

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。

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 L A C A R T E

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)

¥3,000



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

Sliced Zao rump of beef with leek and bean sprout fried noodles - accented with Niyodogawa pepper

¥3,800



ワタリガニの CHINA CIRCUS 特製スパイス焼きそば

Japanese blue crab fried noodles cooked with China Circus spice

¥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

Stir-fried soba noodles with seafood and seasonal vegetables

¥1,800

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 

Steamed Shonai pork loin with ginger sauce and rice

¥2,000

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 

Stir-fried shredded Shimanto pork loin from Kochi with vegetables

¥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まで~

Red snapper and fluffy Wanpakutamago egg fried rice

¥1,800

スープ自慢！ 宮城県産伊達鶏、九条ネギたっぷり 鶏そば

Date chicken with kujo green onions and chicken soba noodles in soup

¥1,300

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 prefecture - with Shimanto pork from Yamagata prefecture and Goemon oboro tofu

¥1,200

じっくり煮込み6時間！ 特製お粥 宮城県産伊達鶏の蒸し鶏・三つ葉・パクチー・漬物・腐乳味噌添え

Specially prepared rice porridge - stewed for six hours cooked with Wanpakutamago eggs and yuba (dried beancurd) with Date steamed chicken, mitsuba, coriander, pickles

¥1,200