エゾシカ
北海道産｜赤身肉｜クセ度数☆☆☆
柔らかく食べやすい　鉄分豊富でヘルシー

ヒグマ or ツキノワグマ
北海道 or 北陸｜赤身肉｜クセ度数★★☆
野生の滋味溢れる味わい、体の中から暖まる

イノシシ
九州産｜赤身肉｜クセ度数★☆☆
コク深い赤身、とろける脂身のバランスが絶妙

アナグマ
九州産｜赤身肉｜クセ度数★★☆
脂がしっかりのり旨味が強くコクがある

アライグマ
九州産｜赤身肉｜クセ度数★★★
かなり個体差があり、野性味あふれる場合も

タヌキ
九州産｜赤身肉｜クセ度数★★★
かなり個体差があり、野性味あふれる場合も

ワニ
オーストラリア産｜白身肉｜クセ度数☆☆☆
淡白な味わい、ぷりぷりした食感

カンガルー
オーストラリア産｜赤身肉｜クセ度数★☆☆
牛肉に近い味、共益リノール酸たっぷり健康肉

ダチョウ
オーストラリア産｜赤身肉｜クセ度数☆☆☆
鳥よりも牛に近い、あっさりとした赤身肉

ヤギ
沖縄県産｜赤身肉｜クセ度数★★★
独特の香りが特徴で弾力のある肉質

トド
北海道産｜赤身肉｜クセ度数★★☆
鯨をさらに濃くしたような味わいで栄養満点

ラクダ
オーストラリア産｜赤身肉｜クセ度数★☆☆
しっかりした歯ごたえや味は牛肉のよう

ヒツジ
オーストラリア産｜赤身肉｜クセ度数★★☆
脂肪燃焼を促すカルニチンを多く含む

ウマ
青森県産｜赤身肉｜クセ度数☆☆☆
あっさりとした風味ながら甘味を感じられる

ウサギ
ハンガリー産｜白身肉｜クセ度数★☆☆
臭みはなく、濃厚な鶏肉のような味わい

キジ
静岡県産｜白身肉｜クセ度数☆☆☆
鶏肉よりもうまみがあり、淡泊で上品

クジャク
沖縄県宮古島産｜白身肉｜クセ度数☆☆☆
臭みはなく、しっかりとした弾力と旨味

カラス
九州産｜赤身肉｜クセ度数★★☆
筋肉質で歯ごたえがあり鴨に近い味わい

カエル
タイ産｜白身肉｜クセ度数★☆☆
鶏肉のような淡白な味で全身食べられる

サル
日本産｜赤身肉｜クセ度数★☆☆
赤身のお肉は意外にも牛に近い印象です

オオグソクムシ
静岡県駿河湾｜甲殻類｜クセ度数★☆☆
エビに似た甲殻類の香りで殻ごと食べられる

クジラ
調査捕鯨｜赤身肉｜クセ度数★☆☆
マグロにも引けをとらない濃厚さ

ドジョウ
日本｜白身魚｜クセ度数★☆☆
あっさりした味で内蔵や頭はほろ苦く栄養抜群

ナマズ
日本｜白身魚｜クセ度数☆☆☆
クセがなく旨みの多い味わいでふわふわ食感

QUICK MENU クイックメニュー

YASAI

冷やしたトマト１個 ¥380

きゅうり１本 ¥380

わさび枝豆 ¥430
ビールにぴったり！刺激的な枝豆

大人のポテトサラダ ¥430
こだわり自家製ポテサラは黒胡椒がポイント

パリパリキャベツと塩昆布 ¥480
お肉といっしょに野菜もたっぷり

TSUMAMI

冷奴 ¥380

めふん ¥480
鮭の腎臓の塩辛　北海道の地方料理

辛子明太子 ¥430

梅水晶 ¥480
鮫の軟骨と梅肉を和えたおつまみ

塩辛 ¥430
丁寧で優しい味わいで酒がすすむ

ばくらい ¥780
ホヤ×コノワタ（ナマコの内蔵の塩辛）の珍味

鯛の酒盗 ¥430
酒が無くなったら盗んででも飲みたくなる酒盗

イナゴの佃煮 ¥480
「畑のカルシウム」と呼ばれるイナゴ

スズメバチの子甘露煮 ¥730
ぷちっ！とした食感の栄養価高い珍味

生しらすの沖漬け ¥630
プリプリつるつる食感、お酒のあてやご飯のお供に！

うるか２種盛り ¥780
鮎の内臓と卵巣の塩漬け

鯨ベーコン ¥830
脂のトロける味わいと独特の風味

WHAT GIBIER? ジビエって？

狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉（フランス語）。狩猟文化のあるヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。
野性味あふれる森のごちそう！捕獲してから正しく血抜き・熟成を経たジビエは、肉

