

KOME TO CIRCUS



「パンとサーカス」(Panem et circenses)
古代ローマ社会の世相を揶揄した警句から引用。
私たちは《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。

鳥獣虫酒家

旨し妖し初体験！
ゲンキニナレル
鳥獣虫居酒屋

米とサーカス



ジビエや昆虫やレア食材を
居酒屋スタイルで
元気いっぱい、
路地裏のサーカス小屋へ
ようこそ！

お通し代として
¥450 いただいております



SPECIAL MIXED GAME MEAT GRILL



WHAT GIBIER? シビエって?

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



ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉。ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから伝わる食文化で、野性味あふれる森のごちそう! 国の「野生鳥獣肉の衛生管理ガイドライン」の許可を受けた食肉処理業の物をご提供。十分に加熱調理することで安全にお召し上がりいただけます。

- 3種 米とサーカス 獣肉グリル盛り ¥1580 鹿・鴨・カンガルー
- 5種 米とサーカス 獣肉グリル盛り ¥2780 鹿・鴨・カンガルー・猪・うさぎ
- 7種 米とサーカス 獣肉グリル盛り ¥3980 鹿・鴨・カンガルー・猪・うさぎ・ワニ・ダチョウ

- イノシシ** クセ度数 ★☆☆ 九州産 | 赤身肉 あっさりしながらコクがある赤身、とろけるような脂身のバランスが絶妙。 ¥630
- クマ** クセ度数 ★☆☆ 北海道 / 信州産 | 赤身肉 野生の滋味溢れる味わい。マタギ間では貧血病の薬として珍重されているそう。 入荷不定期 ¥1780
- アナグマ** クセ度数 ★☆☆ 九州・関東産 | 赤身肉 他の動物のお肉より格段と美味しいと噂があるほど。旨味が強くコクがあります。 入荷不定期 ¥1780
- シカ** クセ度数 ★☆☆ 北海道産 | 赤身肉 高タンパク、低脂肪、高铁分、牛肉を淡白にしたようなクセのない味わいです。 ¥530
- アライグマ** クセ度数 ★☆☆ 九州・関東地方産 | 赤身肉 近年大注目! なかなか出回らない希少肉! 「あらいくまラスカル」でおなじみ 入荷不定期 ¥1780
- エミュー** クセ度数 ☆☆☆ 九州産 | 赤身肉 豚肉の約4倍の鉄分、クセのない牛肉のよう。世界で2番目に大きな鳥。 入荷不定期 ¥1280
- ヌートリア** クセ度数 ★☆☆ 中国地方産 | 白身肉 オレンジ色の歯をもつ大型ネズミ。鶏肉のような嚼むとやわらかく、上品なお肉。 入荷不定期 ¥1680
- カンガルー** クセ度数 ★☆☆ オーストラリア産 | 赤身肉 「共役ノール酸」を食品の中で一番多く含むアスリートも注目の栄養肉。 ¥680
- キョン** クセ度数 ★☆☆ 千葉県産 | 赤身肉 台湾では高級食材! 千葉県で急増中、クセのない小型の鹿。 入荷不定期 ¥1680
- クジャク** クセ度数 ★☆☆ 沖縄県産 | 白身肉 あっさりした淡白な味わい。嚼むとしっかりとした弾力と旨味を感じられます。 入荷不定期 ¥1980
- キジ** クセ度数 ★☆☆ 日本産 | 白身肉 平安貴族も食したタンパク源。力強い風味と食感の日本の国鳥。 入荷不定期 ¥980
- ワニ** クセ度数 ☆☆☆ オーストラリア産 | 白身肉 高タンパク低カロリーでコラーゲン豊富。鶏肉のような淡白でぷりぷりした食感。 ¥630
- トド** クセ度数 ★☆☆ 北海道産 | 赤身肉 鯨をさらに濃くしたような味わい。栄養が豊富でビタミンAはウナギの約12倍。 入荷不定期 ¥1280
- カモ** クセ度数 ★☆☆ タイ産 | 赤身肉 風味のある赤身と口の中ととろける脂身が特長。ビタミンや鉄分を多く含みます。 入荷不定期 ¥630
- タヌキ** クセ度数 ★☆☆ 九州産 | 赤身肉 かなり個体差があり、日本では古来より食べられてきました。 入荷未定 ¥ask
- ダチョウ** クセ度数 ☆☆☆ 日本産 | 赤身肉 ダイエット中や、良質の筋肉を無駄なくつきたい人に最適なあっさりした赤身肉。 ¥930
- ウサギ** クセ度数 ★☆☆ ハンガリー・スペイン産 | 白身肉 高血圧予防に効果的なカリウムの宝庫。臭みはなく濃厚な鶏肉のような味わい。 ¥680
- ハクビシン** クセ度数 ★☆☆ 日本産 | 赤身肉 めったに出回らない。ちょっと歯ごたえあり。 入荷未定 ¥ask
- ラクダ** クセ度数 ★☆☆ オーストラリア産 | 赤身肉 低コレステロール高タンパク低脂質、しっかりと歯ごたえは牛肉のよう。 入荷未定 ¥1680
- サル** クセ度数 ★☆☆ 日本産 | 赤身肉 美食家の魯山人も食べた究極のジビエ! 赤身の肉は意外にも牛に近い印象です。 入荷未定 ¥ask

