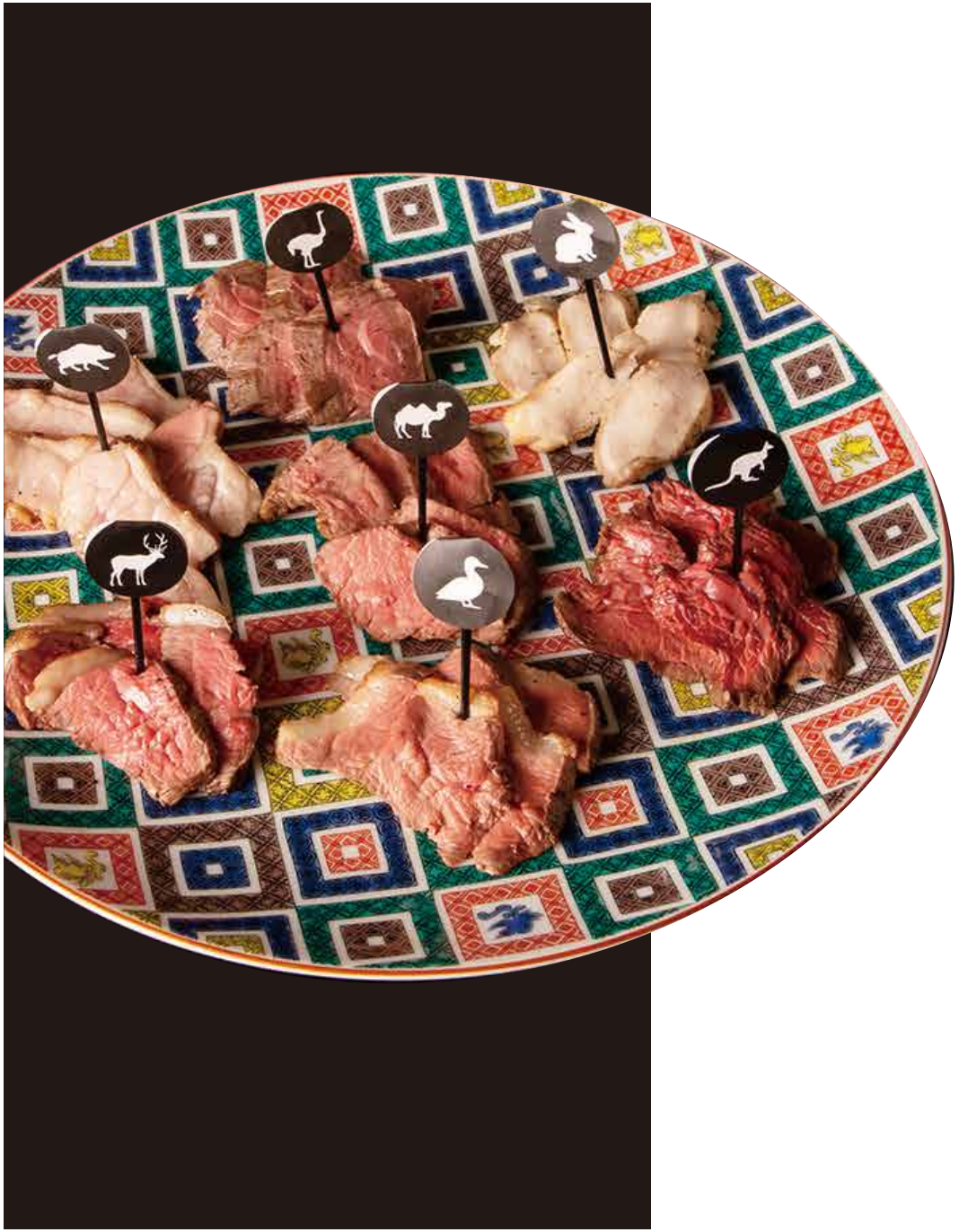
穴熊
鰐
烏
蛙
熊
鴨
兎
駝鳥
駱駝
鯨

山羊
長尾驢
鹿
稻子
雀蜂
蟋蟀
胡獱
守宮
蜂の子
馬
大具足虫
田鼈
ミールワーム
蚕
猪



名物 米とサーカス獣肉グリル

※提供に三十分ほどお時間いただきます。

三種盛り	鹿・鴨・カンガルー	一四三〇円
五種盛り	鹿・猪・鴨・カンガルー・ダチョウ	二一八〇円
七種盛り	鹿・猪・兎・鴨・カンガルー・ダチョウ・ラクダ	三二八〇円
お薦め 十種盛り	鹿・猪・兎・鴨・カンガルー・ダチョウ・ラクダ・ワニ・熊・穴熊	四八三〇円

