

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



鳥獣虫居酒屋ゲンキニナレル







、米とサーカス 獣肉グリル盛り ¥1580 鹿・鴨・カンガルー

【米とサーカス 獣肉グリル盛り ¥2780 鹿・鴨・カンガルー・猪・うさぎ

7個 米とサーカス 獣肉グリル盛り ¥3980

鹿・鴨・カンガルー・猪・うさぎ・ワニ・ダチョウ

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



ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥 パでは貴族の伝統料理として古くか

経たジビエは、野性味あふれる森の

ライン」の許可を受けた食肉処理業 の物をご提供。十分に加熱調理する



クセ度数 ★ ☆ ☆ 九州産 | 赤身肉

あっさりとしながらコクがある赤身、

・野生の滋味溢れる味わい。マタギの間では・他の動物のお肉より格段と美味しい、との・ 高タンパク、低脂肪、高鉄分。牛肉を淡白 とろけるような脂身のバランスが絶妙です。*、貧血病の薬として珍重されているそう。 ・ 噂があるほど。旨味が強くコクがあります。 * にしたようなクセのない味わいです。

入荷不定期 ¥ 1780:

入荷不定期 ¥ 1780:



¥ 530

アライグマ

九州。関東地方産 | 赤身肉 近年大注目!なかなか出回らない希少肉! * 豚肉の約4倍の鉄分、クセのない牛肉 「あらいぐまラスカル」でおなじみ

入荷不定期 ¥ 1780:

・のよう。世界で2番目に大きな鳥。

入荷不定期 ¥ 1280:

オレンジ色の歯をもつ大型ネズミ。

入荷不定期 ¥ 1680:

鶏肉のような噛むとやわらかく、上品なお肉。 含みアスリートやモデルも注目する栄養肉。

¥ 680

キョン

千葉県で急増中、クセのない小型の鹿。 とした弾力と旨味を感じられます。

入荷不定期 ¥ 1680:

* あっさりとした淡白な味わい。噛むとしっかり* 平安貴族も食したタンパク源。

入荷不定期 ¥ 1980:

入荷不定期 ¥ 980·

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

¥ 630

鯨をさらに濃くしたような味わい。栄養価が * 独特の風味の赤身と口の中でとろける脂身 * かなり個体差があり、野性味あふれる場合も ダイエット中や、良質の筋肉を無駄なく とても高くビタミンA はウナギの約12倍。・が特長。ビタミンや鉄分を多く含みます。・ 日本では古来より食べられてきました。・ つけたい人に最適なあっさりとした赤身肉。

入荷不定期 ¥ ask:

入荷不定期 ¥ 630:

入荷未定 ¥ ask:



¥ 930

低コレステロール高タンパク脂身は少なく、・ 美食家の魯山人も食べた究極のジビエ!? ・ 赤身のしっかりした歯ごたえは牛肉のよう。・ 赤身のお肉は意外にも牛に近い印象です。

入荷未定 ¥ ask



ハンガリー・スペイン産 | 白身肉・日本産 | 赤身肉

高血圧の予防に効果的なカリウムの宝庫。めったに出回らない。 臭みはなく濃厚な鶏肉のような味わい。 ・ちょっと歯ごたえあり。

¥ 680°



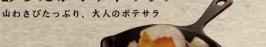


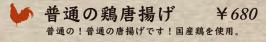




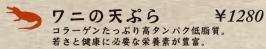
パリパリキャベツと塩昆布 ¥530 お肉と一緒に野菜もたっぷり。

鹿ベーコンの あったかポテトサラダ





フライドポテト ¥650 普通に定番のホクホクポテト!



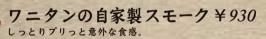
ウサギ塩唐揚げ ¥1280 人気のメニュー! 濃厚な鶏肉のような ウサギ肉をからっと揚げました。

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 ¥980 懐かしのくじら肉をカレー風味で。



¥ 880



¥ 1480 馬のキンタマ刺し キンタマのルイベ。次第に溶けていく味わい。

¥ 880 鯨ベーコン 脂のトロける味わいと独特の風味。

熊野ナマズのお刺身 ¥930

卵から成魚まで熊野の綺麗な水で完全養殖された究極の刺身。

梅水晶

希少なサメ軟骨100%と 梅肉を和えたおつまみ。

¥780

辛子明太子 熟成・唐辛子で味付け ¥580

うるか

アユの内臓の塩漬け。苦うるか。

蟹漬(がんづけ)! ¥1580

有明海の小型カニ・シオマネキを塩で熟成。

¥ 830 ふぐ卵巣の粕漬け ¥880 めふん 鮭の腎臓の塩辛。 解毒の理由は現在も 北海道の珍味。 はっきりしていない。珍味

松浦漬け ¥ 780 鯨の上あごの軟骨を酒粕に漬け込んだもの

【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、昆虫食は一存在します。召し上がるタイミングで睡眠不足であること、肉体疲労 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状態であることもアレルギー症状を誘発しやすくなることがあります。

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

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

トド味噌漬け焼き ¥ ask

お待ちください。

入荷不定期

¥ 1380 バター醤油炒め

ヤギの睾丸を丁寧にスライス、香ばしい バター醤油がお酒のアテにもぴったりの一品。

マンボウ醤油焼き 焦がし醤油とマンボウ正肉が良く合います。

馬シンプル塩焼き 競走馬を目指していた馬。たくましい食感。

ジビエランチョンミート¥1080 自家製のランチョンミートと目玉焼き。 お肉はいろいろ。



¥ 1930

焼

九

揚

お肉をお楽しみください。 \forall ask

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?