野菜 YASAI



FRIED FOOD

サボテンポン酢 ¥680

トゲは取り除いてあります。

瓢箪の漬物 ¥780

可愛らしい瓢箪の漬物です。少し酸っぱい。

鹿ベーコンの あったかポテトサラダ ¥880

山わさびたっぷり、大人のポテサラ



普通の鶏唐揚げ ¥680

普通の！普通の唐揚げです！国産鶏を使用。

フライドポテト ¥650

普通に定番のホクホクポテト！

ワニの天ぷら ¥1280

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。

ウサギの唐揚げ ¥1280

人気のメニュー！濃厚な鶏肉のようなウサギ肉をからっと揚げました。

ナマズの唐揚げ ¥830

ふわふわ食感！くせのないあっさりとした味わいです。

鯨の南蛮カツレツ ¥1180

贅沢にお刺身用のクジラを使用しています。

おいしい鹿カツ ¥1890

すごく美味しいです！

アゲモノ

TSU MA MI つまみ / 珍味

ワニタンの自家製スモーク ¥930

しっとりブリっと意外な食感。

馬のキンタマ刺し ¥1580

キンタマのルイベ。次第に溶けていく味わい。

高級くじら刺し ¥2480

胸びれの付け根にある希少部位。霜降ってるくじら。

サメの昆布締め ¥880

昆布締めにしたので、より筋肉質に。

梅水晶 ¥830

希少なサメ軟骨100%と梅肉を和えたおつまみ。

鯨ベーコン ¥880

脂のトロける味わいと独特の風味

蟹漬(がんづけ)! ¥1680

有明海の小型カニ・シオマネキを塩で熟成。

めふん ¥880

鮭の腎臓の塩辛。北海道の珍味。

辛子明太子 ¥580

タラの卵巣を塩漬・熟成・唐辛子で味付け

うるか ¥1580

アユの内臓の塩漬。苦うるか。

ふぐ卵巣の粕漬 ¥880

解毒の理由は現在もはっきりしていない珍味。

松浦漬 ¥780

鯨の上あごの軟骨を酒粕に漬け込んだもの。

! 【食用昆虫はアレルギー症状を起こす可能性があります】 昆虫はエビやカニと似た成分を持っています。そのため、昆虫食は甲殻類アレルギーの可能性を含んでいます。甲殻類アレルギーを 持っていない人でも昆虫による食物アレルギーを発症した事例が存在します。召し上がるタイミングで睡眠不足であること、肉体疲労状態であることもアレルギー症状を誘発しやすくなる可能性があります。

ROAST WHOLE

丸焼き

丸揚げ

WHOLE

ヘビの丸焼き 入荷不定期

スタミナ満点、濃厚な旨味の白身肉。骨のまわりのお肉をお楽しみ下さい。入荷があればミニ/小/中/大の4種類サイズから選べます。



¥4980~

オオグソクムシ姿揚げ!

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？



¥2380

ハラコの丸焼き

鹿または猪のハラコ。

要予約 ¥4980

サメ1匹丸揚げ

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。

¥780

カラスの丸焼き 要予約

見てびっくり、食べてびっくりな鴉の丸焼き（頭はつきません）。筋肉質な砂肝のような食感と、カモに似た赤身でより濃厚な味わいです。

¥5980

サソリの丸揚げ!

