サーカス団のビアガーデンメニュープラン

FREE DRINK MENU

120分呑み放題　￥1,580

麦酒 beer
エクストラコールド
アサヒスーパードライ

日本酒
白鹿
※熱燗もできます。

焼酎
麦焼酎
芋焼酎
キンミヤ焼酎
自家製 紅茶酎
自家製 珈琲酎

火酒 whiskey
角ハイボール
コークハイボール
ジンジャーハイボール
梅ハイボール

梅酒
梅酒ロック
梅酒ソーダ

薬膳酒
枸杞酒
唐辛子酒
にんにく酒
生姜酒
ハトムギ酒
なつめ酒
なつめ人参酒

下町の酒
バクダン
金魚ソーダ
金魚トマト

混合酒 cocktail
しゅわしゅわ
白ワイン＋ソーダ

水夫
白ワイン＋ジンジャーエール

メキシコ
赤ワイン＋コーラ

キティちゃん
赤ワイン＋ジンジャーエール

珈琲牛乳
珈琲酎＋牛乳

葡萄酒
赤・白ワイン

酎ハイ
緑茶ハイ
ウーロンハイ
梅干しサワー
レモンサワー
カルピスサワー
シークワーサーサワー
コークハイ
ラムネサワー
辛ジンジャーサワー

茶・ジュース・乳
緑茶
ウーロン茶
ラムネ
コーラ
牛乳
カルピス
ジンジャーエール
グレープフルーツジュース

米とサーカス

サーカス団のジンギスカンメニュー

BARBECUE MENU

臭みがなくジューシー！
ラム肉 タン ¥650 肩ロース ¥780

低カロリー × 豊富な鉄分！
北海道直送エゾ鹿 モモ ¥810 ロース ¥1,000

味わい深いコク！栄養抜群
馬肉 バラ肉 ¥750 大動脈 ¥710

鳥取産、脂が美味！
猪肉 ¥1,250

ヘルシーな牛の横隔膜
牛ハラミ ¥950

薩摩のブランド黒豚！
霧島豚 ロース ¥680

ぷりっとした食感がヤミツキ
豚まっぱい 入荷次第 ¥570

春キャベツ×新玉葱×アスパラ
野菜セット ¥480

枝豆	¥350	辛子明太子	¥260	ぷるぷる豚足	¥520
冷なす 入荷次第	¥450	鮭のめふん	¥400	牛スジ豚モツ煮込み	¥490
焼トウモロコシ 入荷次第	¥480	自家製 塩辛	¥400	自付ポテトフライ	¥360
キュウリ	¥190	丸干イカ	¥600	大山どりの塩唐揚げ	¥570
キャベツと塩昆布	¥260	干しホタルイカ	¥600	鮫の竜田揚げ	¥780
新鮮セロリ	¥260	うるめイワシ	¥300	煮込みぶっかけ飯	¥650
トマト1個	¥260	たたみイワシ	¥320	銀シャリ	¥210
大人のポテトサラダ	¥360	エイヒレ	¥460	バニラアイス	¥190
冷奴	¥260				

ジンギスカン × 120分呑放題コース

前日までにご予約下さい／2名様より

- ラム肉
- 鹿児島産 霧島豚

お肉の食べ比べ!!（2種類セットです。）

氷点下のエクストラコールド付

~~¥3,500~~ → ¥3,000

お試し価格

米とサーカス