

イタリア・ヴェネト産の
半年から4歳までのロバ



ロバ肉

Equus Asinus

驢馬

めったに出回らない
希少なロバ肉。
食欲の秋で誘惑の多い
季節ですが、
ロバ肉は脂身が少なく
あっさりヘルシー。
この機会に
秋の旬な食材とともに
ロバ肉をご堪能ください。

ロバのグリル 1日限定3食 ¥3,200

低温でじっくり火を入れることで肉汁を逃さずに
ジューシーに。味付けはシンプルに塩胡椒で、ロバ
本来の旨味を味わえます。



ロバのシチュー 1日限定5食 ¥1,800

いんげん豆と数種のキノコを、
トマトと赤ワインで煮込んだ秋らしい一品。

名物グリル肉盛り5種/7種 5種 ¥5,000 7種 ¥6,500

パンとサーカス名物のグリル盛り合わせ。定番の【牛/三州豚/伊豆鹿/ラム】に加え、季節ごとに入れ替わる【兎/ウズラ/猪/ダチョウ/カンガルー/ホロホロ鳥/ロバ】から好きなお肉をセレクトできます。(ロバは1日限定3食)



ロバ肉

約5000年前の古代より、比較的少ない餌で飼育できることから、家畜として人と共に生活していたロバ。食用のロバ肉は生産がとても難しくめったに出回りません。世界では、イタリア北部の一部の地域や、中国などで一般的な食材のひとつとなっています。中国では「上有龍肉、下有驢肉」(天には竜の肉があり、地上にはロバの肉がある)と言われるほどの美味しい肉とされています。



最大 **300** kg

最大 **1000** kg

最大重量

希少



年間 **300** 頭

月間 **300** 頭

出荷量