部位によって味わいが大きく異なります。鋭い針。

¥1880

ワニ手羽の丸焼き

強そうな見た目。スパイシーです。

¥3980

タランチュラ姿揚げ!

フレッシュなタランチュラをライおばちゃん直伝の味付けで。

¥2980

カエル丸焼き

鶏や兔に似たあっさりとした上品な白身のカエル肉を丸ごと！

¥1980

少し大きめ ¥2680

うさぎの丸焼き 要予約

豪快！インパクト抜群。塩のみで焼き上げた、ぷりっと食感のジューシーなウサギの丸焼きは盛り上がること間違いなし！

¥8980

オオヤモリ丸揚げ

オオヤモリを丸揚げにしました。鋭い牙。サイズ選べます！

¥3680

ウーパールーパー丸揚げ

キュートなルックス。

入荷未定 ¥ask

MAIN こだわりの料理

薄焼き虫ピッツア! ¥980

パリパリのピザ生地に、プチプチマゴットとフェニックスワームがマッチ!

山羊キンタマバター醤油炒め

只今、探しております・・・ *sold out*

へび(アカマタ)の塩焼き ¥1980

骨付き、皮付き、毒なし。

ハラコのオープン焼き ¥2280

骨ごとぶつ切りにしたハラコを焼きました。

マンボウ醤油焼き ¥880

焦がし醤油とマンボウ肉が良く合います。

獣肉ランチョンミート ¥1080

自家製のランチョンミートです。

カンガルーミートボール ¥1280

ベジマイトを塗って焼いたミートボール。

羊のシェパーズパイ ¥1380

羊の脳みそのペースト入り。

ヒツジ クセ度数 ★★☆☆	ピラルク クセ度数 ☆☆☆	カメ クセ度数 ★★☆☆	スズメ クセ度数 ★★☆☆
オーストラリア産 赤身肉	ブラジル産 白身魚	小笠原諸島産 赤身肉	ベトナム産 赤身肉
脂肪燃焼を促すカルニチンを多く含む羊肉。	巨大でやわらかい身はまるでタラのよう	刺身はびっくりなクセのなさ、内蔵や脂はクセあり	頭も内臓も骨も足も全て食べられます
ウマ クセ度数 ☆☆☆	カモ クセ度数 ★☆☆	クジラ クセ度数 ★☆☆	オオグソクムシ クセ度数 ★☆☆
日本産 赤身肉	タイ産 赤身肉	日本産 赤身肉	静岡県駿河湾産 海生甲殻類
あっさりとした風味ながら甘味を感じられる	独特の風味の赤身・口の中でとろける脂身	マグロにも引けをとらない濃厚さ	エビに似た甲殻類の香りで殻ごと食べられる

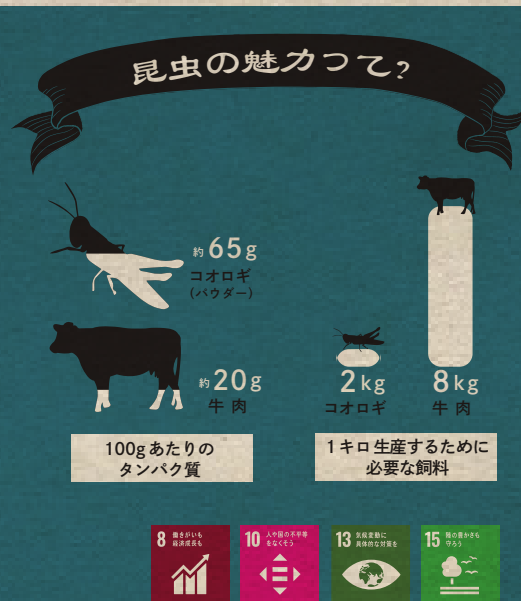
カイコ クセ度数 ★★☆☆	ナマズ クセ度数 ☆☆☆	タガメ クセ度数 ★★☆☆	サソリ クセ度数 ★★☆☆
日本産 サナギ	日本産 白身魚	タイ産 成虫	タイ産 甲殻類
糸を取るために茹でた蚕は個性的な香り	クセがなく旨みの多い味わいでふわふわ食感	雄のフェロモンはラフランスのような衝撃の香り	パリパリした歯ごたえと漢方のようなほろ苦さ
コオロギ クセ度数 ★☆☆	ヤモリ クセ度数 ★☆☆	スズメバチ クセ度数 ★☆☆	ツチノコ クセ度数 ???
日本産 成虫	タイ産 白身肉	日本産 成虫・幼虫	探し中 幻の珍獣
揚げたエビ・炒った大豆のような香ばしい風味	鶏肉とジャモの中間のような味わい	幼虫はぶちっと甘く、成虫はカリカリ食感	日本に生息すると噂の未確認動物・UMA

