

# 毛焼肉

# 獣火鍋

好きな**獣肉**を好きな組み合わせで

2種類よりご注文ください

獣火鍋 薬膳スープ + 野菜セット = 600円

-  エゾシカモモ ¥780
-  アナグマ ¥1,780
-  ラクダ ¥1,800
-  エミュー ¥980

-  エゾシカロース ¥980
-  アライグマ ¥1,650
-  フニ ¥880
-  ウマ ¥1,280

-  イノシシ ¥780
-  トド ¥1,180
-  ダチョウ ¥1,180
-  ヒツジ (ラム) ¥680

-  ヒグマ・ツキノワグマ 時価
-  カンガルー ¥990
-  ウサギ ¥890
-  イフチュウブタ ¥650

野菜 ¥450 / うどん ¥200 / 雑炊 ¥200 / 火鍋スープ ¥200

# 米とサーカス 獣肉 追加表



 ¥780/¥980	<b>エゾシカ</b> 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	<b>ワニ</b> 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	<b>イノシシ</b> 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	<b>ダチョウ</b> 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きたい人に最適な あっさりとした赤身肉。
 時価	<b>ヒグマ・ツキノワグマ</b> 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。 北海道/北陸 マタギの間では貧血病の薬として珍重されているそう。	 ¥890	<b>ウサギ</b> 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	<b>アナグマ</b> 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	<b>エミュー</b> 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	<b>アライグマ</b> 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っていますが、かなり個体差あります。	 ¥1,280	<b>ウマ</b> 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	<b>トド</b> 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	<b>ヒツジ(ラム)</b> 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	<b>カンガルー</b> 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	<b>イワチュウブタ</b> 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	<b>ラクダ</b> 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。		<b>ホンジツノオススメニク</b> スタッフまでお尋ねください。