

米とサーカス渾身の自信作！秋冬名物

獣肉鍋



紅葉味噌鍋

体の芯からあつたまる蝦夷鹿の味噌鍋。
鹿モモは鉄分豊富でカロリー控えめ！

味噌鍋

1人前 2人前より 1,380円



紅葉すき焼き

北海道直送の蝦夷鹿のロースを使った、
味噌仕立ての甘しょっぱいすき焼きです。

すき焼き

1人前 2人前より 1,580円



熊味噌鍋

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。

味噌鍋

1人前 2人前より 時価



桜鍋

青森産最高級の桜肉(馬)使用。精力満点！
吉原で大人気だった伝統料理です。

すき焼き

1人前 2人前より 1,780円



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。

醤油鍋

味噌鍋

1人前 2人前より 1,730円

追加

鹿モモ	780円	カンガルー	990円
鹿ロース	980円	熊	時価
岩中豚	650円	馬	1,280円
羊	680円	野菜	450円
フニ	880円	スープ	300円
猪	1,180円	🍜	300円
ダチョウ	1,180円	(雑炊/うどん)	



ニラだれ / 麻辣：0円
大蒜ゴマ油 / 激辛だれ
腐乳黒酢だれ：200円

お好みで麻辣を追加
薬膳白湯スープに

豆腐・春雨・キノコ
季節の野菜・

鹿・羊・豚から
お好きな肉2種



薬膳火鍋

1人前より 一六八〇円

2人前より

1日限定5食
薬膳食材 11種

火鍋