

## パンとサーカス ランチメニュー



### やわらか！ ローズかつ定食

街のお肉屋さんから仕入れた脂の乗った国産豚ローズを。丁寧に叩いて仕込んだちょっと大きいローズかつ定食です。サクッ、カラッと揚がったパン粉とジューシーな豚肉で意外とペロリと食べれます！

900円



### 自家製タルタルソースを使ったチキン南蛮

さくっと薄めの衣をつけたジューシーな大きい鶏ももに、刻んだ玉ねぎとゆで玉子をたっぷり使った自家製のタルタルソースをこれでもか！と乗せました。男性でも満足のボリューム感でおすすめ！

1100円



### 昔ながらのサバの味噌煮込み定食

脂の乗ったサバの切身を、味噌といっしょにとろみが出るまで炊きました。ふっくらとしていながら味のしみた、どこか懐かしい定番のサバ味噌。炊きたてのご飯が進む定食を是非ご賞味ください！

900円

## パンとサーカス ランチメニュー



### 期間限定！ サワラの西京焼き

西京味噌に食材を漬け込んで作る伝統料理。味噌を漬け込んだサワラの旨味が増し、甘味がたっぷりに仕上がるので、白ご飯が進む料理の代表格。骨もなく身もしっかりとした旬のサワラを是非！

900円



### ご予約限定！ 贅沢甘エビたっぷり丼

お昼から贅沢したい！というお客様の願いを叶えるべく開発した特製の甘エビ丼。もう間違いなくうまいので言う事無し。鮮度が命なので食べたい方は前日までのご予約をお願いします。

2500円

### お飲み物

アサヒスーパーパードライ  
ハイボール  
チューハイ・サワー  
焼酎(麦・芋)  
本日の限定日本酒  
本日の限定ワイン  
(その他お酒もございます)

お気軽にご相談ください！

8 8 6 5 6 7  
0 0 0 0 0 0  
0 0 0 0 0 0  
円円円円円円  
〆 〆

串揚げ

ディナー

おまかせ7本



梅コース  
竹コース  
松コース

一品



旬のお刺身盛り合わせ  
キジささみ炙り  
牛レバー刺(低温調理)  
冷やしトマト  
うずら煮卵醤油漬  
茄子のおひたし  
生湯葉



イカキムチ納豆  
ばくだん  
サーロイン肉寿司3種盛り  
鮭といくらの海鮮親子丼  
旬の炊き込みご飯(お時間かかります)

お鍋

季節の極み贅沢鍋  
(メの雑炊付き)

2人前

鉄板・揚げ物



極上黒毛和牛ステーキ  
鬼北熟成キジのせせり炒め  
広島県産牡蠣フライ(3個)  
とりささみ巻揚げチーズ  
一口餃子しそ風味

お飲み物

アサヒスーパードライ  
ハイボール  
チューハイ・サワー  
焼酎(麦・芋)  
本日の限定日本酒  
本日の限定ワイン  
その他お酒もございます

お気軽にご相談ください

8000円	8000円	6000円	5000円	6000円	7000円	8000円	6000円	9000円	0000円	0000円	0000円	5000円	10000円	10000円	10000円	20000円	10000円	10000円
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

※お支払いは現金のみとなります  
※つきだし、お席代 サービス代金としてお1人様500円を頂戴しております



鬼北キジづくしコース

- ・キジだしスープ
- ・前菜2品
- ・季節のお刺身
- ・キジせせり炒め
- ・キジしゃぶ(胸肉・もも肉)
- ・メの雑炊

おひとり様 7,400円  
2名様からご注文できます



店主おすすめ串揚げコース

- ・前菜2品
- ・季節のお刺身
- ・おまかせ串揚げ8本
- ・お口直しのスティックサラダ
- ・店主おまかせの逸品
- ・季節の炊き込みご飯とお味噌汁

おひとり様 4,200円  
2名様からご注文できます

予約限定 夜のコース