

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。



Meat dishes
肉料理

- 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 愛知県南知多 Agricultureいきな産“熟成黒ニンニク”を添えて ￥2,400
Juicy sweet and sour Shonaibuta pork loin – three types of black vinegar sauce, with aged black garlic from Agriculture Ikina, Aichi
- 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 ￥2,400
Steamed Shonai pork loin with ginger sauce
- 栄養バランスを考えた独自の餌にこだわり飼育 高知県産四万十ポークロース肉のチンジャオロース ￥2,000
Stir-fried shredded Shimanto pork loin from Kochi with vegetables
- 愛知県産知多牛サーロインのジューシー・チンジャオロース ￥3,800
Juicy stir-fried sirloin steak (beef from Chita region beef in Aichi) with green peppers
- 愛知県産知多牛ランプ肉のステーキ 淡路産フルーツ玉ねぎのソース 季節の野菜を添えて ￥3,600
Rump steak (beef from Chita region beef in Aichi) with Awaji fruit onion sauce
- 高知県産四万十ポークと高知県ファーム輝の“カラフルミニトマト”の炒め物 ピリッと唐辛子を利かせて ￥2,000
Shimanto pork from Kochi and colorful mini-tomatoes from Kagayaki farm in Kochi, fried with red peppers



Soup
湯

- 春のおとずれ！金目鯛頭のスープ ￥2,000
Spring is here - Red snapper head soup
- 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



Fried Rice and Noodles
麺・飯

- 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で～ ￥2,600
Red snapper and fluffy Wanpakutamago egg fried rice
- 愛知県南知多Agricultureいきな産オリーブと一緒に炊きあげたご飯と“熟成黒にんにく”のチャーハン 春野菜と共に ￥1,800
Fried rice cooked with olives from Ikina farm, Chita, Aichi, with aged black garlic - with spring vegetables
- 高知県仁淀川山椒のフレッシュな香り 特製“麻香豆腐煲”～高知県産四万十ポークと五右衛門おぼろ豆腐で～ ￥1,800
Mashan tofu accented with the fresh aroma of Niyodogawa pepper from Kochi - with Shimanto pork from Kochi and Goemon oboro tofu
- 高知県仁淀川山椒のフレッシュな香り 愛知県産知多牛ランプ肉とニラ、もやしの焼きそば ￥3,800
Sliced Chita rump beef from Aichi with leek and bean sprout fried noodles - accented with Niyodogawa pepper
- 車海老と帆立貝、鮮魚の海鮮五目あんかけ焼きそば ￥2,400
Stir-fried soba noodles with seafood and seasonal vegetables
- 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） ￥2,800
Seasonal crab and fluffy Wanpakutamago egg fried rice
- スープ自慢！宮城県産伊達鶏、九条ネギたっぷり 鶏そば ￥1,800
Dateh chicken with kujo green onions and chicken soba noodles in soup



Desserts
甜品

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

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 (6品) ￥6,000 / うたげ (9品) ￥8,000 / ことほぎ (9品) ￥10,000

Kutsurogi

Utage

Kotohogi

表示価格は税込です *Tax is included.*