

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いません。



肉料理
Meat dishes

伊達鶏のスモーク・チキン 肉はジューシー、皮はパリパリ <i>Deep-fried Date smoked chicken with bone-chicken is juicy and skin is crispy</i>	1/2羽 ¥ 3,200 / 1羽 ¥ 6,000 <i>half-chicken whole chicken</i>
山形県 庄内豚ロース肉のジューシー酢豚 三種黒酢のソース 愛知県いきな農園産“熟成黒ニンニク”を添えて <i>Juicy sweet and sour Shonaibuta pork loin – three types of black vinegar sauce, with aged black garlic</i>	¥ 2,400
ジューシーな山形県 庄内豚ロース肉のスチームポーク 特製生姜ソース <i>Steamed Shonai pork loin with ginger sauce</i>	¥ 2,400
栄養バランスを考えた独自の餌にこだわり飼育 四万十ポークロース肉のチンジャオロース <i>Stir-fried shredded Shimanto pork loin from Kochi with vegetables</i>	¥ 2,000
蔵王牛ランプ肉のジューシー・チンジャオロース <i>Stir-fried shredded Zao rump beef with vegetables</i>	¥ 4,300
蔵王牛ミスジ肉のステーキ 淡路産フルーツ玉葱のソース <i>Zao misuji (shoulderblade) beef - Awaji fruit onion sauce</i>	¥ 3,800
山形県 最上鴨胸肉のロースト 黒酢ソース、オレンジソース、二種のソースで 最上鴨もも肉煮込みとともに <i>Oven-baked duck breast from Yamagata with black vinegar sauce and orange sauce</i>	¥ 8,000



麺・飯
Fried Rice and Noodles

高知県仁淀川山椒のフレッシュな香り 特製“麻香豆腐煲” マーシャントウフボウ ~高知県四万十ポークと五右衛門おぼろ豆腐で~ <i>Mashan tofu accented with the fresh aroma of Niyodogawa pepper from Kochi prefecture - with Shimanto pork from Kochi prefecture and Goemon oboro tofu</i>	¥ 1,800
脂の乗った金目鯛と山形県わんぱく農場“わんぱくたまご”のチャーハン ~金目鯛のアラと共に炊いたごはん~ <i>Red snapper and fluffy Wanpakutamago egg fried rice</i>	¥ 2,600
高知県仁淀川山椒のフレッシュな香り 蔵王牛ランプ肉とニラ、もやしの焼きそば <i>Sliced Zao rump of beef with leek and bean sprout fried noodles - accented with Niyodogawa pepper</i>	¥ 3,800
ワタリガニの CHINA CIRCUS特製スパイス焼きそば <i>Japanese blue crab fried noodles cooked with China Circus spice</i>	¥ 4,500
山口県産車海老と帆立貝、鮮魚の海鮮五目あんかけ焼きそば <i>Stir-fried soba noodles with seafood and seasonal vegetables</i>	¥ 2,400
庄内豚ロース肉と季節野菜の あんかけチャーハン <i>Fried rice with Shonai pork loin and seasonal vegetables</i>	¥ 2,400
旬の蟹たっぷり！蟹と山形県わんぱく農場“わんぱくたまご”のふわふわチャーハン (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください) <i>Seasonal crab and fluffy Wanpakutamago egg fried rice</i>	¥ 3,000
スープ自慢！宮城県産伊達鶏、九条ネギたっぷり 鶏そば <i>Dateh chicken with kujo green onions and chicken soba noodles in soup</i>	¥ 2,000
山形県産 最上鴨の旨みたっぷり 鴨葱そば <i>Mogami duck from Yamagata with kujo green onions in noodles soup</i>	¥ 2,500



甜品
Desserts

旬のフルーツをのせた杏仁豆腐 <i>Almond jelly topped with seasonal fruit</i>	¥ 1,000
タピオカ・ココナッツミルク 季節のフルーツ入り <i>Tapioca coconut milk with seasonal fruit</i>	¥ 1,000

本日の産地直送フルーツ (内容はお尋ねください) *Fresh fruits from today's market*

Please ask

コース料理のご用意がございます。内容はお尋ねください。
Today's course - please inquire for details

くつろぎ ¥8,000 / うたげ ¥10,000 / ことほぎ ¥12,000
Kutsurogi Utage Kotohogi

表示価格は税込です *Tax is included.*