



栄養満点!

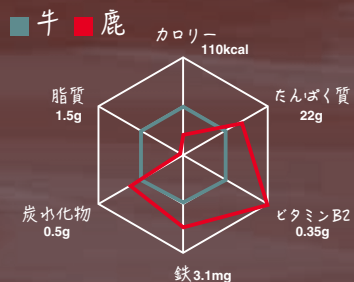
# ジビエ焼肉

大注目の発酵×ヘルシージビエ

## 壺漬け鹿肉

自家製発酵タレで漬け込んだ鹿肉  
やわらかく、酵素の力で旨味がUP!  
甘酒などの発酵食材を使うことで  
腸内環境を整える効果が期待できます

¥1330



米とサーカス安心定番のジビエ

## 初心者ジビエ2種盛

壺漬け鹿肉

イノシシ

¥2630

とにかくケモノを感じるセット

## 超獣ギガ4種盛

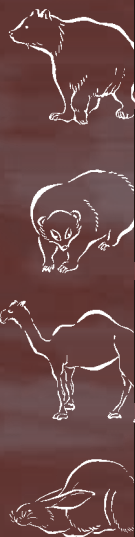
クマ

アナグマ

ラクダ

ウサギ

¥7480



オーストラリアのヘルシーミートセット

## エアーズロック4種盛

ワニ

カンガルー

ダチョウ

エミュー

¥4980



## 最初のセット

お肉は1皿からご注文OK

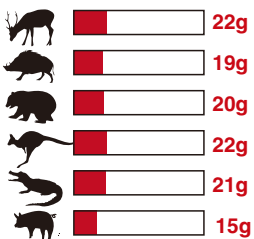
+

焼き野菜・自家製発酵タレ  
500円(1人前)

2人前からご注文お願いします

良質なたんぱく質と  
発酵食材で免疫力アップ!

1日に必要なたんぱく質  
男性 60g / 女性 50g



100gあたりのたんぱく質量

肉種	産地	価格 (円)
ヒツジ	オーストラリア産	880
シカモモ	北海道産	1330
シカロース	北海道産	1330
ワニ	オーストラリア産	1080
カンガルー	オーストラリア産	1080
ヤギ	オーストラリア産	1230
ウサギ	ハンガリー産	1230
トド	北海道産	1430
イノシシ	九州/中国地方産	1680
ウマ	青森産	1680
ダチョウ	オーストラリア産	1680
エミュー	北海道産	1780
ラクダ	オーストラリア産	1780
スイギュウ	北海道産	2280
アナグマ	九州産	2480
アライグマ	九州産	2580
ヒグマ・ツキノワグマ	北陸/北海道産	3180
ヤマガタブタ	山形産	780

# 米とサーカス 獣肉 追加表



	<b>エゾシカ</b>	部位：モモ/ロース	産地：北海道		<b>ウニ</b>	部位：モモ	産地：オーストラリア
¥1,330	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	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。		
	<b>イノシシ</b>	ロース/モモ/バラなど入荷次第	産地：九州		<b>ダチョウ</b>	部位：フィレ	産地：オーストラリア
¥1,680	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	ダイエット中や、良質の筋肉を無駄なくつきたい人に最適な あっさりとした赤身肉。		
	<b>ヒグマ・ツキノワグマ</b>	ロース/モモ/ランプなど入荷次第	北海道/北陸		<b>ウサギ</b>	ロース/モモ/ランプなど入荷次第	ハンガリー
¥3,180	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。			¥1,230	高血圧の予防に効果的なカリウムの宝庫。 臭みはなく、濃厚な鶏肉のような味わい。		
	<b>アナグマ</b>	ロース/モモ/ランプなど入荷次第	九州		<b>エミュー</b>	部位：モモ	産地：北海道
¥2,480	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。			¥1,780	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。		
	<b>アライグマ</b>	ロース/モモ/ランプなど入荷次第	九州		<b>ウマ</b>	部位：モモ	産地：青森県
¥2,580	めったに出回らない！ 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。			¥1,680	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。		
	<b>タヌキ</b>	ロース/モモ/ランプなど入荷次第	九州		<b>ヤギ</b>	部位：モモ	産地：オーストラリア
¥2,580	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。			¥1,230	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。		
	<b>トド</b>	部位：胴体	産地：北海道知床		<b>ヒツジ(ラム)</b>	部位：肩ロース	産地：オーストラリア
¥1,430	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	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。		
	<b>カンガルー</b>	部位：ストリップロイン	オーストラリア		<b>ヤマガタブタ</b>	部位：ロース	産地：岩手県
¥1,080	「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	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。		
	<b>ラクダ</b>	部位：モモ/ロースなど	オーストラリア		<b>スイギュウ</b>	部位：ロース/モモ/ランプなど入荷次第	産地：北海道
¥1,780	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	北海道の農場で大切に育てられた、大きな三日月型の角が特徴の 希少な水牛。奥深い香り、こちち良いかみごたえの赤身肉です。		