単品グリル

お試しサイズなので少なめです
数種組み合わせてオリジナル肉盛り、
または盛り合わせにトッピングとして

熊

部位　ロースモモランプなど入荷次第
産地　北海道または北陸

体を内側から暖める、滋味溢れる味わい。マタギの間では貧血病の薬として珍重されているそう。

一三八〇円

穴熊

部位　ロースモモランプなど入荷次第
産地　九州地方

一頭からとれる量が少ない為とても希少。脂がのった強い旨味と野性味溢れる香りが食欲をそそります。

一二三〇円

カエル一匹

部位　全身
産地　タイ

鶏や兎に似たあっさりと上品な白身のカエル肉。低脂肪、高タンパクで鶏ムネ肉よりも低カロリー！

一八三〇円

鹿

部位　モモ
産地　北海道

高タンパク、低脂質、高鉄分の優秀な赤身の鹿肉。牛肉を淡白にしたようなクセのない味わいです。

四八〇円

猪

部位　モモ
産地　九州または中国地方

あっさりとしながらコクがある赤身とろける脂身のバランスが絶妙です。日本人の古くからの滋養強壮食。

五八〇円

カンガルー

部位　ストリップロイン
産地　オーストラリア

体脂肪燃焼＆筋肉増強効果で注目の共役リノール酸を食品の中で一番多く含み、アスリートも注目の栄養肉。

五三〇円

ラクダ

部位　モモロース等
産地　オーストラリア

低コレステロールで脂身は少なくしっかりとした歯ごたえの赤身肉。牛肉に近い味わいと香りです。

九八〇円

ワニ

部位　モモ
産地　オーストラリア

高タンパク低カロリーでコラーゲン豊富、鶏肉のような淡白な味わいとぷりぷりした食感にびっくりします。

四五〇円

ダチョウ

部位　モモ
産地　日本全国

低脂質、低コレステロールなので、良質の筋肉を無駄なくつけたい人に最適。あっさりとした赤身肉。

六三〇円

ウサギ

部位　ロースモモランプなど入荷次第
産地　ハンガリー

高血圧の予防に効果的なカリウムの宝庫。臭みはなく濃厚な鶏肉のよう、どんな方でも食べやすいお肉です。

五三〇円

クジャク

部位　モモムネササミなど入荷次第
産地　沖縄県

あの華やかな孔雀です！
キジ科の鳥なので、キジに似たあっさりとした淡白な味わい。

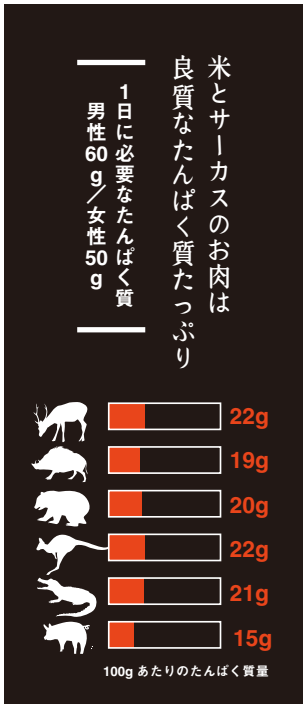
一八三〇円

鴨

部位　ムネ
産地　カナダ

皮膚・爪・髪などに関わる栄養素を多く含む女性に嬉しい肉。しっかりした赤身ととろける脂身が特長です。

五三〇円



普通の野菜

きゅうり一本　三八〇円
お肉の合間に、お酒のお供に

冷やしたトマト一個　三八〇円
お酒と一緒に食べるとアルコール濃度低下！分解を助けます！

パリパリキャベツと塩昆布　四八〇円
お肉と一緒にモリモリ食べたいヤミツキキャベツ

有、珍味

お薦め 雉スモーク　九三〇円
平安貴族も食したタンパク源。力強い風味と食感の日本の国鳥「雉」

お薦め 鰐タンスモーク　八八〇円
食べてびっくりのぷりっぷり食感

鯨ベーコン　八三〇円
脂のとろける味わいと独特の香り

梅水晶　四八〇円
鮫の軟骨と梅肉を和えたおつまみ

ばくらい　七八〇円
ホヤ×コノワタ（ナマコの内蔵の塩辛）の珍味

冷奴　三八〇円
安心安定のやさしい豆腐

揚物

お薦め オオグソクムシ姿揚げ 二一八〇円
静岡県駿河湾の深海に生息、
エビのような風味を楽しめるよう殻ごと素揚げに。

お薦め ヤモリの丸揚げ 二一八〇円
頭の先からしっぽの先まで余すことなく
