

# KOME TO CIRCUS



「パンとサーカス」(Panem et circenses)  
古代ローマ社会の世相を揶揄した警句から引用。  
私たちは《美味しいは楽しい、楽しいは美味しい》を理念とし、  
新しい食体験のワクワクや、人と人が飲食を通して笑顔で繋がる場を想造します。

鳥獣虫酒家

旨し妖し初体験！  
ゲンキニナレル  
鳥獣虫居酒屋

米とサーカス



ジビエや昆虫やレア食材を  
居酒屋スタイルで  
元気いっぱい、  
路地裏のサーカス小屋へ  
ようこそ！

お通し代として  
¥450 いただいております





# GRILL MENU

塩焼き  
シンプル

## イノシシ

クセ度数 ★☆☆  
九州・中国地方産 | 赤身肉 ¥1780  
コク深い赤身、とろける脂身のバランスが絶妙



## クマ

入荷不定期  
クセ度数 ★☆☆  
北海道 / 信州産 | 赤身肉 ¥2980  
野生の滋味溢れる味わい、体の中から暖まる



## アナグマ

入荷不定期  
クセ度数 ★☆☆  
九州産 | 赤身肉 ¥2980  
脂がしっかりとりの旨味が強くコクがある



## アライグマ

入荷不定期  
クセ度数 ★★★★★  
九州・関東地方産 | 赤身肉 ¥2980  
近年大注目！なかなか出回らない希少肉！



## ハクビシン

入荷未定  
クセ度数 ★★★★★  
日本産 | 赤身肉 ¥2980  
めったに出回らない。ちょっと歯ごたえあり。



## ヌートリア

入荷不定期  
クセ度数 ★☆☆  
中国地方産 | 白身肉 ¥2680  
オレンジ色の歯をもつ上品で淡白なネズミ



## キョン

入荷不定期  
クセ度数 ★☆☆  
千葉県産 | 赤身肉 ¥2680  
台湾では高級食材！クセのない小型の鹿



## クジャク

入荷不定期  
クセ度数 ★☆☆  
沖縄県産 | 白身肉 ¥3800  
臭みはなく、しっかりとした弾力と旨味



## ラクダ

入荷未定  
クセ度数 ★☆☆  
オーストラリア産 | 赤身肉 ¥2780  
しっかりと歯ごたえや味は牛肉のよう



## ヒツジ

クセ度数 ★☆☆  
オーストラリア産 | 赤身肉 ¥1280  
脂肪燃焼を即すカルニチンを多く含みます



## シカ

クセ度数 ★☆☆  
北海道産 | 赤身肉 ¥1480  
牛肉を淡白にしたようなクセのない味わい



## タヌキ

入荷未定  
クセ度数 ★☆☆  
九州産 | 赤身肉 ¥ask  
かなり個体差があり、野性味あふれる場合も



## トド

クセ度数 ★☆☆  
北海道産 | 赤身肉 ¥2680  
鯨をさらに濃くしたような味わいで栄養豊富



## ヘビ (アカマタ)

クセ度数 ★☆☆  
奄美大島産 | 白身肉 ¥1980  
骨付き・皮付き・毒なしの旨味あふれる肉



## サル

入荷未定  
クセ度数 ★☆☆  
日本産 | 赤身肉 ¥ask  
赤身のお肉は意外にも牛に近い印象です



## WHAT GIBIER?

野生鳥獣による日本の農作物被害額は155億円(令和3年)。残念ながら多くの鹿や猪が駆除され、流通しきれず廃棄される背景が...

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。



ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉。ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから伝わる食文化で、野性味あふれる森のごちそう！国の「野生鳥獣肉の衛生管理ガイドライン」の許可を受けた食肉処理業者の物をご提供。十分に加熱調理することで、安全にお召し上がりいただけます。

