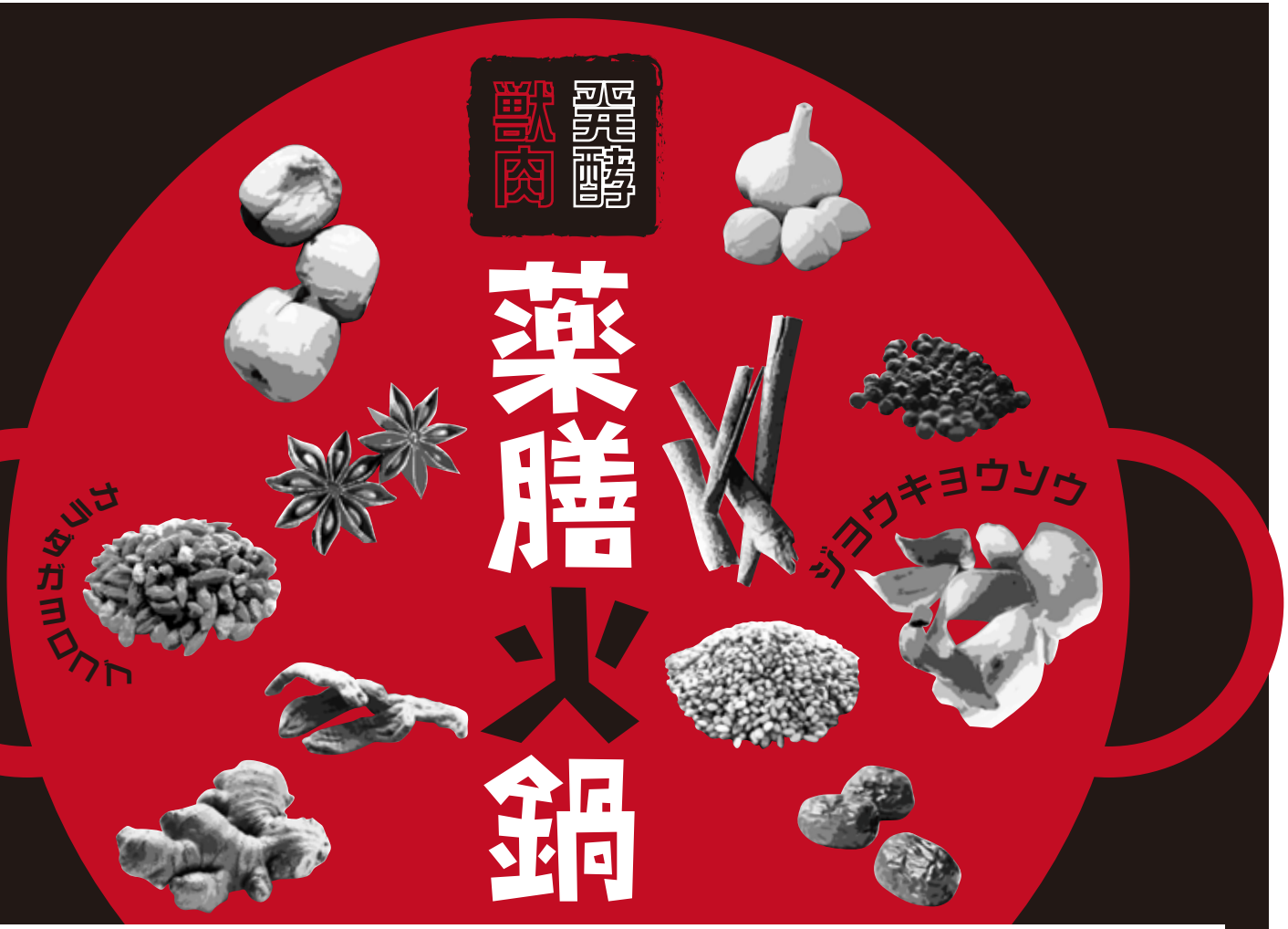
発酵獣肉 薬膳火鍋



安心定番のジビエセット

初心者ジビエ 2種盛

¥2630

シカモモ
イノシシ

オーストラリアのヘルシーミートセット

エアーズロック 4種盛

¥4980

ワニ
カンガルー
ダチョウ
エミュー

とにかくケモノを感じるセット

超獣ギガ 4種盛

¥7480

クマ
アナグマ
ラクダ
ウサギ

ヒツジ	オーストラリア産	880	
シカモモ	北海道産	1330	
シカロース	北海道産	1330	
ワニ	オーストラリア産	1080	
カンガルー	オーストラリア産	1080	
ヤギ	オーストラリア産	1230	
ウサギ	ハンガリー産	1230	
トド	北海道産	1430	
イノシシ	九州／中国地方産	1680	
ウマ	青森産	1680	
ダチョウ	オーストラリア産	1680	
エミュー	北海道産	1780	
ラクダ	オーストラリア産	1780	
スイギュウ	北海道産	2280	
アナグマ	九州産	2480	
アライグマ	九州産	2580	
ヒグマ・ツキノワグマ	北陸／北海道産	3180	
ヤマガタブタ	山形産	780	
野菜追加		450	
薬膳スープ追加		400	
激辛麻辣追加		350	
ちゃんぽん麺・うどん		400	

