

# 【昆虫食フェア!】

2023summer\_ver



## 米とサーカスのコオロギ炒め

コオロギにぴったりなふわっと香る柑橘の香り。岡山県の陸えび JAPAN(株)で養殖された米とサーカス専用フタホシコオロギ使用!

900



## コオロギ香るコオロギドリア

米とサーカスではタガメサイダーでお馴染み! TAKEOと米とサーカスのコラボメニューです! TAKEO実店舗(TAKE-NOKO)で食べられるコオロギリゾートを、チーズとろけるドリアで。

1400



## タランチュラの丸揚げ ライおばちゃんの味付け

現地の味を再現! タランチュラの美味しさを最大限に引き出す、カンボジア在住のライおばちゃんに習ったスパイシーな秘伝のレシピ

2780



## 昆虫6種食べ比べ(初級・上級)

初級: イナゴ佃煮、ミールワーム、タガメ、コオロギなど

上級: コガネムシ、バンブーワーム、タガメ、ゲンゴロウ、ココナッツワーム、ミズアブなど

※上級に佃煮は入りません

※入荷状況により内容は変わります

1830

2280



## 夏野菜の冷やし茶碗虫

つるんとした喉ごしが心地良い! コオロギと鶏出汁の冷たい茶碗蒸し。タイの茶碗蒸しカイトウンをアレンジ

800



## グリーンカレーのカオソーイ

香辛料とココナッツミルクで夏にぴったり、タイ風カレーラーメン! 虫入りはココナッツワームペーストでまろやかに。

虫入り 1900

虫なし 1200



## りんご飴

はらぺこいもむしスタイル 映えます!!パリッとジューシー ないもむしとりんご飴

1000

## 昆虫19種盛り合わせ

米サー自慢のフレッシュな虫、盛り合わせ! 6種食べ比べの内容に加え、ハチノコ甘露煮・カイコ甘露煮・マゴット・セミ・オケラ・コガネムシ・カブトムシ・タランチュラ・アリの卵・アルゼンチンモリゴキブリ・ザザムシなど

9980



## セミ親子串(串揚げor 燻製)

毎年大人気!セミの成虫・幼虫・抜け殻をいっぺんに味わう!

※セミの種類はランダム

※入荷次第

980



## 巣蜜のパンケーキ

一度は食べてみたい!ハチの巣ごと食べるパンケーキ♪小さめパンケーキに巣蜜&近年スーパーフードとして注目!な食べる花粉「ビーポーレン」をトッピング

1500



1 0% ALCOHOL

2 0% ALCOHOL

3 お酒

4 0% ALCOHOL

5 0% ALCOHOL

1 アリの酢ソーダ 950

2 蜂蜜酒 930

3 ミズアブクラフトコーラ 850

4 スズメバチレモネード 900

5 スイカのソルティドッグ風 1600

タガメスタイル

昆虫食には甲殻類アレルギーの可能性が含まれています。

甲殻類、魚介類アレルギーの既往がある方は、昆虫食は控えていただきますようお願いいたします。

※甲殻類/魚介類アレルギーのある方以外の方にアレルギー反応が起こらないわけではありません。