# ROAST WHOLE

## ヘビの丸焼き

入荷不定期  
スタミナ満点、濃厚な旨味の白身肉。骨のまわりのお肉をお楽しみ下さい。入荷があればミニ/小/中/大の4種類サイズから選べます。

¥4980~



## カエル丸焼き

鶏や兎に似たあっさりとした上品な白身のカエル肉を丸ごと！

¥1980

少し大きめ

¥2680



## カラスの丸焼き

要予約  
見てびっくり、食べてびっくりな鴨の丸焼き(頭はつきません)。筋肉質な砂肝のような食感と、カモに似た赤身でより濃厚な味わいです。

¥5980



## うさぎの丸焼き

要予約  
豪快！インパクト抜群。塩のみで焼き上げた、ぷりっと食感のジューシーなウサギの丸焼きは盛り上がること間違いなし！

¥8980

## オオグソクムシ姿揚げ

静岡県・駿河湾の深海生物 頭から？お尻から？どっちから食べます？

¥2380



## サソリの丸揚げ

部位によって味わいが大きく異なります。鋭い針。

¥1880

## ハラコの丸焼き

鹿または猪のハラコ。要予約

¥4980

## サメ1匹丸揚げ

シロザメのベビーシャークを丸ごとフライ！柔かく不思議な食感。

¥780

## ワニ手羽の丸焼き

強そうな見た目。スパイシーです。

¥3980

## タランチュラ姿揚げ

フレッシュなタランチュラをライおばちゃん直伝の味付けで。

¥2980

## オオヤモリ丸揚げ

オオヤモリを丸揚げにしました。鋭い牙。サイズ選べます！

¥3680

## ウーパールーパー丸揚げ

キュートなルックス。

入荷未定 ¥ask



MEAT-SASHIMI  
サシミ・タタキ

サボテンポン酢 ¥680

トゲは取り除いてあります。

瓢箪の漬物 ¥780

可愛らしい瓢箪の漬物です。少し酸っぱい。

鹿ベーコンの ¥880

あったかポテトサラダ

山わさびたっぷり、大人のポテサラ

YASAI



野菜



ダチョウ&カンガルー&エミュー  
タタキ3種盛り合わせ ¥1780

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 ¥1180

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

鶏肉とは違い、子牛肉のような柔らかさで癖や臭いのまったくない赤身肉。



¥1480

カンガルーのタタキ

オーストラリアの大自然で育った天然ミート。専門工場丁寧で精肉されています。



¥1180

エミューのタタキ

世界で2番目に大きな鳥。日本国内で育てられた赤身肉はダチョウよりもさっぱり。



¥1280

高級くじら刺し

胸びれの付け根にある希少部位。霜降ってるくじら。



¥2480

サメの昆布締め

昆布締めにしたので、より筋肉質に。



¥880

馬のキンタマ刺し

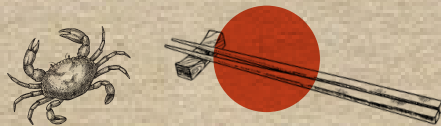
キンタマルイベ。次第に溶けていく味わい。



¥1580

当店のタタキ・肉刺しは、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・高齢の方・体調の悪い方)はご遠慮ください。

TSU MA MI 珍味



鯛の酒盗 ¥580

鯛の内臓の塩辛。

鯨ベーコン ¥880

脂のトロける味わいと独特の風味。

蟹漬(がんづけ) ¥1680

有明海的小型カニ・シオマネキを塩で熟成。

梅水晶 ¥830

希少なサメ軟骨100%と梅肉を和えたつまみ。

辛子明太子 ¥580

タラの卵巣を塩漬・熟成・唐辛子で味付け。

うるか ¥1580

アユの内臓の塩漬。苦うるか。

めふん ¥880

鮭の腎臓の塩辛。北海道の珍味。

ふぐ卵巣の粕漬 ¥880

解毒の理由は現在もはっきりしていない。

松浦漬け ¥780

鯨の上あごの軟骨を酒粕に漬けたもの。

HOMEMADE SMOKE  
自家製スモーク



燻製4種盛合せ ¥1780

猪舌/鰐舌/雉/鴨をスモークで食べ比べ!

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 ¥1380

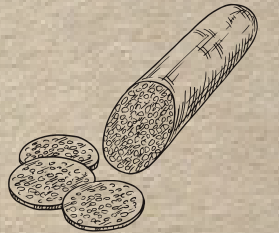
噛みしめると雉の旨味があふれます。

猪のベーコン ¥880

骨付きのまま燻製にしています。

ワニタンの自家製スモーク ¥930

しっとりプリッと意外な食感。



FRIED FOOD



普通の鶏唐揚げ ¥680  
普通の!普通の唐揚げです!国産鶏を使用。

フライドポテト ¥650  
普通に定番のホクホクポテト!

