

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
楽しめるロケチ
フレップジュース 7,500円
9,500円



しまはくへて
酸っぱくへて
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、自分でチタタフ!
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



チタタフ
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!
フリットに焼き上げる
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

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



チタタフ
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

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



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
ヒツマの野性味溢れる
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フ
の鍋
※黒い魚卵は
入っていません
1,880円



ツユが
濃い...



茹でタコの
味がする目玉
680円

しやあつて
こそね



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
卵に絡めて西に下され

うまい鍋食って
仲直り
しようぜッ



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
子持ち昆布のフライ
1,980円
※4月4日開始、5月31日終了

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
めでたい



野性味溢れる松葉のお茶
480円

ばああああアツ!!



それ
「食べてもいいオノン」
だから

おごつてもらったライスカレー
1480円



「オノン」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
1680円

食べオラ!!



**ヒンナって言った
くじら汁**
2680円

クジラ肉か…
ハラショーだぜ!!



**吸盤状の
クチのうな重**
1630円

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

**飼馴鹿の
塩焼き**
3480円

あつさり
してて
クセがない



とにかく
美味しかった
口噛み風の団子
690円

フナ
フナ
パン
パン



**イチャニウの
オハウ**
1680円

とても嬉しい季節の
甘くて
ほろ苦い
春の味だ

**慌てて食べた
頭の丸ごと煮**
2180円

どうやって
食べばいいの
コレ



**塩かけて
食うと
美味しい
脳ミソ**
1580円

生で食べちゃ
だめええ?



**川のトロの
刺身**
1890円

まずは
刺し身だな



**川のトロの
串焼き**
1780円

香ばしくて
とろけてヒンナ



**足まで
煮て食べる
鶏のオハウ**
1280円

**大丈夫なやつ
のなんこ鍋**
1580円

馬のものを
使ってます

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