



SPECIAL MIXED GRILL  
名物! グリル肉盛り 3種

ラム+三州豚+鹿 ¥3000

SPECIAL MIXED GRILL  
名物! グリル肉盛り 5種

牛+三州豚+鹿+ラム+お好きな肉 ¥5000

SPECIAL MIXED GRILL  
名物! グリル肉盛り 7種

牛+三州豚+鹿+ラム+お好きな肉3種 ¥6000  
猪/アライグマは +¥500となります

GRILLED BEEF 牛のグリル オーストラリア産の牛ハラミ		GRILLED OSTRICH 駝鳥のグリル オーストラリア産のダチョウ		今月のスペシャル肉	
	¥2,200		¥2,600		GRILLED KANGAROO カンガルーグリル オーストラリア産のカンガルー ¥2500
	¥1,600		¥ask		GRILLED CAMEL ラクダグリル オーストラリア産のラクダ ¥2800
	¥1,800		¥ask		GRILLED RACCOON アライグマグリル 九州のアライグマ ¥2800
	¥2,500		¥ask		

GRAIN SALAD 穀物

- GRAIN SALAD  
グレインズサラダ  
十穀米/ハーブ/レタス ¥900
- BEEF GRIL  
ギリシャ風 グレインズサラダ  
大麦/オートミール/ひよこ豆/ヨーグルト/レタス ¥1100
- BEEF GRIL  
南米風 グレインズサラダ  
キヌア/タイ米/タコミート/トマト/ハラペーニョ ¥1200

VEGETABLE サラダ

- GREEN SALAD  
グリーンサラダ  
季節の野菜をバルサミコとオリーブオイルでシンプルに ¥700
- EGGS OF AN ANT SALAD  
アリ卵のサラダ  
ツムギアリの卵と雑穀米、烏さきみ、セロリのサラダ ¥900
- RABBIT SALAD  
ウサギのベリーサラダ  
甘酸っぱいベリーソースとお召し上がりください ¥1100

APPETIZER 前菜



MIXED CARPACCIO  
カルパッチョ盛り合わせ  
カンガルー/エミュー/ワニの3種を食べ比べ

¥1500



DEER TARTAR STEAK  
鹿のタルタル  
ヘルシーな鹿にピクルスやアンチョビ、オリーブでアクセントを。人気の前菜。

¥800



SEALION RUIPE  
トドのルイベ  
「海のギャング」と呼ばれる、独特な風味の知床産の珍味

¥1000



KANGAROO CARPACCIO  
カンガルーカルパッチョ  
脂肪燃焼効果と筋肉増強効果が期待できるヤセ赤身肉

¥850



CROCODILE CARPACCIO  
ワニカルパッチョ  
バルサミコで香りをつけた、オーストラリア産の野

¥850



EMU CARPACCIO  
エミューカルパッチョ  
世界で2番目に大きな鳥はコクのある赤身が特徴

¥850



MEAT CREAM PUFF  
肉シュークリーム  
塩と粉チーズを練り込み、店舗で焼いたサクサクのシュー生地間にクリーム、チーズと肉のペーストをサンド。

¥300

PORK RILLETTE  
豚のリエット ¥800

PICKLED VEGETABLES  
自家製ピクルス ¥400

CHEESE PLATE  
チーズ3種盛り合わせ  
ブリー、ゴルゴンゾーラ、バルミジャーノ ¥1300

SPECIAL 特薦



CAMEL COTELETTE  
ラクダのカツレツ  
弾力のあるラクダ肉のカツレツにはピリッと辛い、爽やかなサルサソースを

¥1600



GRENOUILLE FRITTO  
グリュイユ(蛙)のフリット  
鶏やウサギのような、あっさりとした上品なカエルの肉をフリットにしました。

¥1000



CONFIT OF CROCODILE HAND  
ワニ手羽のコンフィ  
パンとサーカスでNO.1 迫力メニュー! 鱗がついた手の部分までお召し上がりいただけます。

¥2800



FRIED CROW  
フライドカラス  
フランスでは高級食材「ジビエ」の一種として扱われているカラス。低脂肪・高タンパクで鉄分が豊富。

¥3800

VEGETABLE AJILLO  
夏野菜のアヒージョ ¥700

MUSHROOM AJILLO  
マッシュルームのアヒージョ ¥700

FRIED POTETO WITH PEPPERS  
チリフライドポテト ¥700

PASTA RICE お食事



Rice Carbonara  
カルボ飯  
カルボナーラをパスタではなくご飯で作りました。ヤミツキ間違いなし。

¥1200

Perilla of Genovese  
冷製大葉のジェノベーゼ ¥1200  
季節のバスタ 夏限定、和の食材「大葉」を使ったさっぱり冷静バスタ

Baguette  
肉にあうパン ¥300

DESSERT デザート



Meat Ice Cream  
肉アイス  
肉?スイーツ?ワインにも合う不思議なアイス。必ず食べて頂きたい、パンとサーカスのオリジナルメニューです。 ¥500

French toast  
バケットのフレンチトースト ¥800  
みんな大好きなフレンチトーストを一味違うバケットで

Cheesecake  
ふわふわレアチーズケーキ ¥600  
グラナダダノを粉雪のようにふりかけた、ふわとした食感の濃厚デザート。