



“ジビエ通”
をかけた勝負に挑め!

チャレンジャー求ム!

ききジビエ

2・15
▼
4・30

全12種のジビエの中から、3種をお得な特別価格で
ご用意。それぞれのジビエの特徴を見ながら、
「どれがなんのジビエ肉か」を食べて当てよう!
外した方は、さらにお得?
「罰ゲームテキーラ」を1杯サービスします。



罰ゲーム
テキーラ付!



MENU

●ききジビエ
炭火焼グリル盛り合わせ3種

イベント期間だけの
特別価格 **980** 円

※「チャレンジしたい!」という方は、
スタッフまでお気軽にお声がけくださいね♪

この中から3種を選べ!



猪

ビタミンB群・タンパク質・鉄分などの栄養が豊富!赤身は濃厚な旨みが凝縮され、脂は上品な甘みを感じられる。



蝦夷鹿

高タンパク質&低カロリー!
柔らかく濃厚な味わいで、噛みしめるたびに広がる旨みがたまりません。



本州鹿

北海道に生息する蝦夷鹿に比べ、体の小さい本州鹿。
その赤身はピンク色で、クセがなく、あっさりとした味わい。



鴨

こってりとした旨みを感じられる脂には、不飽和脂肪酸が含まれヘルシー!
しっかりとした歯ごたえと弾力が特徴。



馬

グリコゲン・鉄分・カルシウム・ビタミンなど栄養満点!
さっぱりとした脂と赤身の旨みのバランスが絶妙です。



ラクダ

ラクダの中でも非常に希少な部位ランプをご用意。
濃厚で程よくジビエ感も感じられる深みのある味わい。



豚肩ロース

赤身の中に網目状に脂肪が広がり、味はコクがあり濃厚。
疲労回復に役立つビタミンB1は食品の中でトップクラス。



ダチョウ

柔らかく、クセのない上品な味わい。
高タンパク&低カロリーで、カルニチン・クレアチンなど栄養も豊富。



カンガルー

共役リノール酸を多く含み、高タンパク&低脂肪!
赤身の豊かな風味を感じられ、柔らかな食感です。



ワニ手羽

ワイルドな見た目にして、味わいは上品でさっぱりした旨みを感じられます。
不飽和脂肪酸が豊富。



ワニテール

高タンパクでコラーゲンもたっぷり!
融点が高い真っ白な脂は、あっさりとした重さを感じません。



ラム

柔らかく旨みの強いお肉には、カルニチンや鉄・亜鉛・銅などのミネラルが豊富。カロリーも低くヘルシー!