ワニの天ぷら ¥1280  
コラーゲンたっぷり高タンパク低脂質。若さと健康に必要な栄養素が豊富。

ウサギの唐揚げ ¥1280  
人気のメニュー!濃厚な鶏肉のようなウサギ肉をからっと揚げました。

ナマズの唐揚げ ¥830  
ふわふわ食感!くせのないあっさりとした味わいです。

鯨の南蛮カツレツ ¥1180  
贅沢にお刺身用のクジラを使用しています。

おいしい鹿カツ ¥1890  
すごく美味しいです!

薄焼き虫ピッツア ¥980  
バリバリのピザ生地、プチプチマゴットとフェニックスワームがマッチ!

山羊キンタマバター醤油炒め sold out  
只今、探しております...

マンボウ醤油焼き ¥880  
焦がし醤油とマンボウ正肉が良く合います。

獣肉のランチョンミート ¥1080  
自家製のランチョンミートです。

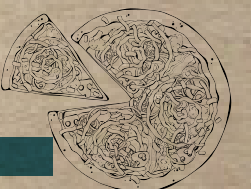
羊のシェパーズパイ ¥1380  
羊の脳みそのベスト入り。

カンガルーミートボール ¥1280  
ベジマイトを塗って焼いたミートボール。

ハラコのオープン焼き ¥2280  
骨ごとぶつ切りにしたハラコを焼きました。

MAIN

こだわり料理



【食用昆虫はアレルギー症状を起こす可能性があります】  
昆虫はエビやカニと似た成分を持っています。そのため、昆虫食は甲殻類アレルギーの可能性を含んでいます。甲殻類アレルギーを持っていない人でも昆虫による食物アレルギーを発症した事例が存在します。召し上がるタイミングで睡眠不足であること、肉体疲労状態であることもアレルギー症状を誘発しやすくなる可能性があります。

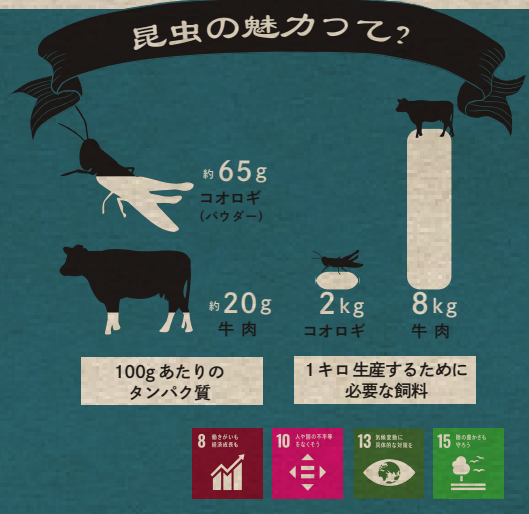


「虫を食べるなんて、気持ち悪い？」

世界では約 20 億人が 2100 種以上の昆虫を食べています。日本でも古くから貴重なタンパク源として愛されてきました。まずは先入観を捨てて新しい食体験にチャレンジしてみませんか？

2050年には世界人口が100億人近くになると予想され、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・魚よりも高く、必須アミノ酸や鉄分も豊富に含まれます。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。



### イナゴの佃煮 !

「畑のカルシウム」と呼ばれるイナゴ。

¥580

### カイコの甘露煮 !

宇宙食として注目を集めているらしいカイコを程よい甘さで。

¥680

### スズメバチの子甘露煮 !

ぶちっ!とした食感の栄養価高い珍味。

¥830

### マゴットの釜揚げ !

国内工場でおカヲを飼料として育ったイエバエの幼虫。

¥800

### ミズアブの釜揚げ !

台湾でおカヲを飼料として育ったアメリカミズアブの幼虫。

¥800

### 〈初級編〉6種の昆虫食べ比べセット ! ¥1830

イナゴ佃煮・コオロギ・ミールワーム・タガメ等の食べ比べ。

※季節によって内容は変わります。

### 〈上級編〉6種の昆虫食べ比べセット ! ¥2280

コガネムシ/バンブーワーム/タガメ/ミールワーム/コオロギ/ミズアブなど

※佃煮は入りません

### 〈超上級編〉10種の昆虫食べ比べセット ! ¥3480

様々な昆虫が食べられます。



【食用昆虫はアレルギー症状を起こす可能性があります】

昆虫はエビやカニと似た成分を持っています。そのため、昆虫食は甲殻類アレルギーの可能性を含んでいます。甲殻類アレルギーを持っていない人でも昆虫による食物アレルギーを発症した事例が存在します。召し上がるタイミングで睡眠不足であること、肉疲労状態であることもアレルギー症状を誘発しやすくなる可能性があります。

