

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。

Omotenashi [おもてなし]

¥5,400

一口前菜
Amuse

彩り前菜 三種黒酢のソース
Appetizer - Three black vinegar sauces

本日の10種旬野菜の高知県産“田野屋塩二郎の旨みたっぷり太陽結晶塩”炒め
Ten seasonal vegetables stir fried with Premium Tanoya Enjiro salt

真鯛の昆布締め 高知県仁淀川清流の仁淀川山椒ソースを添えて
Red sea bream sandwiched with slices of konbu kelp with Sawayaka garland chrysanthemum sauce

本日の新鮮魚介料理
Fresh fish and shell fish from today's market

庄内豚ロース肉のジューシー酢豚 三種黒酢のソース
Sweet and sour Shonai pork (fried pork loin with three black vinegar sauces)

特製お粥 ~じっくり煮込み6時間~ or さっぱりスープ香港麺
Specially prepared rice porridge - stewed for six hours or Hong Kong noodle soup

本日のデザート
Today's dessert

Nagomi [なごみ]

¥3,900

彩り前菜 三種黒酢のソース
Appetizer - Three black vinegar sauces

本日の10種旬野菜の高知県産“田野屋塩二郎の旨みたっぷり太陽結晶塩”炒め
Ten seasonal vegetables stir fried with Premium Tanoya Enjiro salt

高知県ファーム輝“カラフルミニトマト”と、山形県わんぱく農場“わんぱくたまご”のふわふわ炒め
Lightly cooked colorful mini-tomatoes from Farm Kagayaki, Kochi and Wanpaku tamago eggs from Yamagata

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

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~ 一口ご飯付
Mashan tofu accented with the fresh aroma of Niyodogawa pepper from Kochi prefecture - with Shimanto pork from Kochi prefecture and Goemon oboro tofu

本日のデザート
Today's dessert

Yorokobi [よろこび] LIUMA BAO 水餃

¥2,700

彩り前菜 三種黒酢のソース
Appetizer - Three black vinegar sauces

本日の10種旬野菜の高知県産“田野屋塩二郎の旨みたっぷり太陽結晶塩”炒め
Ten seasonal vegetables stir fried with Premium Tanoya Enjiro salt

厳選した国産素材のみを使用した、劉さん手作り水餃子 LIUMA BAO 水餃
LIUMA BAO Sui gyo

以下より2種類お選びください

- ・脂の乗った 金目鯛水餃 [金目鯛・庄内豚ロース肉・ニラ] red snapper, Shonai pork loin, leek
- ・旬の魚介と庄内豚の 三鮮水餃 [旬の魚介・庄内豚ロース肉・ニラ] fresh fish / shellfish, Shonai pork loin, leek
- ・旬野菜と庄内豚の 旬野菜水餃 [旬の野菜・庄内豚ロース肉・ねぎ・油揚げ] seasonal vegetables, Shonai pork loin, green onion, fried tofu
- ・旬のイカと帆立貝の イカ海鮮水餃 [イカ・ホタテ・ニラ・卵] cuttlefish, scallop, leek, egg

特製お粥 ~じっくり煮込み6時間~
Specially prepared rice porridge - stewed for six hours

本日の産地直送フルーツ
Fresh fruits from today's market