

肉刺し

- ダチョウのタタキ 一八〇円
- カンガルーのタタキ 九八〇円
- 山羊刺し 一八〇〇円
- タタキ盛り合わせ 一〇八〇円

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 六三〇円
- ワニの天ぷら 九八〇円
- ウサギの塩麹唐揚 九八〇円
- なまずの唐揚 七八〇円
- カエルの姿照り焼き 一八三〇円
- フライドワニ手羽 二一八〇円
- 大ヤモリの姿揚 二一八〇円
- オオグソクムシの丸揚 二一八〇円
- ウーパールーパーの唐揚 二一八〇円

※入荷不定期

虫

- 六種の昆虫食べ比べセット 一九八〇円
- いなごの佃煮 四八〇円
- スズメバチの子甘露煮 七三〇円
- 蚕の甘露煮 五三〇円

世界が注目する昆虫食。季節によってラインナップが異なります

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 三六八〇円
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 一八八〇円
鉄分豊富で脂肪控えめ、ダイエツト中の方にオススメです
- 牡丹鍋 醤油味/味噌味 二一八〇円
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 二九八〇円
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 三一八〇円
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 一〇八〇円
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 六八〇円
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 二八〇円
- お茶漬け(梅・明太子) 四八〇円
- お茶漬け(イナゴ) 五三〇円
- 煮込みぶっかけうどん 六八〇円
- 煮込みぶっかけカレー丼 七三〇円

鳥獣虫割烹



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	四二〇円
◇猪	五三〇円
◎熊	一〇〇〇円
◎鰐	四二〇円
◎なます	四二〇円
◎ウサギ	四八〇円
◎カンガルー	四八〇円
◎雉	四八〇円
◇蛙	五八〇円
◎駝鳥	五八〇円
◇駱駝	九三〇円
◇鰐舌	四九〇円
猪舌	七三〇円
鹿舌	七八〇円
◎すずめ	四二〇円
ひよこ	四八〇円
殻付きうずら卵	二八〇円
普通の鶏もも	一六〇円
普通の鶏かわ	一六〇円

迷ったときは選べる！お得なおまかせセット

◎三本セット	一三八〇円
◇五本セット	二二八〇円
◎とりどりセット	一〇八〇円

すずめ・ひよこ・うずらの卵

すぐですよ おつまみ

すぐですよ	五八〇円
獣煮込み	四三〇円
辛子明太子	四八〇円
梅水晶	七八〇円
ばくらい	四八〇円
めふん	八三〇円
鯨ベーコン	三八〇円
冷奴	四三〇円
塩辛	三八〇円
枝豆	四三〇円
えいひれ	四三〇円

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	三八〇円
キャベツと塩昆布	四八〇円

※種類によって入荷困難な時期もございます
※お通し代 別途三三〇円いただきます
※表示価格は税込みです