お召し上がりいただけます！

鰐の天ぷら 九八〇円
コラーゲンたっぷりで女性に嬉しい高タンパク低カロリー

ウサギの塩麹唐揚 九八〇円
塩麹の力でお肉はやわらかく、風味もアップ

鯨の南蛮カツレツ 八八〇円
スパイシーなカレー風味

ナマズの唐揚げ 七八〇円
くせのない上品であっさりとした味わい

普通の鶏唐揚げ 六三〇円
普通に美味しいです

皮付きポテトフライ 四三〇円
普通に美味しいです

焼物

お薦め カラスの丸焼き〈予約制〉 四三八〇円
筋肉質な砂肝のような食感と、カモに似た赤身でより濃厚な味わいです。

ワニ手羽の丸焼き 三四八〇円
強そうな外観とは裏腹に、鶏肉のような淡白な味わいとぷりぷりした食感。

鹿つくね 九五〇円
照り焼きソースで、ジビエ初心者でも食べやすい鹿肉のつくね

昆虫

お薦め 六種の昆虫食べ比べセット　一九八〇円

写真はタガメ／イナゴ／コオロギ／バンブーワーム／ゲンゴロウ／ハチノコ
※季節によって内容は変わります。

いなごの佃煮　四八〇円

「畑のカルシウム」と呼ばれるイナゴ

スズメバチの子甘露煮　七三〇円

ぷちっ！とした食感の栄養価高い珍味

お薦め 虫の塩つくね　一四八〇円

コオロギパウダーと鹿肉をあわせた、エシカルな一品。
素材を味わってもらえるようシンプルに塩のみ！

お薦め MUSHIパフェ　一三八〇円

米とサーカスならでは！クロレラ（藻）クリームに
コオロギやミールワーム、タガメを載せた華やかなパフェです。

MUSHIだんご　九三〇円

日本伝統菓子、串だんごを見た目も楽しく
華やかな装いでMUSHI仕立てにアレンジした一品。

MUSHIソーダ　六三〇円

コオロギとハチミツ、ハイビスカス、ジンジャーを
ソーダで仕上げて、キュートなコオロギをトッピング。

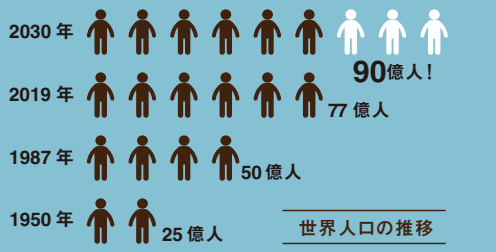
昆虫食の魅力

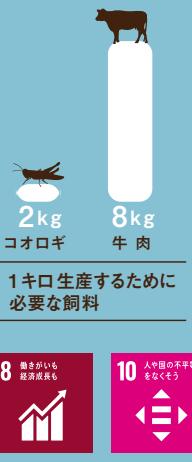
《環境的な利点》

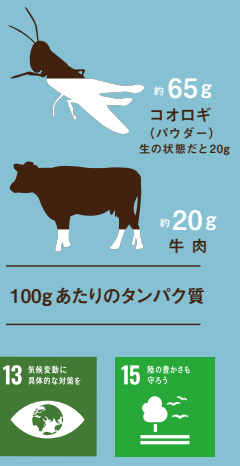
牛肉1キロを生産するために8キロの飼料が必要であるのに対し、コオロギは2キロの飼料で生産が可能。温室効果ガスの排出量・養殖に必要な水と土地も少なく、家畜動物より環境への負荷が低いと計算されています。

《栄養面からの利点》

種類によって差異はありますが、高たんぱくで必須アミノ酸や鉄分などのミネラル・ビタミンも豊富に含んでいます。100gあたりのたんぱく質・ビタミン・ミネラル含有量は、肉・魚よりも高いことがわかっています。







メ

鹿ロコモコ　一〇八〇円
お薦め
自家製鹿ハンバーグと目玉焼きをのせた満腹ごはんです。

コオロギだしうどん　九三〇円
お薦め
コオロギで出汁をとった滋味深い優しいうどん

お茶漬け（梅）　四三〇円
お肉をたらふく食べた後はさらっとお茶漬け

お茶漬け（イナゴ）　五三〇円
イナゴの佃煮の甘しょっぱさがポイント

白いご飯　二三〇円
普通の美味しいごはん

ぐそ汁　六三〇円
大人気のオオグソクムシで出汁をとった贅沢汁

デザート

MUSHIパフェ　一三八〇円
米とサーカスならでは！クロレラ（藻）クリームにコオロギやミールワーム、タガメを載せた華やかなパフェです。

MUSHIだんご　九三〇円
日本伝統菓子、串だんごを見た目も楽しく華やかな装いでMUSHI仕立てにアレンジした一品。
イナゴ／ハチノコ／コオロギ