ヘビの丸焼き入荷未定

旨味成分であるアミノ酸含有量が高く

スタミナ満点。地鶏のような食感と

濃厚な旨味の白身肉。骨のまわりの

カラスの丸焼き「要予約 見てびっくり、食べてびっくりな鴉 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

カエル丸焼き

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



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。

¥1780



ハラコの丸焼き 鹿または猪のハラコ。 要予約 ¥ 4580

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!柔らかく不思議な食感。

¥ 730

¥ 2380

ワニ手羽の丸焼き 強そうな見た目。 スパイシーです。

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。

¥ 2780

オオヤモリ丸揚げ オオヤモリを丸揚げにしました。 ¥ 2280

ウーパールーパー丸揚げ キュートなルックス。



¥ ask

クセ度数★★☆:ピラルク 脂肪燃焼を促すカルニチンを多く含む羊肉。

クセ度数 ☆☆☆・カモ

・ブラジル産 白身魚

• 巨大でやわらかい身はまるでタラのよう

クセ度数 ★ ★☆:スズメ 小笠原諸島産|赤身肉

クセ度数 ★ ★ ☆ ・ベトナム産 | 赤身肉

¥ 1580

コオロギ クセ度数★☆☆・ヤモリ 日本産 成虫 揚げたエビ・炒った大豆のような香ばしい風味・ 鶏肉とシシャモの中間のような味わい

クセ度数★★★・ナマズ カイコ

• 日本産 | 白身魚

クセ度数 ☆☆☆:タガメ

・タイ産 成虫

クヤ度数★ ★

・タイ産 甲殻類 • 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 • パリパリした歯ごたえと漢方のようなほろ苦さ

> クセ度数 ★☆☆・スズメバチ クセ度数 ★★☆・ツチノコ クセ度数???

> > : 日本に生息すると噂の未確認動物・UMA

税込み価格です

クセ度数 ☆☆☆:カメ

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

クセ度数 ★ ☆ ☆・オオグソクムシ クセ度数★ ☆ ☆ • 静岡県駿河湾産 | 海生甲殼類 ・エビに似た甲殻類の香りで殻ごと食べられる 日本産|サナギ

・ タイ産 | 白身肉

· 日本産 | 成虫 · 幼虫 ・ 幼虫はぷちっと甘く、成虫はカリカリ食感

: 探し中 | 幻の珍獣

ウマ

タイ産 赤身肉

日本産 赤身肉 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

クセ度数 ★☆☆・クジラ

「虫を食べるなんて、気持ち悪い?」

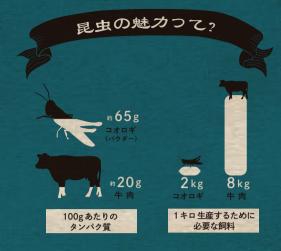
世界では約 20 億人が 2100 種以上の昆虫を食べて います。日本でも古くから貴重なタンパク源として 愛されてきました。まずは先入観を捨てて新しい食 体験にチャレンジしてみませんか?

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!





¥ 580

¥830

¥800

¥800







イナゴの佃者! 「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!

ぷちつ!とした食感の栄養価高い珍味。

マゴットの釜揚げ!

国内工場でオカラを飼料として育ったイエバエの幼虫。

ミズアブの釜揚げ!

台湾でオカラを飼料として育ったアメリカミズアブの幼虫。

〈初級編〉6種の昆虫食べ比ベセット! ¥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種の昆虫食べ比ベセット! ¥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種の昆虫食べ比ベセット! ¥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こ



今日の獣ラーメン ¥1000 鹿や猪、熊などの骨でスープをとった特製ラーメン。

ジビエタコライス ¥950 その日のおまかせジビエをタコライスに!鉄板でジュージュー熱々!

梅茶漬け ¥480

ホッとするお茶漬け。

イナゴ茶漬け! ¥630 ホッとするイナゴのお茶漬け。

フグの卵巣茶漬け ¥7.30 ホッとする大人のお茶漬け。

白いご飯 ¥300 ふっくらごはん。

コオロギ混ぜうどん! ¥980 コオロギ粉末入りの具沢山な混ぜうどん。

キジ肉のせんべい汁 ¥1380 もちもち、ほっこり。醤油味のせんべい汁。



MUSHI だんご!

¥ 930 見た目も楽しく華やかな装いでMUSHI仕立てにアレンジ。 イナゴ・カイコ・ハチノコの佃煮がトッピング。

MUSHI パフェ! ¥1780 米とサーカスならでは!華やかなMUSHIパフェです。

巣蜜のパンケーキ! ¥1580

巣のまま食べるはちみつのパンケーキ。

オイルとブラックペッパーがけ。

NIKU 7 1 ス ¥850 NIKUを練りこんだ自家製アイス。

MUSHI 7 1 Z ! ¥930 MUSHIを練りこんだ自家製アイス。



税込み価格です