

米とサーカス

妖しく煌めくニッポン IZAKAYA
紳士淑女の遊び場へようこそ

当店ではたくさんの方に
もっと気軽に獣肉を召し上がって頂けるよう、
獺師さんや生産者さんと直接取引し、
低価格でのご提供に努めています。

※種類によって入荷困難な時期もございます。
※お通し代 別途三〇〇円 (税抜) いただきます。
※表示価格は税抜きです。

肉刺し

- ◎肉刺し三種盛り (二人前) 四九〇円
- ◎肉刺し五種盛り (二人前) 七八〇円
- エゾ鹿刺し 一〇八〇円
- ヒージャー刺し 一四五〇円
- 馬刺し 七八〇円
- カンガルーのタタキ 八八〇円
- 駝鳥のタタキ 八九〇円
- トド刺し 八二〇円
- 山羊の金玉ルイベ 九八〇円
- 鯨刺し 八五〇円

〔注意〕生肉食は健康な方への滋養強壮効果は抜群ですが、お子様・妊婦さん・体調の悪い方の食用はお勧め出来ません

串焼き

- 鹿 三八〇円
- 猪 五三〇円
- 熊 時価
- ウサギ 四三〇円
- カンガルー 四三〇円
- 鰐舌 四三〇円
- 駝鳥 四三〇円
- 雄雉 三八〇円
- 蛙 四三〇円
- なまず 三八〇円
- ◎三本セット 一一八〇円
- ◎五本セット 一九八〇円

迷ったときはお得なおまかせセット

野菜

- すぐできます
- 冷やしたトマト一個 三八〇円
- きゅうり一本 三三〇円
- 冷奴 三三〇円
- パリパリキャベツと塩昆布 三八〇円

揚げ物

- ◎ワニの天ぷら 八九〇円
コラーゲンたっぷりぷりぷりとした食感
- ウサギの塩麴唐揚 八九〇円
- なまずの唐揚 八九〇円
- ※大ヤモリの姿揚 一九八〇円
- ※オオグソクムシの丸揚 一九八〇円
- ※ウーパールーパーの唐揚 一九八〇円
(※入荷不定期)

おつまみ

- ◎獣煮込み 四九〇円
獣と野菜の旨味がたっぷり詰まった逸品
- 辛子明太子 三三〇円
- 梅水晶 四六〇円
- ばくらい 四六〇円
- めふん 四〇〇円
- 鯨ベーコン 七八〇円

獣肉鍋

古来より日本各地で郷土料理として食べられてきた「獣肉鍋」を米とサーカス流にアレンジ。

- 熊味噌鍋 (入荷不定期) 二九八〇円
- 紅葉すき焼き・味噌鍋 一六八〇円
- 牡丹鍋 醤油味/味噌味 一九八〇円
- 穴熊すき焼き (入荷不定期) 二六八〇円
- 狸鍋 (入荷不定期) 二六八〇円
- 桜すき焼き 一七八〇円

鍋のご注文は二人前からお願致します

虫

- ◎六種の昆虫食べ比べセット 一七八〇円
世界が注目目の昆虫食 季節によってラインナップが異なります
- いなごの佃煮 四七〇円
- スズメバチの子甘露煮 四七〇円
- 蚕の甘露煮 四七〇円

ラーメン

- ◎鹿ラーメン 九八〇円
鹿ミンチ・行者にんにく・山わさび・ネギがセット
鹿骨一〇〇%と水だけで出汁をとった、シンプルな自慢の一杯。
レシピ監修・ムタヒロ

メ

- 白いご飯 二三〇円
- お茶漬け (梅・明太子) 四三〇円
- ◎煮込みぶっかけ丼 六〇〇円
味噌煮込みをぶっかけた豪快な、米サーのまかない丼
- 煮込みぶっかけうどん 六〇〇円
- 煮込みぶっかけカレー丼 六五〇円

鳥獣史割烹

