



SPECIAL MIXED GRILL  
名物! グリル肉盛り 3種

鴨+三州豚+鹿 ¥3000

SPECIAL MIXED GRILL  
名物! グリル肉盛り 5種

牛+三州豚+鹿+鴨+お好きな肉 ¥5000

SPECIAL MIXED GRILL  
名物! グリル肉盛り 7種

牛+三州豚+鹿+鴨+お好きな肉3種 ¥6000 猪とラクダは+¥500

- |   |   |   |
|---|---|---|
|  GRILLED BEEF<br>牛のグリル<br>オーストラリア産の牛ハラミ<br>¥2200     |  GRILLED OSTRICH<br>駝鳥のグリル<br>オーストラリア産のダチョウ<br>¥2600 |  GRILLED KANGAROO<br>カンガルーのグリル ★<br>オーストラリア産のカンガルー<br>¥2500 |
|  GRILLED PORK<br>三州豚グリル<br>愛知県トヨタファームのブランド豚<br>¥1600 |  CONFIT OF RABBIT<br>うさぎコンフィ<br>ハンガリー産の兎<br>¥ask     |  GRILLED GUINEA FOWL<br>ラクダのグリル ★<br>オーストラリア産のラクダ<br>¥2800  |
|  GRILLED DEER<br>鹿のグリル<br>北海道のエゾ鹿<br>¥1800           |  CONFIT OF QUAIL<br>ウズラコンフィ<br>フランス産の鶉<br>¥ask       |  GRILLED DUCK<br>鴨のグリル ★<br>カナダ産のフォアグラを作る際の鴨<br>¥2600       |
|  GRILLED LAMB<br>ラムのグリル<br>オーストラリア産のラム<br>¥2500      |  GRILLED BRAWN<br>猪ロースのグリル<br>鳥取県産の猪<br>¥3200        |  GRILLED TSUCHINOKO<br>ツチノコのグリル ★<br>幻の珍蛇<br>入荷待ち           |

★→今月のおすすめ



T-BONE STEAK  
Tボーンステーキ

柔らかくてジューシー、霜降り赤身が適度に  
バランスのとれた肉質。Tボーンは1枚でフィレ  
とサーロインが同時に楽しめます。  
※本日のグラム数はスタッフまでお尋ね下さい。

¥1200/100g  
大体 450g-550g

SALAD サラダ

RABBIT SALAD  
ウサギのベリーサラダ ★おすすめ  
淡白で上品なウサギ肉と季節の野菜をベリーソースとともに ¥1100

SALAD WITH ROAST BEEF  
ローストビーフサラダ  
10時間かけて低温調理した牛肉を自家製タマネギドレッシングで ¥1500

GREEN SALAD  
グリーンサラダ  
季節の野菜をバルサミコとオリーブオイルでシンプルに ¥700

APPETIZER

前菜

MIXED CARPACCIO  
カルパッチョ盛り合わせ  
カンガルー/エミュー/ワニの  
3種を食べ比べ ¥1500

DEER TARTAR STEAK  
鹿のタルタル  
ヘルシーな鹿にピクルスやアンチョビ、  
オリーブでアクセントを。人気の前菜。  
¥800

SEALION RUIPE  
トドのルイベ  
「海のギャング」と呼ばれる、独特な風味の知床産の珍味  
¥1000

KANGAROO CARPACCIO  
カンガルーカルパッチョ  
脂肪燃焼効果と筋肉増強効果が期待できるヤセ赤身肉  
¥850

CROCODILE CARPACCIO  
ワニカルパッチョ  
バルサミコで香りをつけた、オーストラリア産の野  
¥850

EMU CARPACCIO  
エミューカルパッチョ  
世界で2番目に大きな鳥はコクのある赤身が特徴  
¥850

MARINATED MUSHROOM  
キノコマリネ ¥500

LIVER PASTE  
レバーペースト ¥600

GIZZARD CONFIT  
砂肝のコンフィ ¥700

FIG BUTTER  
白イチジクバター ¥700

SPECIAL

お薦め

DEER CUTLET  
鹿カツ  
低カロリーで高たんぱく、鉄分も豊富で、  
ヘルシーな鹿肉。外はサクッと、  
中はレアに近く食感の違いを楽しめます。  
¥1800 / ハーフ ¥1000

KANGAROO FRITTO  
カンガルーのフリット  
体脂肪燃焼効果と筋肉増強効果が期待  
される「共役リノール酸」を最も多く  
含むカンガルーの肉をフリットに。  
¥1000

GRENOUILLE FRITTO  
グレンヌイユ(蛙)のフリット  
鶏やウサギのような、あっさりとした上品な  
カエルの肉をフリットにしました。  
¥1200

CONFIT OF CROCODILE HAND  
ワニ手羽のコンフィ  
パンとサーカスでNO.1 迫力メニュー!  
鱗がついた手の部分までお召し上がり  
いただけます。  
¥2980

FRIED CROW  
フライドカラス  
フランスでは高級食材「ジビエ」の一種  
として扱われているカラス。低脂肪・  
高タンパクで鉄分が豊富。  
¥3980

PASTA RICE

お食事

RICE CARBONARA  
カルボ飯  
カルボナーラをパスタではなくご飯  
で作りました。ヤミツキ間違いなし。  
¥1200

MUSHROOM PASTA WITH CREAM SAUCE  
きのこのクリームパスタ  
季節のパスタ ¥1200

BAGUETTE  
肉にあうパン ¥500

DESSERT

甘味

MEAT ICE CREAM  
肉アイス  
肉?スイーツ?ワインにも合う不思議なアイス。  
必ず食べて頂きたい、パンとサーカスのオリジナル  
メニューです。  
¥500

FRENCH TOAST  
バケットのフレンチトースト  
みんな大好きなフレンチトーストを一味違うバケットで ¥800

CREMA CATALANA  
クレマカタラーナ  
スペインの洋菓子。カスタードの上にバリバリのカラメルをトッピング ¥600

SNACK

軽食

PICKLED VEGETABLES  
自家製ピクルス ¥400

MIXED NUTS  
ミックスナッツ ¥500

FRIED POTETO WITH PEPPERS  
チリフライドポテト ¥700