

## PLABE cafe&bar

- メニュー名**……PLABE ジビエ3種盛り  
 ①猪の赤ワイン煮込み～バケット添え～  
 ②鹿肉のロティ  
 ③パリパリ鹿チョリソー(写真右上)または鹿肉とチーズキャベツのパリパリ揚げ(写真右下)

**メニュー説明**…①猪肉をホロホロになるまでじっくりと煮込みました。バケットに具沢山のシチューを乗せたり、つけてお召し上がりください。  
 ②鹿のもも肉を特製の柚子胡椒だれに漬け込みローストした肉肉しい一品。付け合わせに彩りピクルスと野菜のグリル。ピンクペッパーのアクセントが口に広がります。

**料金(税込)**……2,800円(①～③のセット)  
**販売数**……1日5食限定



**住所**……千駄野1105-12千駄野スカイハイツ101  
**電話**……0480(48)7757  
**通常営業時間**…午前10時～午後10時(L.O 午後9時)  
 ※まん延防止等重点措置期間は午後8時まで営業予定  
**定休日**……水曜日

## Monte Risaia

- メニュー名**……①パッパルデッレの猪のラグー  
 ②鹿とフォアグラのパテドカンパーニュ  
**メニュー説明**…①イタリアのトスカーナ地方の伝統料理です。写真の麺はタリアテッレですが、実際はパッパルデッレという幅広麺を使います。  
 ②フランス料理の定番の前菜です。赤ワインとの相性がとても良いです。

**料金(税込)**……①ランチ 1,300円 デイナー1,400円 ②900円

**販売数**……無くなり次第終了  
**住所**……小久喜732-7  
**電話**……0480(90)7077  
**通常営業時間**…午前11時30分～午後2時30分(L.O 午後2時)  
 午後5時30分～10時(L.O 午後9時)  
 ※まん延防止等重点措置期間は夜は休業予定  
**定休日**……火曜日夜・水曜日



## Re:ZERO

- メニュー名**……鹿肉とトマトのクロスティーニ  
**メニュー説明**…鹿のミンチ肉を赤ワインで煮て臭みを抜きました。特製トマトソースを合わせて仕上げています。ハーブはローズマリーを使用。添えてあるフランスパンに乗せてお召し上がりください。

**料金(税込)**……1,000円  
**販売数**……1日5食  
**住所**……小久喜1202-1 白岡駅東口ロータリー内  
**電話**……0480(53)7233  
**通常営業時間**…午後6時～午前0時(月～木) 午後7時～午前0時(金・土)  
 ※まん延防止等重点措置期間は休業予定  
**定休日**……日曜日



## 食彩市場 和楽

- メニュー名**……①君津のジビエタンタンメン『猪鹿超』  
 ②トッピングチャーシュー  
**メニュー説明**…君津市で採れたジビエ肉『鹿』肉を使いひき肉を『超』辛口に作り、濃厚なジビエらしいピリ辛のタンタンメンにしました。トッピングには野菜を『猪』のお肉で巻いたオリジナルチャーシューをどうぞ。寒い季節にぴったりの温まる商品です。

**料金(税込)**……①880円 ②300円(3枚) ※②のみの販売は致しません。  
**販売数**……①100食 ②40食  
**住所**……篠津1924-3  
**電話**……0480(92)8064  
**通常営業時間**…午前11時～午後2時(日曜日は午後3時まで)  
**定休日**……月曜日



# 君津市のジビエを味わってみませんか?

令和2年8月に友好都市となった千葉県君津市では、猪や鹿による農作物への被害が深刻であるため、捕獲した野生獣を万全の衛生管理のもと「きみつ×ジビエ」として商品化しています。この「きみつ×ジビエ」を白岡市に普及させることを目指し、2月に市内の飲食店で、君津市自慢のジビエを使用した料理を数量限定で提供します。どれも飲食店の皆さんが、素材の味を最大限引き出すよう創意工夫したメニューです。この機会に是非お召し上がりください。

※数量限定のお試し提供となるため、各店舗へお問合せをお勧めします。品切れの際はご容赦ください。  
 ※掲載のメニューについて、仕様変更となる場合がございます。  
 ※記載の営業時間は通常営業時間です。新型コロナウイルス感染症の状況により、営業時間などの変更や休業となる場合があります。国や埼玉県から要請が発出されることがありますので、最新の情報に注意し、要請の範囲内において、感染症対策に留意の上お出掛けください。

## ビストロ・ワインバルあんさんぶる

- メニュー名**……①鹿肉のブルギニオン(赤ワイン煮) フォンドシュルヴィユ キの子の香り  
 ②鹿もも肉のロースト ブルターニュ風 アーティチョークとトマトマリネと共に  
 ③鹿ヒレ肉とフォアグラのグリル ミルフィーユ仕立て ロッシーニ風 里芋マッシュとフォアグラと共に

**メニュー説明**…①ロール状にしたバラ肉をヴレゼし、フォンと赤ワインで煮ました。折りパイをケース状に焼きあげて器に。  
 ②もも肉をオープンで低温調理しました。アーティチョークとトマトでブルターニュ風に。マデラソースとクリームの色ソースを添えています。  
 ③ヒレ肉とフォアグラをグリルにしてミルフィーユ状に盛り付けました。マデラソースでロッシーニ風に。

**料金(税込)**…①～③1,650円  
**販売数**……各30食程度  
**住所**……小久喜1093-3  
**電話**……0480(48)6127  
**通常営業時間**…午後5時～午前0時  
 ※まん延防止等重点措置期間は休業予定  
**定休日**……月曜日



## とんかつ福いち

- メニュー名**……①いのしかちゃん醤油ラーメン  
 ②いのしかちゃん担々麺  
**メニュー説明**…ジビエ肉と白岡産の味噌を合わせた肉味噌をトッピングに使用。君津の里山をイメージして盛り付けました。①は自家製の野菜の旨味とあっさり味のスープに細麺がよく絡みます。②のスープは胡麻ベースで少し辛口の担々麺です。

**料金(税込)**……①700円 ②800円 **販売数**…1日各3食ずつ  
**住所**……西6-12-2 **電話**……0480(93)1770  
**通常営業時間**…午前11時～午後2時(L.O 午後1時50分)  
 午後5時～9時(L.O 午後8時30分)  
 ※まん延防止等重点措置期間は午後8時まで営業予定  
**ジビエ料理提供時間**  
 正午～午後1時20分 午後6時～7時30分  
**定休日**……水曜日



## そば処 更科

- メニュー名**……ぼたん(ジビエ)鍋  
**メニュー説明**…猪肉と地産野菜を当店伝統の出汁でじっくり煮込んだ鍋です。出汁の染み込んだ野菜と猪肉の相性はバツグンです。

**料金(税込)**……1,210円  
**販売数**……要予約(冬季限定)  
**住所**……小久喜1188-9  
**電話**……0480(92)7191  
**通常営業時間**…午前11時～午後8時  
**定休日**……火曜日、第3水曜日

