

完全
予約制

MONKEY MEAT

美食家の魯山人も食べた究極のジビエ「サル肉」

数年前からジビエ（狩猟で得た野生肉）ブーム到来

鹿／猪／クマ／カモ／アナグマなどが気軽に食べられるようになりました。

そんな中でも滅多に出回らない*幻の肉「サル」

これを食べなきゃジビエ好きとは名乗れない！

是非ご愛食ください。

※1974年に狩猟対象獣から外され、
狩猟鳥獣に指定されていない=猟期でも捕獲はできない。



サルのグリル サルサソース添え

¥2,400

赤身のお肉は牛に近く、臭みは全くありません。噛みしめるとぎゅっと旨味が溢れるお肉を、シンプルに塩コショウで。お好みで爽やかなサルサソースを。



サルのスパイシー串 バナナ添え

¥1,200

サルといえばバナナ！マリネしたお肉に数種のスパイスをまぶし、夏野菜と共に串焼きにしました。焼バナナの甘みと相性抜群です。

昔の日本人は
この美味しさを知っていた

昭和の初め頃までは「ほかの山野獣に比べサルの肉は最も美味である」として食べられてきたそう。特に冬期は黄色の脂がこったり、甘味もあり、比内鶏より数段美味いと記録されている。



今回は島根県奥出雲で
有害駆除されたニホンザル。
農作物被害は年間約11億円。

私なども、ちょいちょい食べたもので、
その肉はちょうどかつおの身のように
透き通ったきれいな肉であった。

引用元：「魯山人味道」中公文庫、中央公論社
1980（昭和55）年4月10日初版発行

北大路魯山人／1883年生まれ
美食家であり、陶芸家、画家
美味しんぼの海原雄山のモデル

