



パンとサーカス 夏の肉コース

野菜

旬の鎌倉野菜のアクアサーレ
(水サラダ)

前菜

綿飴をのせた肉フラン

肉

牛ハラミの竹炭パン焼き
・
馬のスパイシーサテ

×

カルボ飯
または
だしカッペリーニ

甘

ふわふわレアチーズケーキ

¥3,500

野菜

旬の鎌倉野菜のアクアサーレ
(水サラダ)

前菜

自家製シャルキュトリー
・
綿飴をのせた肉フラン

肉

愛知県産 30日熟成
三州豚骨付きロースのロースト

×

カルボ飯
または
だしカッペリーニ

甘

ふわふわレアチーズケーキ

¥4,500

野菜

旬の鎌倉野菜のアクアサーレ
(水サラダ)

前菜

自家製シャルキュトリー
・
綿飴をのせた肉フラン

鹿のカルパッチョ
サルサヴェルデソース

肉

名物! グリル肉盛り5種
牛/豚/ラム/鹿/ロバ又はダチョウ

×

カルボ飯
または
だしカッペリーニ

甘

ふわふわレアチーズケーキ

¥5,500

コースご注文のお客様は¥2,000でフリードリンクがセットに出来ます。

ご予約は前日21時までにご利用します。



パンとサーカスの七珍肉宝コース



カンガルーカルパッチョ



エミューハツと鎌倉野菜のサラダ



フライドカラス



ワニ手羽コンフィ

抹茶とグレープフルーツのソース



ウサギの丸焼き

オレンジの照り焼きソース



ダチョウカレー

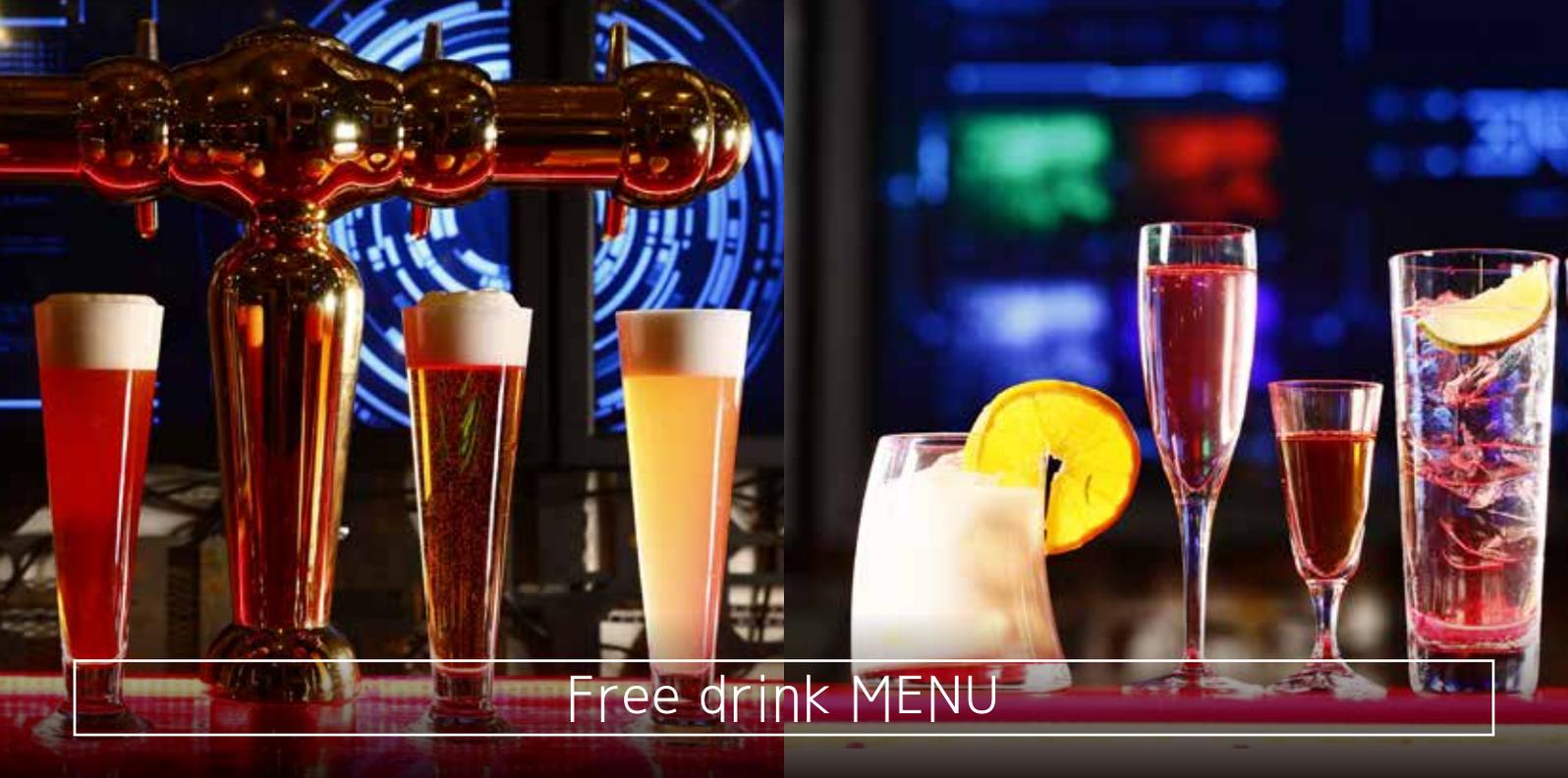
&

サソリ

¥4,500

コースご注文のお客様は¥2,000でフリードリンクがセットに出来ます。

仕入れが困難ため、
ご予約は3日前までをお願いします。



Free drink MENU

生ビール

アサヒ熟撰

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 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。