

DINNER MENU

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

- 花咲クラゲの冷製 ¥ 1,400
Jellyfish with chrysanthemum flavor
- ジューシーな伊達鶏の蒸し鶏味比べ 葱生姜醬と棒々鶏 ¥ 1,200
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 ピリッと山椒ソース 高知県仁淀川清流の仁淀川山椒 ¥ 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 ¥ 1,000
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
- 山形県わんぱく農場“わんぱくたまご”と、高知県ファーム輝“カラフルミニトマト”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

- 真鯛の白子入り、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



Sea food
海鮮料理

- 本日の鮮魚のフリット CHINA CIRCUS 特製スパイス ¥ 2,200
Today's seasonal fish fritters with hot seasoning - CHINA CIRCUS style
- 旬の北寄貝の自家製 XO 醬炒め ¥ 2,800
Stir fried Sakhalin surf clam seasoned with soy sauce
- 車海老のスパイス炒め CHINA CIRCUS 風 ¥ 2,800
Fried prawns with hot seasoning - CHINA CIRCUS style
- 車海老のエビチリ 【別売】花巻2個 ¥300 ¥ 2,800
Ebi chili fried prawns made with tasty prawns and Sake lees Hanamaki (Chinese bread) available as a separate item ¥300 for two pieces
- 山形県産“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) ¥ 2,800
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
- 新鮮！帆立貝の、ホタテマヨ ¥ 2,400
Fresh scallops with mayonnaise
- 旬の鰯の鰯大根 CHINA CIRCUS 風 ¥ 2,000
Natural yellowtail with radish, CHINA CIRCUS style
- 季節到来！真鯛白子の湯引き、葱と生姜の風味 ¥ 1,800
Parboiled soft cod roe spring onion and ginger flavor
- 真鯛、真鯛白子、おぼろ豆腐、白菜のピリ辛鍋 (二人前より承ります) ¥ 1,800
Pacific cod, soft cod roe, oboro tofu and Chinese cabbage cooked in spicy hot pot -minimum order - two persons
- 高知県産 川ガニ(ツガニ)の濃厚蟹味噌カニ団子 とろとろ白菜と共に カニの出汁スープで 一人前 ¥ 2,000
Kochi freshwater crab meat dumpling and Chinese cabbage in crab meat miso soup stew