

# 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。

## Hitotoki [ひととき]


+ ¥700

前菜／下記ア・ラ・カルトより一品／本日のデザート  
*Appetizer / one item from the a la carte menu / today's dessert*

## A LA CARTE

高知県仁淀川山椒のフレッシュな香り

マーシャン トウフ ボウ

特製“麻香豆腐煲”～高知県四万十ポークと五右衛門おぼろ豆腐で～ 

*Mashan tofu accented with the fresh aroma of Niyodogawa pepper from Kochi  
- with Shimanto pork from Kochi and Goemon oboro tofu*

¥1,200



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

*Seasonal crab and fluffy Wanpakutamago egg fried rice*

(蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください)

¥2,800



生産者を応援しています！生産者の顔の見える無農薬野菜を中心に日本各地より。

こだわり農家の野菜ランチ

*Vegetables direct from the farm and rice*

- ・本日の旬野菜のオイスターソース炒め
- ・旬野菜のせいり蒸し 高知県産四万十ポークロース肉と共に 特製生姜ソース
- ・しゃきしゃきサラダ 淡路産フルーツ玉葱ドレッシング
- ・ライス ・スープ

¥1,500



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


*Red snapper and fluffy Wanpakutamago egg fried rice*

～金目鯛のアラと共に炊いたごはん～

¥1,800

栄養バランスを考えた独自の餌にこだわった 四万十ポークロース肉のスチームポーク

*Steamed Shimanto pork loin with ginger sauce and rice*

特製生姜ソース 山梨県産柚子胡椒添え 

¥2,000

栄養バランスを考えた独自の餌にこだわった 四万十ポークロース肉のチンジャオロース 

*Stir-fried shredded Shimanto pork loin with vegetables*

¥1,800

国産車海老と海の幸、旬野菜たっぷり！海鮮五目あんかけ焼きそば

*Stir-fried soba noodles with seafood and seasonal vegetables*

¥1,800

四万十ポークの肉味噌入り 担々麺 ～高知県仁淀川山椒を添えて～

*Szechuan sesame hot soup noodles*

¥1,200

スープ自慢！旨みたっぷり 伊達鶏胸肉と九条ネギの鶏そば

*Dateh chicken with kujo green onions and chicken soba noodles in soup*

¥1,300

お持ち帰り承ります

*Take away available*

ゴロゴロ四万十ポークの旨みと淡路のフルーツ玉ねぎの焼売

*Steamed Shimanto pork dumpling*

2ヶ ¥500



表示価格は税込です。Tax is included.