最初のセット

お肉は 1 皿からご注文 OK

＋

薬膳スープ・野菜セット
700円（1人）

2人前からご注文お願いします

発酵食材×漢方食材で免疫力アップ！

猪などジビエの骨を煮込んだ滋味深い出汁に11種の漢方食材、甘酒・たまり醤油・かんずりなど発酵調味料を入れた、《渾身の薬膳スープ》

米とサーカス 獣肉 追加表

¥1,330	エゾシカ	部位：モモ／ロース	産地：北海道
	高タンパク、低脂肪、高鉄分。 牛肉をさらに淡白にしたようなクセのない味わいです。		
¥1,680	イノシシ	ロース／モモ／バラなど入荷次第	産地：九州
	あっさりとしながらコクがある赤身、 とろけるような脂身のバランスが絶妙です。		
¥3,180	ヒグマ・ツキノワグマ	ロース／モモ／ランプなど入荷次第	北海道／北陸
	野生の滋味溢れる味わい。 マタギの間では貧血病の薬として珍重されているそう。		
¥2,480	アナグマ	ロース／モモ／ランプなど入荷次第	九州
	他の動物のお肉より格段と美味しい、とのウワサがあるほど。 旨味が強くコクがあります。		
¥2,580	アライグマ	ロース／モモ／ランプなど入荷次第	九州
	めったに出回らない！ 赤身の肉質はやわらかく脂ものっていますが、かなり個体差あります。		
¥2,580	タヌキ	ロース／モモ／ランプなど入荷次第	九州
	室町時代にも食べられていた！？ 赤身の肉質はやわらかく脂ものっていますが、かなり個体差あります。		
¥1,430	トド	部位：胴体	産地：北海道知床
	鯨をさらに濃くしたような味わい。 栄養価がとても高くビタミンAはウナギの約12倍。		
¥1,080	カンガルー	部位：ストリップロイン	オーストラリア
	「共役リノール酸」を、食品の中で一番多く含み アスリートやモデルも注目する栄養肉。		
¥1,780	ラクダ	部位：モモ／ロースなど	オーストラリア
	低コレステロール高タンパクで脂身は少なく、 赤身肉のしっかりした歯ごたえや味は牛肉のようです。		

¥1,080	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。		
¥1,680	ダチョウ	部位：フィレ	産地：オーストラリア
	ダイエット中や、良質の筋肉を無駄なくつけたい人に最適な あっさりとした赤身肉。		
¥1,230	ウサギ	ロース／モモ／ランプなど入荷次第	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、濃厚な鶏肉のような味わい。		
¥1,780	エミュー	部位：モモ	産地：北海道
	世界で２番目に大きな鳥。 低脂肪・高タンパクで、豚肉の約４倍の鉄分を含みます。		
¥1,680	ウマ	部位：モモ	産地：青森県
	赤身のお肉と旨みを一番味わい楽しんでいただける部位で、 馬肉の甘味を感じます。		
¥1,230	ヤギ	部位：モモ	産地：オーストラリア
	疲労回復でおなじみのタウリンを含む、天然の栄養剤。 独特の香りが特徴で弾力のある肉質です。		
¥880	ヒツジ（ラム）	部位：肩ロース	産地：オーストラリア
	脂肪燃焼を促すカルニチンを多く含む羊肉。 肩ロースは脂肪が適度にのって、羊らしいおいしさを楽しめます。		
¥780	ヤマガタブタ	部位：ロース	産地：岩手県
	山形の銘柄豚。通常よりも長い肥育日数をかけ、きめ細やかで しまりのある肉質とジューシーで甘み豊かな脂が特徴です。		
¥2,280	スイギュウ	部位：ロース/モモ/ランプなど入荷次第	産地：北海道
	北海道の農場で大切に育てられた、大きな三日月型の角が特徴の 希少な水牛。奥深い香り、ここち良いかみごたえの赤身肉です。		

※入荷状況により産地が変更となる場合がございます。