

肉屋のランチ



アツアツの鉄板で焼いた薄切りのお肉を米とサーカスオリジナルソースで召し上がれ

choice
自由に**選べる**

《全て雑穀ごはん・サラダ・本日のスープが付きます》

ステーキ **2**種 ¥1400

ステーキ **3**種 ¥1800



鹿
牛肉を淡白にしたような、クセのない優しくきめ細やかな赤身肉



猪
コクがある赤身、とろけるような脂身のバランスが絶妙です



長尾驢
脂肪含有率2%以下の驚異的な低脂肪！天然のブロテイン肉



羊
1歳未満のラムは羊特有のクセが少なく、深い旨みを感じます



鴨
独特な風味の赤身と、口の中でとろける脂身が美味しさの特長



豚
やわらかく適度な脂のり、ビタミンB1たっぷり疲労回復の強い味方



牛
定番のご馳走ステーキ、噛みしめると肉の香りが口中に広がります



鶏
チキンステーキはたっぷり150g! ジューシーに焼き上げました



鱈
鶏肉に似た淡白な風味と予想外のぷりぷり食感、コラーゲン豊富!



兎
臭みはなく、濃厚な鶏肉のような味わいとしっかりした食感です。

※トッピングでラクダ(700円)、ダチョウ(1000円)もあります。

米とサーカスのおすすめ組み合わせ



鹿 × 猪

本格ジビエ2種を食べ比べ



ソースはコレ!

フォンドボー醤油

フォンドボーを赤ワインと醤油で煮込んだコク深い味わい



猪 × 豚

野生 vs 定番を食べ比べ



ソースはコレ!

シンガポールコーヒーソース

甘さの中にほのかにコーヒーの苦みを感じる大人の照り焼き



鴨 × 羊

ヘルシーな赤身肉をWで



ソースはコレ!

刻みアサリとレモンのバター

アサリの旨味がたっぷり、バターの香り漂う濃厚なソース



牛 × 豚 × 鶏

定番のお肉を3種コンボで



ソースはコレ!

オニオンソース

八丁味噌が隠し味、甘辛く仕上げたおなじみのあの味



鱈 × 長尾驢 × 兎

変わったお肉が勢ぞろい!



ソースはコレ!

チミチュリソース

バジル・パクチー・ニラ、香草を使った酸味のあるさっぱりソース

選べるステーキソース

BUG バーガー

¥1500



世界が注目するサスティナブルフード・ココロギを30%使用!

ランチドリンク +100円

緑茶 / 烏龍茶
コーラ / ジンジャーエール
オレンジジュース / カルピス
ビール 400円
ハイボール 400円

甘味

MUSHI パフェ 1380円
MUSHI だんご 930円
MUSHI ソーダ 630円

