

ジビエの魅力



野性味あふれる森のごちそう。
日本の猟期は**11月15日**〜翌年**2月15日**まで。
狩猟解禁となるこの季節の「冬ジビエ」は身が引き締まり、
たっぷりとした良質な脂と栄養を蓄えています。
熊肉は旨味が強く、特に脂は上質で甘味がありとても美味しいと評判。
特に冬眠前の熊は脂をたっぷりつけているので、まさに今が旬です。
ここ数年は熊肉を目指して米とサーカスに来店される方がとても増えました。
「とにかく脂が美味しい」「体の中からポカポカする」「意外と臭みがなくてびっくりした」「かみごたえのある肉々しい肉」「この独特の香りがクセになる」など
お客様の声を多数いただいています。
ぜひ熊鍋で冬を乗り切るパワーを蓄えてください！

ランチ営業14時まで



熊肉の小鍋ランチ 2980円

SHIBUYA
PARCO

限定



熊肉の小鍋／ごはん／生卵／小鉢2種

ダイナーメニューもご提供できます

渋谷PARCO店だけの特別メニュー！
狩猟が可能な11月15日〜2月15日の期間はまさに、ジビエの旬。
その中でも人気の熊肉を、おひとり様サイズの小鍋でご提供します。

狩猟解禁！ジビエフェア限定ランチ