本来の旨みと香りを堪能できます。
国の「野生鳥獣肉の衛生管理ガイドライン」に沿って許可を受けた食肉処理業で解体された物をご提供。十分に加熱調理することで食中毒のリスクはなく、安全にお召し上がりいただけます。

MEAT SASHIMI タタキ・ニクサシ

ダチョウ＆カンガルー＆エミュー タタキ３種 盛り合わせ ¥1480
赤い彗星！！赤身肉を各３枚ずつ食べ比べ

ダチョウ＆カンガルー タタキ２種 盛り合わせ ¥1080
世界一大きな鳥 vs ジャンプ力抜群カンガルー

ダチョウのタタキ ¥1180
鶏肉とは違い、子牛肉のような柔らかさで癖や臭みのまったくない赤身肉

カンガルーのタタキ ¥980
オーストラリアの大自然で育った天然ミート　専門工場で丁寧に精肉されています

エミューのタタキ ¥980
世界で２番目に大きな鳥
北海道網走で育てられた赤身肉はダチョウよりもさっぱり

当店のタタキ・肉刺しは、生食用食肉の衛生基準に準じた正規の食肉処理場で加工されたものです。
店舗でも消毒を徹底して調理、ご提供しています。
体の抗体が弱まっている方（お子様・妊娠中の方・ご高齢の方・体調の悪い方）はご遠慮ください。

INSECT FOOD コンチュウリョウリ

甲殻類アレルギーの方はご遠慮ください

６種の昆虫食べ比べセット ¥1,980
世界が大注目！の昆虫食。イナゴ・カイコ・コオロギ・ゲンゴロウ・タガメ・バンブーワーム・セミ・コガネムシ・ミールワーム・バッタなどなど季節によってラインナップが異なります。

スズメバチの子甘露煮 ¥730
お酒にもご飯にもあう高級食材

カイコのサナギ佃煮 ¥530
絹の原料となる繭を作る昆虫、ちょっとクセあり

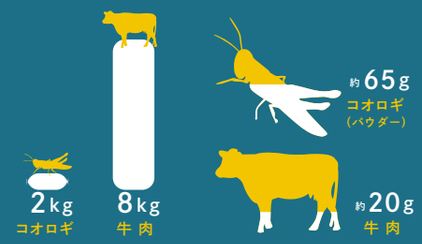
イナゴの佃煮 ¥480
昆虫初心者はまずはコレ

マゴットの釜揚げ ¥700
国内工場でオカラを飼料として育ったイエバエの幼虫

昆虫の魅力って？

2050年には世界人口が100億人近くなると予想され、食糧難が深刻な問題となっています。
たんぱく質・ビタミン・ミネラルの100gあたりの含有量※は肉・魚よりも高い！
必須アミノ酸や鉄分も豊富に含みます。
牛肉よりもとても少ない飼料で生産可能。
温室効果ガス排出量／必要な水と土地も少なく牛豚など家畜動物より地球環境への負荷が低い
世界が大注目のサステナブルフードです！

