晩夏

鹿

期間限定・9/2－9/30

新宿肉区 パンとサーカス × 猪鹿庁

岐阜県郡上市で若手猟師を中心に活動している里山保全組織・「猪鹿庁」さんと
パンとサーカスの期間限定・スペシャルコラボ！
岐阜県郡上市の特産物と、郡上市で捕れた夏鹿を美味しい一品料理にしました！

鹿のステーキ

～ほうじ茶クリームとチョコレートソース～

岐阜県まつの茶舗の青のほうじ茶「飛騨の露」を
使ったほうじ茶クリームと、
濃厚なチョコレートソースの絶妙な組み合わせ。
丁寧に焼き上げたミディアムレアな鹿のステーキです。

¥1900

葉南蛮のペペロンチーノ

～鹿100%かき氷を添えて～

郡上特産の八房唐辛子を使用した
ピリっと辛さがアクセントのペペロンチーノ。
パスタの上には鹿肉100%のかき氷をたっぷり添えて。
熱冷・シャリうま！新食感の味わいをお楽しみください。

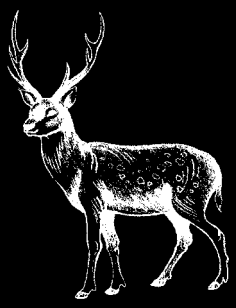
¥1500

鹿の冷製ロースト

～明宝ケチャップとケイちゃん醤油のサルサ～

岐阜県産のトマトを使った「明宝ケチャップ」と
岐阜県の郷土料理である「ケイちゃん焼き」に使われる
お醤油を使用したオリジナルサルサソースです。
リンゴチップスとご一緒に召し上がれ。

¥1600



夏鹿

春から若い木の芽や若草を食べた夏鹿は冬の鹿よりも赤身が多くさっぱりと爽やかな味わいです。また鹿肉は牛肉に比べて脂質は1/30、カロリーが1/3、鉄分は3倍と栄養価が高く、健康が気になる方にもおすすめ。今回は岐阜県郡上市で獲れた鹿を使用しています。

猪鹿庁

猪鹿庁

若手猟師中心で活動する「猪鹿庁」は中山間地域で暮らしをつくっていくために、里山の生態系を保全し、狩猟の技術を磨き、里山を最大限に資源化することで猟師の6次産業化を目指しています。岐阜県郡上市の自然豊かな地域から、新しい猟師のカタチを作っていきます！

http://inoshika.jp/　　@inoshikatyo