

熊



北海道産ヒゲマ

熊鍋

オリジナル味噌 オススメ

これぞマタギの味！味噌と相性抜群の熊は体をあたためる効果があります

入荷不定期 1人前 3,780円

鹿



北海道産エゾ鹿

紅葉鍋

オリジナル味噌 オススメ

鉄分豊富で脂肪分・カロリー控えめ。ダイエット中の女性にもオススメです

1人前 1,830円

猪



九州産

牡丹鍋

西京味噌 オススメ

脂が美味しい猪を牡丹の花のように飾る。明治時代より伝わる由緒正しい鍋です

1人前 2,280円

穴熊



九州産

アナグマ鍋

すき焼き味噌 オススメ

流通しづらく希少なジビエ肉。脂のついた強い旨味の肉です

1人前 3,280円

浣熊



九州産

アライグマ鍋

焦がし味噌 オススメ

赤身の肉質はやわらかく、独特の風味のある香りで脂ものってます

入荷不定期 1人前 3,280円

米とサーカス渾身の自信作！秋冬名物

国産天然ジビエ

十一種の獣鍋

焦がし味噌

信州の白味噌と野菜を合わせて焼きました

西京味噌

上品な甘さの白味噌ベースに出汁の香りが漂う

オリジナル味噌

開店以来10年変わらない甘さ控えめでコク深い

すき焼き味噌

甘〜い割下は味噌が隠し味。溶き卵につける贅沢鍋

オロチョン味噌

北海道の味噌に豆板醤や唐辛子でピリ辛味

狸



九州産

タヌキ鍋

焦がし味噌 オススメ

季節の野菜と、キノコ、豆腐と一緒に体の中からほっと暖まります

入荷不定期 1人前 3,280円

水牛



北海道産

バッファロー鍋

オロチョン味噌 オススメ

肉に深い香りがあり、心地よい噛み応え。「これぞ肉」な奥深い赤身肉の味わい

入荷不定期 1人前 2,780円

鴉



九州産

カラス火鍋

薬膳火鍋のみ

カモに似た赤身で濃厚な味わい。薬膳食材11種入りの特製火鍋で

要予約/5日前まで 2~3人前 6,480円

蛇



奄美大島産アカマタ

ハビ鍋

薬膳火鍋のみ

じっくり煮込み、骨から肉をほぐします。国産鶏もも肉と一緒に薬膳スープで

要予約/5日前まで 2~3人前 6,980円

孔雀



沖縄県産

火の鳥鍋

薬膳火鍋のみ

当店でしか食べられない孔雀鍋。味は食べてのお楽しみ！

要予約/5日前まで 2~3人前 7,480円

亀



小笠原諸島ウミガメ
中国地方産ミドリガメ・クサガメ

カメ鍋


オリジナル味噌 オススメ

2種類のカメ肉を盛り合わせ。甲羅もついたインパクト抜群の鍋

要予約/5日前まで 2~3人前 8,980円

米とサーカス 追加表

 野菜 ¥400

 ちゃんぽん麺
 うどん ¥400

 雑炊 ¥400

 卵 ¥70

 追加スープ ¥400

 ¥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	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。
 ¥1,780	イノシシ ロース／モモなど入荷次第 産地：九州／中国地方 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 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。
 ¥3,280	ヒグマ・ツキノワグマ ロース／モモ／ランプなど入荷次第 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。 産地： 北海道／北陸	 ¥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、濃厚でしっかりした鶏肉のような味わいの白身肉。
 ¥2,780	アナグマ モモ／ウデなど入荷次第 産地：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。	 ¥830	カモ 部位：ムネ 産地：ハンガリー 独特の風味の赤身と口の中でとろける脂身が美味しさの特長 皮膚・爪・髪などの再生に関わるビタミンや鉄分を多く含みます
 ¥2,780	アライグマ モモ／ウデなど入荷次第 産地：九州 めったに出回らない！「あらいぐまラスカル」でおなじみ、 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。	 ¥1,780	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。
 ¥2,780	タヌキ モモ／ウデなど入荷次第 産地：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。	 ¥1,780	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。
 ¥2,580	ヌートリア モモ／ウデなど入荷次第 産地：中国地方 カピバラ、ねずみっぽい外見からは想像できない淡白で上品な味。 鶏肉とウサギ肉の間のようなやわらかく食べやすいお肉です	 ¥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。
 ¥1,880	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。
 ¥1,230	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：山形県 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。
 ¥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	バッファロー(水牛) 部位：ロース／モモ／バラなど入荷次第 北海道 大きな三日月型の角が特徴で水辺で暮らす牛の仲間、 「これぞ肉」と呼べる奥深い赤身肉の味わい。

※入荷状況により産地が変更となる場合がございます。