※昆虫の種類によって差があります。



1キロ生産するために必要な飼料

100gあたりのタンパク質

持続可能な開発目標 SDGsにも当てはまる

GRILL MENU ヤキモノ

鹿ロースステーキ ¥1,480
開店以来の人気メニュー肉を食らいたい時に！

鹿ハンバーグ ¥930
おろしポン酢でヘルシーハンバーグ

猪塩焼き 山わさびソース ¥1,580
王道ジビエ、日本人の古くからの滋養強壮食

ラクダとん平焼き ¥1,730
関西でおなじみ、ふわとろ卵とソースの鉄板焼

馬大動脈の塩焼き ¥830
コリコリ食感が楽しい大動脈

カエル照り焼き ¥1,830
カエル全身を食す、インパクトメニュー

豚金玉バター醤油炒め ¥1,280
ソフトボール大の豚の睾丸を丁寧にスライス

ダチョウ手羽先焼き ¥2900
世界最大サイズ！みんなダイスキ甘辛焼煮で

カラスの丸焼き ¥4,980
見てびっくり、食べてびっくりなカラスの丸焼き

うじ虫ピッツァ ¥900
マゴット100匹使ったパリパリおつまみピザ

FRIED FOOD アゲモノ

ワニの天ぷら ¥980
コラーゲンたっぷりで高タンパク低カロリー

ウサギ塩麹唐揚げ ¥980
塩麹に漬け込んでからっと揚げました

ナマズ唐揚げ ¥780
ふわふわ食感であっさりとした味わい

ドジョウ唐揚げ ¥880
1匹でウナギ1匹分に匹敵するほどの高栄養価

鯨の南蛮カツレツ ¥880
懐かしのクジラ肉をカレー風味で

サメ一匹丸揚げ ¥680
普通に定番の美味しさです

雉肉の鶏天 ¥890
国産コウライキジの胸肉をさっぱり鶏天で

普通の鶏唐揚げ ¥630
普通に定番の美味しさです

オオグソクムシ姿揚げ ¥2,180
駿河湾の深海生物　インパクト大

フライドワニ手羽 ¥2,180
ウロコもついた鰐の手　インパクト大

フライドポテト ¥450
普通に定番の美味しさです

仔牛の脳みそカツ ¥1,380
白子のようなふわふわトロトロ食感！

米とサーカスについて

旨し妖し初体験！
ゲンキニナレル鳥獣虫居酒屋

店名は「パンとサーカス」（panem et circenses）という古代ローマ社会の世相を揶揄した警句から引用しています。

野生鳥獣による農作物被害額は年に158 億円、残念ながら多くの鹿や猪が駆除され流通しきれずに廃棄される背景が…。

米とサーカスでは命に感謝し、美味しく食べてもらえるよう日々努力しています。

RICE NOODLE オショクジ

エビ炒飯 ¥950
自家製エビ油が香る豪華な炒飯

ジビエタコライス ¥800
その日のおまかせジビエを石焼椀で熱々タコライスに！

辛麺 米とサーカスバージョン 小辛／中辛／大辛 ¥880　スーパー ¥980
鹿挽肉がポイント　スーパーはめっちゃ辛いです

梅茶漬け ¥430
ホッとするお茶漬け

明太子茶漬け ¥480
ホッとするピリ辛お茶漬け

塩辛茶漬け ¥480
ホッとする大人のお茶漬け

イナゴ茶漬け ¥530
ホッとするイナゴのお茶漬け

山ワサビ飯 ¥430
ピリッと刺激的な山ワサビに、醤油をひと垂らし

白いごはん ¥280
新潟直送、安達さんが育てた自慢のふっくらごはん

TSUMAMI サケノサカナ

燻製４種盛合せ 猪舌／鰐舌／雉／鴨をスモークで食べ比べ！ ¥1780

鴨のスモークハム ¥780
フレンチ高級食材、脂が美味しい胸肉です

雉肉の自家製スモーク ¥930
噛みしめると雉の旨味があふれます

猪舌の自家製スモーク ¥880
ふんわり香る獣臭がポイント

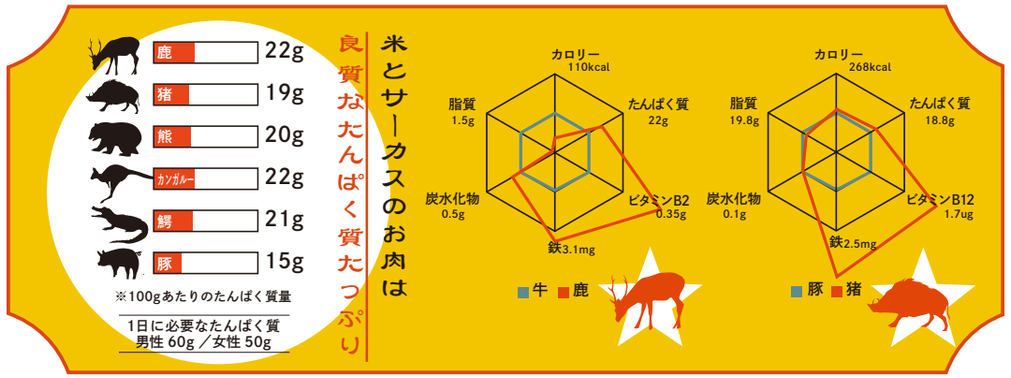
ワニ舌 自家製スモーク ¥880
しっとりプリッと意外な食感

豚足の塩煮込み ¥580
プルップルの豚足を
さっぱり柔らか、塩煮込みで

穴子のみりん干し ¥530
干した穴子をさっと炙った
大人のスナック

エイヒレ ¥530
日本酒のつまみにぴったり

DESSERT デザート

揚食パンとバニラアイス ¥580
熱々のパンに、冷たいアイスのコラボがたまらない

バニラアイス ¥230
別腹デザート