



K O M E T O C I R C U S

ジビエ焼肉

ジビエとスペシャルミート 12 種類

このラインナップが食べられるのは米とサーカスだけ!!

 <p>米とサーカス安心定番のジビエ 初心者ジビエ二種盛 ¥2630</p>	    <p>ワイルドな熊と穴熊 VS 上品なウサギとカエル 鳥獣ギガ四種盛 ¥7900</p>	    <p>オーストラリアのヘルシーミートセット エアーズロック四種盛 ¥4980</p>
--	--	---

 <p>自家製発酵タレで漬込んだ鹿肉 やわらかく、酵素の力で旨味がUP! 壺漬け鹿肉 ¥1330</p>	 <p>野菜セツト 追加の野菜は ¥450 追加の発酵タレは ¥100 ¥500</p>
--	---

 <p>熊 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。 北海道・北陸地方産 ¥3280</p>	 <p>浣熊 めったに出回らない! 赤身の肉質は脂がのっています。個体差があります。 九州地方産 ¥2780</p>	 <p>穴熊 ジビエで一番美味しい、とウワサがあるほど。旨味が強くコクがあります。 九州地方産 ¥2730</p>	 <p>海馬 鯨をさらに濃くしたような味わい。ビタミンAはウナギの約12倍。 北海道産 ¥1880</p>	 <p>猪 あっさりとしながらコクがある赤身、とろける脂身のバランスが絶妙です。 九州・中国地方産 ¥1780</p>	 <p>駱駝 脂身は少なく、赤身肉のしっとりした歯ごたえや味は牛肉のようです。 オーストラリア産 ¥1780</p>	 <p>鴉鵒 世界で2番目に大きな鳥。高タンパクで豚肉の約4倍の鉄分を含みます。 北海道産 ¥1780</p>	 <p>駝鳥 良質の筋肉を無駄なくつけたい人に最適なあっさりとした赤身肉。 日本産 ¥1680</p>	 <p>鹿 高タンパク、低脂肪、高鉄分。牛肉を淡白にしたようなクセのない味わい。 北海道産 ¥1330</p>	 <p>兎 高血圧の予防に効果的なカリウムの宝庫で、濃厚な鶏肉のような味わい。 ハンガリー産 ¥1230</p>	 <p>長尾驢 「共役リノール酸」含有量一位、筋力に匹敵する赤身栄養肉。 オーストラリア産 ¥1280</p>	 <p>鯨 低カロリーでコラーゲン豊富。淡白な味わいでふりふりした食感です。 オーストラリア産 ¥1080</p>
--	--	---	---	---	---	---	---	---	--	---	---