



パンとサーカスの名物！熟成肉 | ジビエのグリル盛りコース

前菜

シャルキュトリー盛り合わせ

野菜

鎌倉野菜バイキング

肉

名物！グリル肉盛り

～日替わりの熟成肉とジビエ～

3種 / 5種 / 7種

+ ¥1,000 + ¥2,000

季節野菜のグリル

～クリスマス島の塩とオイルで～

×

ガーリックライス

または

パンタスティック・フォー

甘

能登の塩をつかったバニラアイスクリーム

¥3,500 / ¥4,500 / ¥5,500

コースご注文のお客様は¥2000でフリードリンクがセットに出来ます。

ご予約は前日21時までをお願いします。



豪快1キロ塊肉コース

前菜

シャルキュトリー盛り合わせ

野菜

鎌倉野菜バイキング

肉

塊肉1キロ

オーストラリア産 グラスフェッドビーフ

部位：カイノミ

※月ごとに厳選した牛肉の産地と部位になります

×

ガーリックライス

または

パンタスティック・フォー

甘

能登の塩をつかったバニラアイスクリーム

¥5,000

コースご注文のお客様は¥2000でフリードリンクがセットに出来ます。

ご予約は前日21時までをお願いします。



女性限定 パンとサーカスのレディーヌコース

前菜

前菜 10品盛り合せ

自家製パテ・ド・カンパーニュ／鶏のレバームース／鴨の生ハム
ファラフェル／モルタデラソーセージ／季節野菜のピクルス など

※仕入れ状況により変更となる場合がございます。

野菜

鎌倉野菜バイキング

肉

名物！グリル肉盛り

～日替わりの熟成肉とジビエ～

5種 / 7種
+ ¥500

季節野菜のグリル

～クリスマス島の塩とオイルで～

パンの盛り合せ

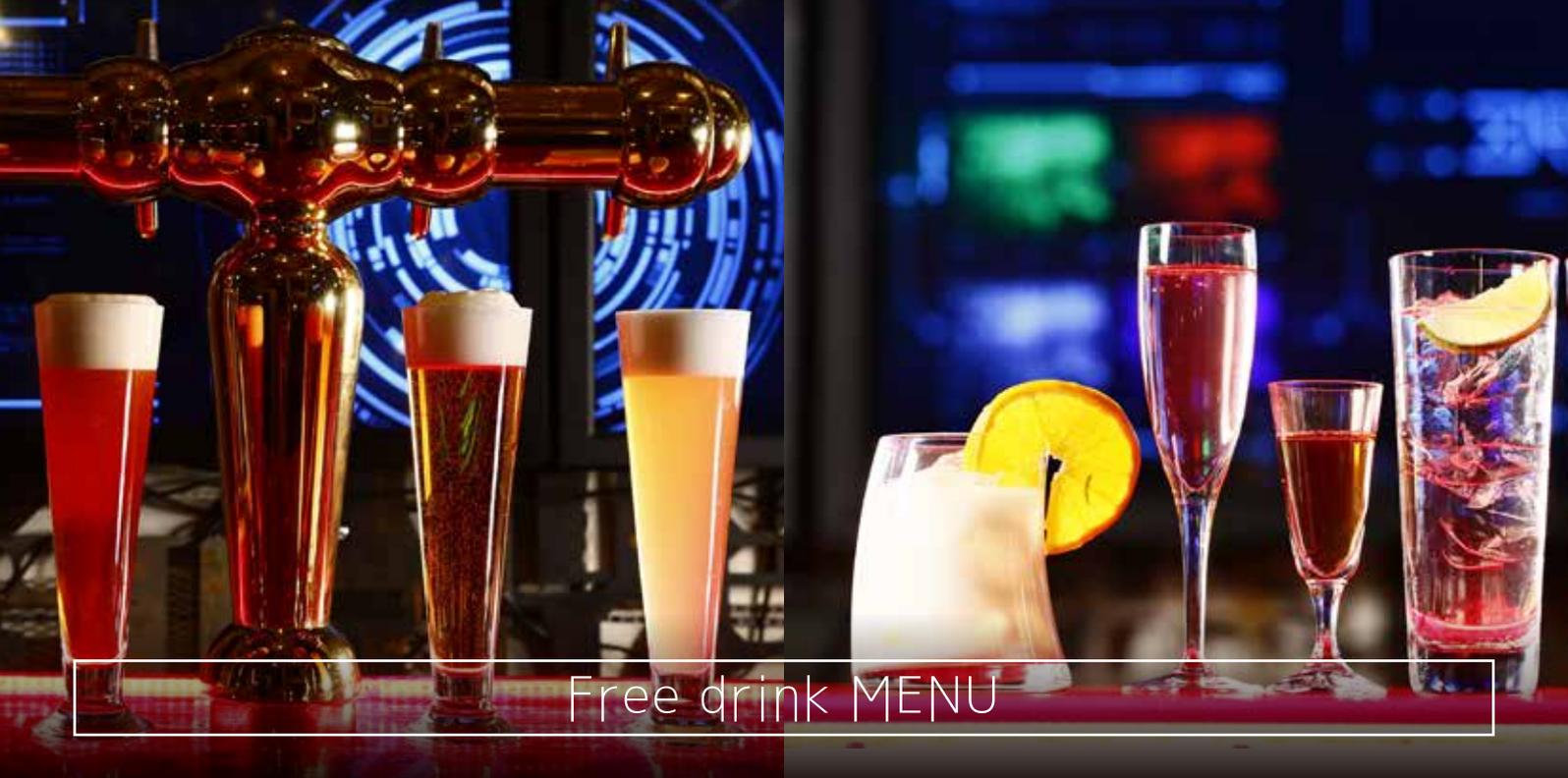
甘

本日のデザートの盛り合せ

¥3,500 / ¥4,000

コースご注文のお客様は¥1,500でフリードリンクがセットに出来ます。

ご予約は前日21時までをお願いします。



Free drink MENU

生ビール

アサヒ熟撰
レフ

樽生シードル (林檎発泡酒)

ワイン (赤/白)

自家製サングリア

SOFT DRINK

グレープフルーツジュース

オレンジジュース

クランベリージュース

ざくろジュース

緑茶

烏龍茶

コーラ

ジンジャーエール

FRUIT LIQUOR

パイナップル

ピンクグレープフルーツ

リンゴ

季節の果実酒

FRUIT VINEGAR

パイナップル

ピンクグレープフルーツ

リンゴ

ABSINTHE

アブサントニック

アブサンバック

アブサンソーダ

アブサンコーク

BEER COCKTAIL

シャンディガフ

アブサンビアー

GIN

ジントニック

ジンバック

ジンリッキー

ジンライム

オレンジブロッサム

VODKA

ウォッカトニック

モスコミュール

ブルドック

スクリュードライバー

SHOCHU

緑茶ハイ

ウーロンハイ

レモンサワー

コースご注文のお客様は¥2,000 (レディースコース¥1,500) でフリードリンクがセットに出来ます。ご予約は前日21時までをお願いします。