「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100億人近くになると予想され、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！

※昆虫の種類によって差があります。



イナゴの佃煮!

「畑のカルシウム」と呼ばれるイナゴ。

¥580

カイコの甘露煮!

宇宙食として注目を集めているらしいカイコを程よい甘さで。

¥680

ズメバチの子甘露煮!

ぶちっ!とした食感の栄養価高い珍味。

¥830

マゴットの釜揚げ!

国内工場でおカヲを飼料として育ったイエバエの幼虫。

¥800

ミズアブの釜揚げ!

台湾でおカヲを飼料として育ったアメリカミズアブの幼虫。

¥800

〈初級編〉6種の昆虫食べ比べセット!

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。

¥1830

〈上級編〉6種の昆虫食べ比べセット!

コガネムシ/バンブーワーム/タガメ/ミールワーム/コオロギ/ミズアブなど (佃煮は入りません)

¥2280

〈超上級編〉10種の昆虫食べ比べセット!

様々な昆虫が食べられます。

¥3480



【食用昆虫はアレルギー症状を起こす可能性があります】昆虫はエビやカニと似た成分を持っています。そのため、昆虫食は甲殻類アレルギーの可能性を含んでいます。甲殻類アレルギーを持っていない人でも昆虫による食物アレルギーを発症した事例が存在します。召し上がるタイミングで睡眠不足であること、肉体疲労状態であることもアレルギー症状を誘発しやすくなる場合があります。

INSECT FOOD



EGG

卵料理

焼きたてバロット

孵化直前です ¥1280

要予約

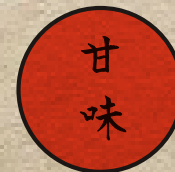
ダチョウの卵の目玉焼き ¥7980

ダチョウの卵を割っていただきます。10日前までに要予約。

入荷未定

エミューの卵の目玉焼き ¥ask

産卵期までお待ちください。



今日の獣ラーメン

スープは水と骨だけ。レアなジビエは1280円。 ¥980 or 1280

ジビエタコライス

石焼でジュージュー熱々です! レアなジビエは1380円。 ¥1080 or 1380

梅茶漬け

ホッとのお茶漬け。 ¥480

イナゴ茶漬け!

ホッとのお茶漬け。 ¥630

フグの卵巣茶漬け

ホッとのお茶漬け。 ¥730

鹿おこわ

鹿肉と野菜を中華風の味付けで炊きました。 ¥880

白いご飯

ふっくらごはん。 ¥300

コオロギ混ぜうどん!

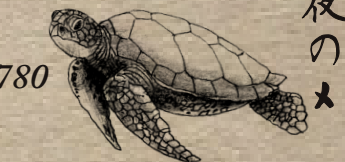
コオロギ粉末入りの具沢山な混ぜうどん。 ¥980

キジ肉のせんべい汁

もちもち、ほっこり。醤油味のせんべい汁。 ¥1380

ウミガメのスープ ¥1780

小笠原諸島の伝統食をやさしいスープで。



今夜の★

MUSHI だんご!

見た目も楽しく華やかな装いでMUSHI仕立てにアレンジ。イナゴ・カイコ・ハチノコの佃煮がトッピング。 ¥930

MUSHI パフェ!

米とサーカスならではの! 華やかなMUSHIパフェです。 ¥2380

巣蜜のパンケーキ!

巣のまま食べるはちみつパンケーキ。 ¥1580

NIKU アイス

NIKUを練りこんだ自家製アイス。オイルとブラックペッパーがけ。 ¥880

MUSHI アイス!

MUSHIを練りこんだ自家製アイス。 ¥930

DESSERT