



パンとサーカス 夏の肉コース

野菜

グリーンサラダ／アリ卵のサラダ／ウサギのベリーサラダ
1点お選びください

揚物

巨大淡水魚ナイルパーチのフィッシュ&チップス

肉

名物！グリル肉盛り3種〈ラム、三洲豚、鹿〉

¥3,500

名物！グリル肉盛り5種〈牛、ラム、三洲豚、鹿、ダチョウ or ウサギ or うずら〉

5つ目の肉は、上記3種から1点お選びください

¥4,500

追加 希少肉 (エミュー or ラクダ or カンガルー)

上記3種から1点お選びください

+¥1,000



カルボ飯 または コオロギの娼婦風パスタ

甘

肉アイス

コースご注文のお客様は¥1,500でフリードリンクがセットに出来ます。

ご予約は前日21時までをお願いします。



パンとサーカスの七珍肉宝コース



カンガルーカルパッチョ



エミューハツと鎌倉野菜のサラダ



フライドカラス



ワニ手羽コンフィ

抹茶とグレープフルーツのソース



ウサギの丸焼き

オレンジの照り焼きソース



ダチョウカレー

&

ミールワーム

¥4,500

コースご注文のお客様は¥1,500でフリードリンクがセットに出来ます。

仕入れが困難ため、
ご予約は3日前までをお願いします。



Free drink MENU

生ビール

アサヒ熟撰

樽生シードル (林檎発泡酒)

ワイン (赤/白)

自家製サングリア

SOFT DRINK

グレープフルーツジュース

オレンジジュース

クランベリージュース

ざくろジュース

緑茶

烏龍茶

コーラ

ジンジャーエール

FRUIT LIQUOR

パイナップル

ピンクグレープフルーツ

リンゴ

季節の果実酒

FRUIT VINEGAR

パイナップル

ピンクグレープフルーツ

リンゴ

ABSINTHE

アブサントニック

アブサンバック

アブサンソーダ

アブサンコーク

BEER COCKTAIL

シャンディガフ

アブサンビアー

GIN

ジントニック

ジンバック

ジンリッキー

ジンライム

オレンジブロッサム

VODKA

ウォッカトニック

モスコミュール

ブルドック

スクリュードライバー

SHOCHU

緑茶ハイ

ウーロンハイ

レモンサワー

コースご注文のお客様は¥1,500 でフリードリンクがセットに出来ます。

ご予約は前日21時までにお願います。