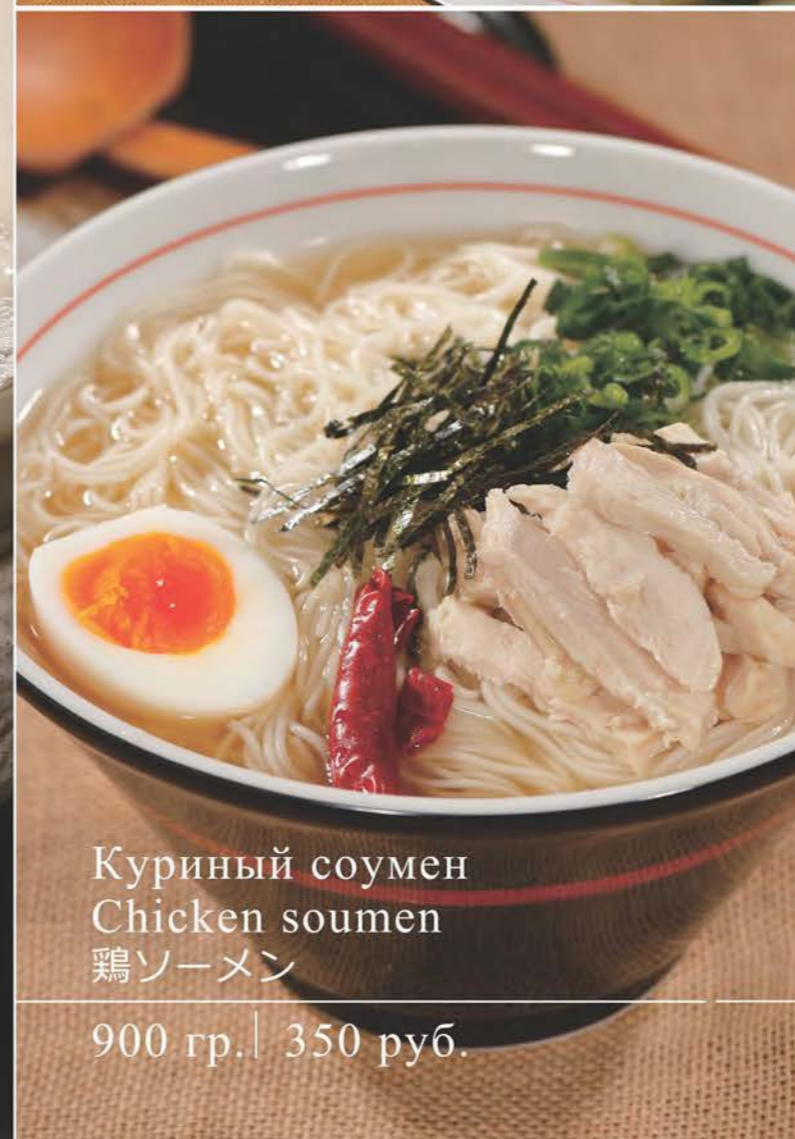
1000 гр. | 600 руб.

Soup



Куриный рамен
Chicken ramen
鶏ラーメン

800 гр. | 680 руб.



Куриный соумен
Chicken soumen
鶏ソーメン

900 гр. | 350 руб.



Мисо суп
Miso soup
味噌汁

200 гр. | 100 руб.

Zangi



Сию дзанги
Sio Zangi
塩ザンギ

Самое известное блюдо на Хоккайдо! Мягкие, сочные кусочки жаренной курицы.
北海道名物! やわらかくジューシーな触感に拘った若鶏の唐揚げです。

180 гр. | 350 руб.



Дзанги с чесночно-имбирным соусом
Zangi with garlic-ginger sauce
油淋鶏

370 гр. | 450 руб.



Дзанги в кисло-сладком соусе
Ankake
ゴロゴロ野菜の黒酢あんかけ

200 гр. | 350 руб.

Oogon Tori



Ципленок-гриль
Fried chicken
若鶏の半身揚げ

550 гр. | 690 руб.



Куриный стейк
Chicken steak
チキンステーキ

150 гр. | 300 руб.



Куриные чипсы
Chicken chips
鶏皮せんべい

100 гр. | 100 руб.

Noodle

Дзанги yakisoba
Zangi yakisoba
塩ざんぎ焼きそば

350 гр. | 350 руб.

Наполитанэ
Napolitan on the frying pan
鉄板ナポリタン

240 гр. | 300 руб.

Якисоба
Yakisoba
ソース焼きそば

260 гр. | 400 руб.

Спагетти с мясным соусом
Spaghetti with meat sauce on the frying pan
ミートソース

370 гр. | 350 руб.

Tenshin

Харумаки с сыром
Cheese harumaki
パリパリチーズ春巻き
100 гр. | 350 руб.

Креветки Цезарь
Shrimp with mayonnaise
海老マヨ
100 гр. | 490 руб.

Харумаки с
Harumaki
春巻き
180 гр. | 350 руб.

Гёдза
Gyoza
餃子
200 гр. | 380 руб.

Креветки во фритюре
Fried shrimp
海老フライ
200 гр. | 460 руб.

Fry



Гребешок во фритюре
Fried scallops
ホタテフライ

250 гр. | 700 руб.



Картофельные крокеты
Potato croquettes
ポテトコロッケ

200 гр. | 320 руб.



Караге из кальмара
Fried squid
イカ唐揚げ

100 гр. | 180 руб.



Крабовые крокеты
Crab cream croquette
カニクリームコロッケ

130 гр. | 400 руб.



Картофель фри
Fried potato
ポテトフライ

150 гр. | 150 руб.

Sweets



Чизкейк
Cheesecake
チーズケーキ

130 гр. | 350 руб.



Маття айскрим
Matchya ice cream
抹茶アイスクリーム

50 гр. | 100 руб.



Шоколадный десерт
Chocolate cake
チョコレートケーキ

150 гр. | 380 руб.



Яблочный пирог
Apple Pie
アップルパイ

220 гр. | 350 руб.

道産塩ザンギ

北海道産若鶏使用

当店の塩ザンギは、北海道産若鶏を使用しています。
とってもジューシーでふっくらした味わいの逸品です。
当店では、手づくり、店内調理にこだわっています。
是非、出来たて塩ザンギをご賞味ください。

やわらかく
ジューシーな食感



金賞受賞

第7回からあげグランプリ 日本唐揚協会

