

FRIED FOOD

ワニの天ぷら ¥1180
コラーゲンたっぷり高タンパク低脂質。若さと健康に必要な栄養素が豊富。

ナマズ唐揚げ ¥780
ふわふわ食感！白身魚のようなくせのないあっさりとした味わい。

ドジョウ唐揚げ ¥880
ドジョウ1匹でウナギ1匹に匹敵するほどの高栄養価食材！

鯨の南蛮カツレツ ¥930
懐かしのくじら肉をカレー風味で。

豚の脳みそカツ ¥880
とろとろ脳みそをサクサクのカツに仕上げました。

フライドワニ手羽 ¥2280
ウロコ付きのワニの手を豪快にフライ！見た目とは裏腹な食べやすさ。

WHAT GIBIER?

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、流通しきれずに廃棄される背景が…。

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ています。

アゲモノ

普通の鶏唐揚げ ¥650
普通の！普通の唐揚げです！国産鶏を使用。

ウサギ塩麹唐揚げ ¥1180
人気のメニュー！塩麹に漬け込んでからと揚げました。

サメ1匹丸揚げ ¥680
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。

オオグソクムシ姿揚げ ¥2280
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？

フライドポテト ¥580
普通に定番のホクホクポテト！

サソリネギマ串 ¥1780
だいたい毒針付き。

ウーパールーパーの丸揚げ 入荷未定 ¥ask

昆虫の魅力って？

「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100億人になると予想され、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まれます。
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！
*昆蟲の種類によって差があります。

2kg コオロギ
8kg 牛肉
1キロ生産するために必要な飼料

約65g コオロギ(パウダー)
20g 牛肉
100gあたりのタンパク質

8種類から選べる
10人気商品をさらに
13新登場！
15季節限定！

昆虫料理

イナゴの佃煮 ¥580
「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 ¥830
ぶちっ！とした食感の栄養価高い珍味。

カイコのサナギ佃煮 ¥550
繭の原料となる眉を作る昆蟲。ちょっとクセあり。

マゴットの釜揚げ ¥800
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 ¥800
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。

6種の昆虫食べ比べセット ¥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種の昆虫食べ比べセット ¥2280
コガネムシ／パンブーワーム／タガメ／ミールワーム／コオロギ／ミズアブなど（佃煮はありません）

INSECT FOOD

RICE・NOODLE

ジビエタコライス ¥850
その日のおまかせジビエをタコライスに！石焼焼でジュージュー、ツツツツ！

梅茶漬け ¥480
ホッとするお茶漬け。

イナゴ茶漬け ¥580
ホッとするイナゴのお茶漬け。

フグの卵巣茶漬け ¥680
ホッと大人のお茶漬け。

白いご飯 ¥280
ふっくらごはん。

山ワサビガーリックライス ¥850
鹿ベーコンと山ワサビのガーリックライス。

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。

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。

スッポン火鍋スープ ¥1580
お試しスッポン！身体の芯からあたたまります。

本日のDESSERT

甘味

揚食パンとバニラアイス ¥650
熱々のパンに、冷たいアイスのコラボがたまらない！

バニラアイス ¥300
別腹デザート、安心バニラアイス。

肉アイス ¥500
肉を練り込んだ自家製アイス

虫アイス ¥500
虫を練り込んだ自家製アイス

米とサーカス公式通販

米とサーカスの
お肉は良質な
たんぱく質たっぷり
鹿 22g
猪 19g
熊 20g
ソラマダ 22g
鶴 21g
豚 15g
※100gあたりのたんぱく質量

全国で唯一のラインナップ!
厳選ジビエや、レア肉、昆蟲まで

長年愛される自慢の
獣焼肉・獣鍋セット
をご自宅にお届け

珍レシピ公開中!

ご注文はこちらから
kometocircus-online.com

ONLINE SHOP

KOME TO CIRCUS

「パンとサーカス」(panem et circenses)
私たちが『美味しい』は楽しい、『楽しい』は美味しいを理念とし、新しい食体験のワクワクや、人と人が飲食を通して笑顔で繋がる場を想造します。

米とサーカス
鳥獣虫居酒屋
旨し妖し初体験！
ゲンキニナレル
鳥獣虫居酒屋
元気いっぱい、
路地裏のサーカス小屋へ
ようこそ！
ジビエや昆蟲やレア食材を
居酒屋スタイルで
高田馬場本店
渋谷PARCO店
錦糸町ダービー通り店