夏ジビエ

鹿

一般的に知られているジビエシーズンは狩猟解禁となる11月中旬から2月中旬ですが、
春から若い木の芽や若草を食べた夏鹿は冬の鹿よりも赤身が多くさっぱりと爽やかな味わいです。
また鹿肉は牛肉に比べて脂質は1/30、カロリーが1/3、鉄分は3倍と栄養価が高く、
健康が気になる方にもおすすめ。今回は静岡県伊豆市で獲れた鹿を使用しています。

夏鹿タルタル
¥900

夏鹿のモモ肉を使用したタルタルを、
ピクルス、マスタード、ケッパー、たまねぎなど
8種の調味料を合わせたオリジナルソースで。

夏鹿ブレザオラサラダ
¥1,200

4日間かけて熟成させた、夏鹿の自家製生ハム
「ブレザオラ」をサラダ仕立てに。
醤油で味付けをした少し和テイストな味わいです。

夏鹿カツ
¥1,600

夏鹿の背ロースを使用。外はサクッと、
中はレアに近く食感の違いを楽しめます。
オレンジピール・カルダモン・バルサミコの
自家製ソースと共に。

夏鹿グリル
¥2,000

一番おいしい部位とされる背ロースを
使用。素材の味を感じられるグリルで。
ベリー・赤ワイン・バルサミコの、鹿が食べて
いそうな食材をイメージしたソースを添えて。

熊

- ヒグマのグリル
- ツキノワグマのグリル
- 手づくりクマのソーセージ

… 食べくらべ３種セット

¥6,000

無くなり次第終了