

Natural Chinese Dishes “CHINA CIRCUS”

厳選した日本の食材を、その旨みと香りを大切に、一皿、一皿、丁寧に仕上げる新しいスタイル。
自然の旨み、香りを大切に！ 化学調味料は一切使用しておりません。

本日の産地直送 新鮮海の幸 (内容はお尋ねください) Fresh fish and shellfish from today's market

Please ask



Appetizers
前菜

- 磯つぶ貝のやわらか煮 ￥1,800
Tsubugai (Welk) boiled in soy sauce
- ジューシーな宮城県産伊達鶏の蒸し鶏味比べ 葱生姜醬と棒々鶏 ￥1,500
Steamed Date juicy chicken with two sauces [Banbangji sesame sauce] [Kujou chopped ginger & green onion sauce]
- 本日の鮮魚のお刺身カルパッチョ 浜名湖産青海苔風味 チャイニーズ焦がし醤油 ￥1,800 ~
Today's fish sashimi carpaccio - Lake Hamanako aonori seaweed with flavored Chinese charred soy sauce
- 真鯛の昆布締め 高知県仁淀川清流の仁淀川山椒ソースを添えて ￥1,800
Sea bream sandwiched with pieces of konbu kelp - with Sawayaka chrysanthemum greens



Vegetable dishes
野菜

- 彩り鮮やか 旬の野菜のチャイニーズ・ピクルス ￥1,200
Pickled seasonal vegetables
- 本日の市場からの10種野菜の“田野屋塩二郎の旨みたっぷり太陽結晶塩”炒め ￥2,000
Ten seasonal vegetables stir fried with Premium Tanoya Enjiro salt
- 本日の市場からの10種野菜のピリ辛煮込み ￥1,800
Ten seasonal simmered spicy vegetables
- 高知県ファーム輝“カラフルミニトマト”と、山形県わんぱく農場“わんぱくたまご”のふわふわ炒め ￥2,000
Lightly cooked colorful mini-tomatoes from Farm Kagayaki, Kochi and Wanpaku tamago eggs from Yamagata



Soup
湯

- 真鱈の白子入り、国産フカヒレの上湯スープ ￥2,600
Soft cod roe Japanese shark fin soup stock
- 旬の蟹と国産フカヒレの上湯スープ (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください) ￥2,600
Seasonal crab and domestic shark fin Chinese soup
- 旬の蟹たっぷり！蟹あんかけ茶わん蒸し (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください) ￥1,500
Thick broth crab chawanmushi (pot-steamed hotchpotch) -filled with seasonal crab



Seafood
海鮮料理

- 山口県産 車海老 (二尾より承ります) 一尾 ￥900
Prawns from Yamaguchi
- 山口県産 車海老のスパイス炒め CHINA CIRCUS風
Fried prawns from Yamaguchi with hot seasoning - CHINA CIRCUS style
 - 山口県産 車海老のエビチリ【別売】花巻2個 ￥300 Hanamaki (Chinese bread) available as a separate item ￥300 for two pieces
Ebi chili fried prawns from Yamaguchi made with tasty prawns and Sake lees
- 旬の北寄貝のさっと炒め 自家製 XO 醬を添えて ￥2,800
Seasonal fried Sakhalin surf clam - with homemade XO sauce
- カサゴの丸々一本揚げ CHINA CIRCUS特製スパイス 身はホクホク、骨はパリパリ ￥3,600 ~
Whole-fried scorpion fish - with China Circus special spice
- 旬のミル貝の旨みそのまま湯引き 生姜と葱の風味 ￥2,800
Parboiled geoduck clam - flavored with ginger and spring onion
- 甘みの増した帆立貝を旬野菜と共に 煎り焼で ￥1,800
Roasted scallop - with seasonal vegetables
- 新鮮！真鯛白子のピリ辛“白麻香”仁淀川山椒を利かせて ￥1,800
Shiromashan Pacific cod milt -accented with Niyodogawa pepper
- 旬の新鮮な蟹と、山形県わんぱく農場“わんぱくたまご”のかに玉 (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください) ￥3,000
Scrambled egg with crab of the day
- 金目鯛の蒸し物 生姜と葱の風味 ￥2,800
Steamed red snapper - with finely sliced ginger, and spring onion favor