

熱的夏天！出吃肉！力汗！

火鍋



1日限定5食
薬膳食材 11種

薬膳火鍋

1680円
(1人前/2人前より)

鹿・羊・豚から
肉2種



ニラだれ / 麻辣 : 0円
大蒜ゴマ油 / 激辛だれ

季節の野菜と
ヘルシーな獣肉で
体の中からキレイに






しゃぶしゃぶ

焼肉

滋養強壮効果の獣肉と、
旬の野菜で
元気いっぱい！



 紅葉	1人前 (2人前より)	¥1,680	 鹿モモ	1人前 (2人前より)	¥1,780	 鹿ロース
--	-------------	--------	---	-------------	--------	--

 牡丹	1人前 (2人前より)	¥1,980	 猪
--	-------------	--------	---

 桜	1人前 (2人前より)	¥1,780	 馬
---	-------------	--------	---

 豚	1人前 (2人前より)	¥1,080	 岩中豚
---	-------------	--------	---

追加

お肉のトッピングは裏面をご覧ください / 野菜 ¥450 / うどん・雑炊 ¥200 / 追加スープ ¥200

米とサーカス 獣肉 追加表



 ¥780/ ¥980	エゾシカ 部位：モモ/ロース 産地：北海道 高タンパク、低脂肪、高铁分。 牛肉をさらに淡白にしたようなクセのない味わいです。	 ¥880	ワニ ストリップロイン(背中から尻尾) オーストラリア 高タンパク低カロリーでコラーゲン豊富。 鶏肉のような淡白な味わいとぷりぷりした食感。
 ¥780	イノシシ 部位：ロース 産地：九州 あっさりとしながらコクがある赤身、 とろけるような脂身のバランスが絶妙です。	 ¥1,180	ダチョウ 部位：フィレ 産地：オーストラリア ダイエット中や、良質の筋肉を無駄なくつけたい人に最適な あっさりとした赤身肉。
 時価	ヒグマ・ツキノワグマ ロース/モモ/ランプ/ネックなどランダム 野生の滋味溢れる味わい。 マタギの間では貧血病の薬として珍重されているそう。 北海道 / 北陸	 ¥890	ウサギ ロース/モモ/ランプ/ネックなどランダム ハンガリー 高血圧の予防に効果的なカリウムの宝庫。 臭みはなく、濃厚な鶏肉のような味わい。
 ¥1,780	アナグマ ロース/モモ/ランプ/ネックなどランダム 九州 他の動物のお肉より格段と美味しい、とのウワサがあるほど。 旨味が強くコクがあります。	 ¥980	エミュー 部位：モモ 産地：北海道 世界で2番目に大きな鳥。 低脂肪・高タンパクで、豚肉の約4倍の鉄分を含みます。
 ¥1,650	アライグマ ロース/モモ/ランプ/ネックなどランダム 九州 めったに出回らない！ 赤身の肉質はやわらかく脂ものつていますが、かなり個体差あります。	 ¥1,280	ウマ 部位：モモ 産地：青森県 赤身のお肉と旨みを一番味わい楽しんでいただける部位で、 馬肉の甘味を感じます。
 ¥1,180	トド 部位：胴体 産地：北海道知床 鯨をさらに濃くしたような味わい。 栄養価がとても高くビタミンAはウナギの約12倍。	 ¥680	ヒツジ(ラム) 部位：肩ロース 産地：オーストラリア 肩ロースは脂肪が適度によって、 羊らしいおいしさを楽しめるので人気部位です。
 ¥990	カンガルー 部位：ストリップロイン オーストラリア 「共役リノール酸」を、食品の中で一番多く含み アスリートやモデルも注目する栄養肉。	 ¥650	イフチュウブタ 部位：ロース 産地：岩手県 岩手県の銘柄豚。 純白で適度な締りの脂肪を作り、まろやかな旨みを引き出します。
 ¥1,800	ラクダ 部位：モモ 産地：オーストラリア 低コレステロール高タンパクで脂身は少なく、 赤身肉のしっかりした歯ごたえや味は牛肉のようです。		ホンジツノオススメニク スタッフまでお尋ねください。