

米とサーカス

妖しく煌めくニッポン IZAKAYA
紳士淑女の遊び場へようこそ

当店ではたくさんの方に
もっと気軽に獣肉を召し上がって頂けるよう
猟師さんや生産者さんと直接取引し
低価格でのご提供に努めています

串焼き

| | |
|---------|------|
| ◎鹿 | 三八〇円 |
| ◇猪 | 五三〇円 |
| ◎熊 | 九三〇円 |
| ◎鰐 | 三八〇円 |
| ◎なます | 三八〇円 |
| ◎ウサギ | 四三〇円 |
| ◎カンガルー | 四三〇円 |
| ◎雉 | 四三〇円 |
| ◇蛙 | 四三〇円 |
| ◎駝鳥 | 四五〇円 |
| ◇駱駝 | 八三〇円 |
| ◇鰐舌 | 四五〇円 |
| 猪舌 | 六八〇円 |
| 鹿舌 | 七〇〇円 |
| ◎すずめ | 三八〇円 |
| ひよこ | 四五〇円 |
| 殻付きうずら卵 | 二五〇円 |
| 普通の鶏もも | 一五〇円 |
| 普通の鶏かわ | 一五〇円 |

迷ったときは選べる！お得なおまかせセット

| | |
|----------|-------|
| ◎三本セット | 一一八〇円 |
| ◇五本セット | 一九八〇円 |
| ◎とりどりセット | 九八〇円 |

すずめ・ひよこ・うずらの卵

すぐですよ おつまみ

| | |
|-------|------|
| 獣煮込み | 五三〇円 |
| 辛子明太子 | 三八〇円 |
| 梅水晶 | 四八〇円 |
| ばくらい | 七三〇円 |
| めふん | 四二〇円 |
| 鯨ベーコン | 七八〇円 |
| 冷奴 | 三三〇円 |
| 塩辛 | 四三〇円 |
| 枝豆 | 三八〇円 |
| えいひれ | 四六〇円 |

獣と野菜の旨味がたっぷり詰まった逸品

すぐですよ 野菜

| | |
|-----------|------|
| 冷やしたトマト一個 | 三八〇円 |
| きゅうり一本 | 三三〇円 |
| キャベツと塩昆布 | 四三〇円 |

※種類によって入荷困難な時期もございます
※お通し代 別途三〇〇円いただきます
※表示価格は税抜きです

肉刺し

- ダチョウのタタキ 九三〇円
- カンガルーのタタキ 八八〇円
- 山羊刺し 一六八〇円
- タタキ盛り合わせ 九八〇円

ダチョウ・カンガルー

当店の肉刺しタタキは生食用食肉の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・体調が悪い方はご遠慮下さい。

揚物

- ポテトフライ 四五〇円
- 普通の鶏の唐揚 五三〇円
- ワニの天ぷら 八九〇円
- ウサギの塩麹唐揚 八九〇円
- なまずの唐揚 八九〇円
- カエルの姿照り焼き 一六八〇円
- フライドワニ手羽 一九八〇円
- 大ヤモリの姿揚 一九八〇円
- オオグソクムシの丸揚 一九八〇円
- ウーパールーパーの唐揚 一九八〇円

※入荷不定期

虫

- 六種の昆虫食べ比べセット 一七八〇円
- 世界が注目目の昆虫食 季節によってラインナップが異なります
- いなごの佃煮 四七〇円
- スズメバチの子甘露煮 七〇〇円
- 蚕の甘露煮 五三〇円

獣肉鍋

日本各地で郷土料理として食べられてきた「獣肉鍋」を米とサーカス流にアレンジ。

- ※熊味噌鍋 二九八〇円
これぞマタギの味！熊は体をあたためる効果があります
- 紅葉すき焼き・味噌鍋 一六八〇円
鉄分豊富で脂肪控えめ、ダイエット中の方にオススメです
- 牡丹鍋 醤油味/味噌味 一九八〇円
脂が美味しい猪を牡丹の花のように飾る由緒正しい鍋です
- ※穴熊すき焼き 二六八〇円
流通しづらく希少なジビエ、脂がのった強い旨味の肉
- ※狸鍋 二七八〇円
季節の野菜・茸・豆腐と一緒に、体の中からほっと暖まります
- メ雑炊 四〇〇円
- メうどん 四〇〇円

鍋のご注文は二人前からお願致します
※入荷不定期

メ

- 鹿ラーメン 九八〇円
鹿骨一〇〇%と水だけで出汁をとった、自慢の一杯
レシビ監修・ラーメン店「ムタヒロ」さん
- 煮込みぶっかけ丼 六〇〇円
味噌煮込みをぶっかけた豪快な、米サーのまかない丼
- 白いご飯 二三〇円
- お茶漬け(梅・明太子) 四三〇円
- お茶漬け(イナゴ) 四八〇円
- 煮込みぶっかけうどん 六〇〇円
- 煮込みぶっかけカレー丼 六五〇円

鳥獣虫割烹

