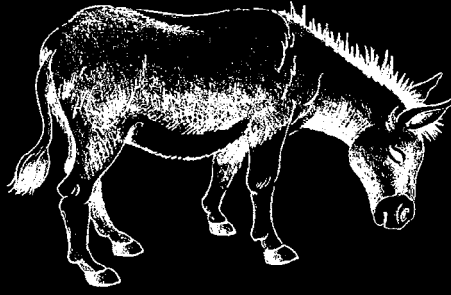


イタリア・ヴェネト産の
半年から4歳までのロバ



ロバ肉

Egnus Asinus 驢馬

秋の旬な食材とともに
ロバ肉をご堪能ください。
※十月末まで



ロバのグリル **1日限定3食**
¥3,200

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

通常の肉盛りに+1000円で **5種** ¥5,000
ロバ肉を加えられます。 **7種** ¥6,500

クマ肉

Bear 熊

常に入荷待ちの
大人気のクマ肉。
野性味溢れる味わいを
ご堪能ください。
※十一月末まで



北海道産



クマのグリル **1日限定3食**
¥3,500

～ベリーとナッツハニーマスタード
の2種ソース～

クマが食べていた「果実」
「木の实」をソースで添えました。
古来より「精がつく」ことで
知られる「ヒグマ」をご堪能ください。



クマのリエット ¥900

野趣あふれる熊肉を
赤ワインでマリネして
リエットに。
フルボディの赤ワインと合わせて
お楽しみください。



ロバ肉

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、中国などで食卓に上がっています。
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
ほどの美味しい肉です。



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