

米とサーカス渾身の自信作！秋冬名物

国産天然ジビエ

八種の獣鍋

日本各地の天然ジビエ8種類
4種類のスープからお好きな
味付けをお選びください
体の中からほっと温まる、
滋味深い『獣鍋』を召し上がれ

味噌鍋

開店以来1番人気の
コクうま味噌鍋

すき焼き

甘〜い割下は味噌が隠し味
生卵がセットの贅沢鍋
+50円

醤油鍋

鯉・昆布・野菜で丁寧に出汁
をとった優しい味わい

塩鍋

ミネラル豊富な粟国の塩で
素材の味が引き立ちます

熊



北海道産ヒグマ

熊鍋



これぞマタギの味！味噌と相性抜群の
熊は体をあたためる効果があります

オススメ 味噌鍋 入荷不定期 一人前 2,980円

鹿



北海道産エゾ鹿

紅葉鍋



鉄分豊富で脂肪分・カロリー控えめ
ダイエット中の女性にもオススメです

オススメ すき焼き 一人前 1,680円

猪



九州産

牡丹鍋



脂が美味しい猪を牡丹の花のように飾る
明治時代より伝わる由緒正しい鍋です

オススメ 醤油鍋 一人前 1,980円

穴熊



九州産

アナグマ鍋



流通しづらく希少なジビエ肉
脂がのった強い旨味の肉はすき焼きがオススメ

オススメ すき焼き 一人前 2,680円

浣熊



九州産

アライグマ鍋



赤身の肉質はやわらかく、
独特の風味のある香りで脂もついています

オススメ 味噌鍋 入荷不定期 一人前 2,780円

狸



九州産

タヌキ鍋



季節の根菜と葱に春菊、キノコ、豆腐と一緒に
体の中からほっと暖まります

オススメ 味噌鍋 入荷不定期 一人前 2,780円

鴉



九州産

カラス火鍋



カモに似た赤身で濃厚な味わい
薬膳食材11種入りの特製火鍋で

火鍋のみ 要予約/3日前まで 三人前 5,980円

孔雀



沖縄県産

火の鳥鍋



当店でしか食べられない孔雀鍋
味は食べてのお楽しみ！

火鍋のみ 要予約/3日前まで 三人前 4,980円