# INSECT FOOD

ヒツジ	クセ度数 ★★☆☆	ピラルク	クセ度数 ☆☆☆	カメ	クセ度数 ★★☆☆	スズメ	クセ度数 ★★☆☆
オーストラリア産   赤身肉		ブラジル産   白身魚		小笠原諸島産   赤身肉		ベトナム産   赤身肉	
脂肪燃焼を促すカルニチンを多く含む羊肉。		巨大でやわらかい身はまるでタラのよう		刺身はびっくりなクセのなさ、内蔵や脂はクセあり		頭も内臓も骨も足も全て食べられます	

ウマ	クセ度数 ☆☆☆	カモ	クセ度数 ★☆☆	クジラ	クセ度数 ★☆☆	オオグソクムシ	クセ度数 ★☆☆
日本産   赤身肉		タイ産   赤身肉		日本産   赤身肉		静岡県駿河湾産   海生甲殻類	
あっさりとした風味ながら甘味を感じられる		独特の風味の赤身・口の中でとろける脂身		マグロにも引けをとらない濃厚さ		エビに似た甲殻類の香りで殻ごと食べられる	

# EGG

## 卵料理

### 焼きたてバロット

解化直前です ¥1280

要予約

### ダチョウの卵の

### 目玉焼き ¥7980

ダチョウの卵を割っていただきます。

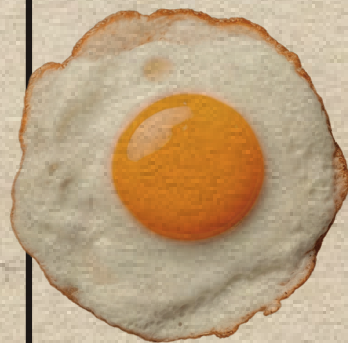
10日前までに要予約。

入荷未定

### エミューの卵の

### 目玉焼き ¥ask

産卵期までお待ちください。



# DESSERT

## 甘味

### 巣蜜のパンケーキ !

巣のまま食べるはちみつパンケーキ。

¥1580

### NIKU アイス

NIKUを練りこんだ自家製アイス。オイルとブラックペッパーがけ。

¥880

### MUSHI アイス !

MUSHIを練りこんだ自家製アイス。

¥930

カイコ	クセ度数 ★★☆☆	ナマズ	クセ度数 ☆☆☆	タガメ	クセ度数 ★★☆☆	サソリ	クセ度数 ★★☆☆
日本産   サナギ		日本産   白身魚		タイ産   成虫		タイ産   甲殻類	
糸を取るために茹でた蚕は個性的な香り		クセがなく旨みの多い味わいでふわふわ食感		雄のフェロモンはラフランスのような衝撃の香り		バリバリした歯ごたえと漢方のようなほろ苦さ	

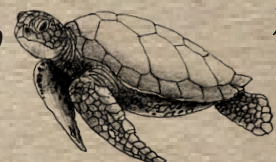
コオロギ	クセ度数 ★☆☆	ヤモリ	クセ度数 ★☆☆	スズメバチ	クセ度数 ★☆☆	ツチノコ	クセ度数 ???
日本産   成虫		タイ産   白身肉		日本産   成虫・幼虫		探し中   幻の珍獣	
揚げたエビ・炒った大豆のような香ばしい風味		鶏肉とジャモの中間のような味わい		幼虫はぶちっと甘く、成虫はカリカリ食感		日本に生息すると噂の未確認動物・UMA	

税込み価格です



# RICE・NOODLE

今夜のメ



### 今日の獣ラーメン

スープは水と骨だけ。レアなジビエは1280円。

¥980 or 1280

### ジビエタコライス

石焼でジュージュー熱々です!

レアなジビエは1380円。

¥1080 or 1380

### 梅茶漬け

ホッとのお茶漬け。

¥480

### イナゴ茶漬け !

ホッとイナゴのお茶漬け。

¥630

### フグの卵巣茶漬け

ホッと大人の茶漬け。

¥730

### 鹿おこわ

鹿肉と野菜を中華風の味付けで炊きました。

¥880

### 白いご飯

ふっくらごはん。

¥300

### コオロギ混ぜうどん !

コオロギ粉末入りの具沢山な混ぜうどん。

¥980

### キジ肉のせんべい汁

もちもち、ほっこり。醤油味のせんべい汁。

¥1380

### ウミガメのスープ ¥1780

小笠原諸島の伝統食をやさしいスープで

