

少尉が好んだ
フレップワイン
鮮やかな色合いと豊かな風味が
楽しめるロゼ干布
フレップジュース 7,500円
9,500円



しまっぴんて
酸っぱくて
甘さ...

ちよつと
元気になった
フレップ塩漬け
680円



ユクのセウリオハウ
ユク(鹿肉)とセウリ(鹿の気管)を
一緒に、自分でチタタブ!
アクセントのユクサテ、
鹿肉の力強い味がマッチ...
数量限定 2,580円
2,180円



チタタブ
体験
できます!

オソマ
おいしい

獵師コハン!
心臓焼きましたッ
鹿の心臓を丸ごと焼きました!
フリルトに焼き上げる
鮮度が命のハツ、精がツキます
数量限定 2,180円



うまい!!
噛めば噛むほど
血の味がするッ

うまいッ
うまいッ
うまいッ
うまいッ
あじさじしてゐるな

イセボのチタタブ
フクサ(行者にんにく)入りの
イセボ(ウサギ)のお肉を
自分でチタタブにして
味噌ペースのお鍋にしてあげ
数量限定 2,880円
2,480円



チタタブ
体験
できます!



マタギ
ニシパ風
カネ餅
680円

非常田舎食
マタギから聞いた
秘密のレシピで
仕上げました

わかた!!
クルミだ!!
クルミ混ぜたべ!!



カジカの
オハウ
脂がのって美味しい、
冬のカジカ!
数量限定 2,680円

キノボの
オハウ
水でフカフカ屋敷する、
フリットしたマンボウ
1,680円



マンボウ?

動物が
大好きなんだ...!!



カムイオハウ、
欲望の味
ヒノマの野性味溢れる
力強いお肉にじゅうり、
味噌仕立て
3,780円



海賊たちの
チヨウザメ
オハウ
癖のないほろっとした
ヒシコロカムイチェブ
の鍋
※黒い魚卵は
入っていません
1,880円

ツユが
濃い...

俺好みの
にしん蕎麦
1,380円



戦場で食べた蟻
880円



毎日食べたい
あんこう鍋
お母さんの作るような
ホッとする味。
1,580円



茹でタロの
味がする目玉
680円

しやあつて
こそね



脱獄王の
フンペ竜揚げ
&子持ち昆布フライ
フンペ(フンの龍田揚げ、
フチッと食感がクセになる
子持ち昆布のセット)
1,980円

仲直りの桜鍋
初めのオソマ
馬肉を味噌仕立ての
すき焼き風で、2,600円
卵に絡めて西に下かれ

うまい鍋食って
仲直り
しようぜッ

うまそうじや
ねえか

米とサーカスの本気のマンガ飯!

続★カムイ祭り

4/1~5月末頃まで



ひえと米麴のトノト
1380円

オノン
オノン
あでたい
めたい



野性味溢れる松葉のお茶
480円

ばああああアツ!!



それ
「食へてもいいオン」
だから

おごつてもらったライスカレー
1480円



「オノオノ」を
「存じて」もらって

都会のもやしっ子でも
食べるように
塩ふって焼いた鹿肉

食べオラ!!



とにかく
美味しかった
口噛み風の団子

パンパン
パンパン

プニ
プニ



川のトロの
刺身

まずは
刺し身だな



川のトロの
串焼き

香ばしくて
とろけてミンナ



ヒンナって言った
くじら汁

クジラ肉か...
ハラショーだぜ!!



吸盤状の
クチのうな重

はむはむ...
ウナギより
ちよつとかたいけど
ぷりぷりだね
ヒンナヒンナ



とても嬉しい季節の
イチヤニウの
オハウ

甘くて
ほろ苦い
春の味だ



飼馴鹿の
塩焼き

あつさり
してて
クセがない



塩かけて
食うと
美味しい
脳ミソ

どうやって
食べばいいの
コレ

生で食べちゃ
だめええ?



大丈夫なやつ
なんこ鍋

馬のものを
使ってます