

エアーズロック 4種盛

フニ
カンガル
ダチョウ
エミュー

¥4980

オーストラリアのヘルシーミートセット

初心者ジビエ 2種盛

シカモモ
イノシシ

¥2630

守心定番のジビエセット

超獣ギガ 4種盛

とにかくケモノを感じるセット

¥7480

ラクダ
クマ
アナグマ
ウサギ

発酵 獣肉

薬膳火鍋

山ガキ

ソウキョウソウ



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》



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

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。	 ¥1,080	フニ 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。
	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。		 ¥1,680	ダチョウ 部位：フィレ 産地：オーストラリア
 ¥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。	 ¥1,230	ウサギ 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、濃厚な鶏肉のような味わい。
	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。		 ¥1,780	エミュー 部位：モモ 産地：北海道
 ¥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。	 ¥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。
	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。		 ¥1,230	ヤギ 部位：モモ 産地：オーストラリア
 ¥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。	 ¥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よって、羊らしいおいしさを楽しめます。
	カンガルー 部位：ストリップロイン 産地：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。		 ¥780	ヤマガタブタ 部位：ロース 産地：岩手県
 ¥1,780	ラクダ 部位：モモ/ロースなど 産地：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。	 ¥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。