LUNCH MENU

【L.O. 14:30】

窯焼きステーキ & 鉄板ハンバーグ

CAMARO

Steak Diner

北海道の大地や水、空気が育てあげた
上質のブランド牛を豊富に取り揃えております。

他ではなかなか味わえない自慢のステーキを
焼きたてでお楽しみください。

カマロ・ステーキダイナー

We have a wide selection of high-quality branded beef raised on the land,water,and air of Hokkaido.

Please enjoy freshly grilled steak that you can't taste anywhere else.

From Camaro Steak Diner

当店のステーキはレアの焼き加減でお出ししています。
Our steaks are served rare.

高温のステーキ用ペレットを添えておりますので、お好みの焼き加減にしてお召し上がりください。
このペレットはステーキの再加熱にもご利用いただけます。

It is served with high-temperature steak pellets, which can be cooked to your desired doneness.
These pellets can also be used to reheat the steaks.

●鉄板およびペレットはとても熱くなっておりますので、直接触れないようご注意ください。
●ステーキソースは、はねることがございますので、直接ペレットにかけないようにご注意ください。
●また、熱々に焼き上げているため、鉄板から油が飛ぶ場合がございます。紙エプロン等を使用し、注意するようにお願いいたします。

The griddle and pellets are very hot, so please be careful not to touch them directly.
Steak sauce may splatter, so please be careful not to pour it directly onto the pellets.
Also, oil may splash from the griddle as it is being grilled very hot. Please use a paper apron or the like and be careful.

HOKKAIDO PREMIUM STEAK

【KOBUKURO】【こぶ黒】

北海道・日高特産の昆布（こぶ）を食べて育った黒毛和牛【こぶ黒】
昆布によってコクと旨味が増した希少な北海道和牛を是非ご堪能ください。

[Kobukuro] is Japanese black beef raised on kept from Hidaka, Hokkaido
Please enjoy rare Hokkaido Wagyu beef whose richness and flavor is enhanced by kelp.

【こぶ黒】肩ロースステーキ 【Kobukuro】Chuck steak /【昆布黒】烤脊背牛排	150g	￥6,500
	300g	￥13,000
	450g	￥19,500
【こぶ黒】サーロインステーキ 【Kobukuro】Sirloin steak /【昆布黒】西冷牛排	150g	￥8,800
	300g	￥17,600
	450g	￥26,400

【白老牛】【SHIRAOI-GYU】

北海道を代表する黒毛和牛。豊かな自然、恵まれた水など北の大地の恩恵を受けた
白老牛は極上の旨味とまろやかな味の肉質が特徴です。

Black Wagyu beef is representative of Hokkaido. Shiraoi Beef is a beef that has received
the blessings of the northern land, such as rich nature and blessed water.
Shiraoi beef is characterized by its superb flavor and mild taste.

【白老牛】サーロインステーキ 【SHIRAOI-GYU】Sirloin steak /【白老牛】西冷牛排	150g	￥7,200
	300g	￥14,400
	450g	￥21,600

今月のおすすめステーキを数量限定でご用意しております。
別メニューをご覧ください。

We have a limited quantity of this month's recommended steaks.
Please see separate menu.
本月推荐的牛排数量有限。参见单独菜单。

【HOSHIZORA－KUROUSHI】
【星空の黒牛】

釧路湿原にほど近い【標茶町】産。豊富な無農薬の牧草、酵母飼料、摩周湖から沸く水で育てられた牛です。ジューシーな赤身、旨味溢れる脂身が魅力。

[Hoshizora no kuroushi] is from 【Shibecha Town】, which is near Kushiro Marsh These cows are raised on abundant pesticide-free graas, yeast feed, and water from Lake Mashu. The juicy red meat and flavorful fat are appealing.

【星空の黒牛】サーロインステーキ 【HOSHIZORA】Sirloin steak /【星空的黑牛】西冷牛排	150g	￥6,000
	300g	￥12,000
	450g	￥18,000
【星空の黒牛】フィレステーキ 【HOSHIZORA】Fillet steak /【星空的黑牛】菲力牛排	150g	￥7,000
	300g	￥14,000
	450g	￥21,000

【 ＋￥1,980】COURSE

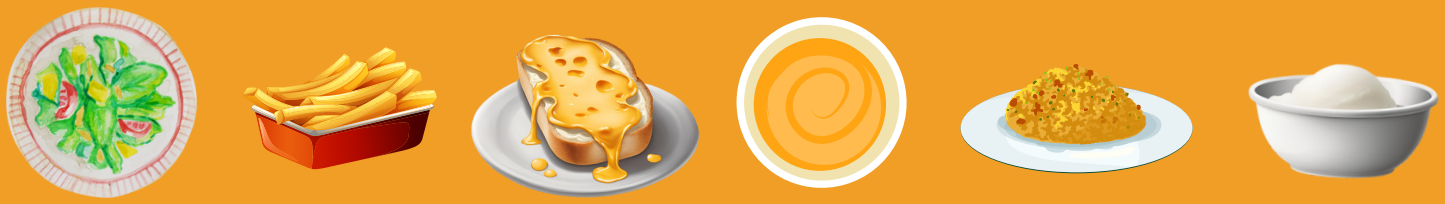
★各ステーキに＋1980円で全6品のコースメニューをご用意しております。

★Each steak + ¥1,980 to change to course menu / ★每份牛排 + ¥1,980 换成套餐菜单

サーモンとイクラのサラダ／フライドポテト／ラクレットチーズのバケット／本日のスープ／ガーリックライス／シャーベット／全６品

Salmon salad / French fries / raclette cheese bucket /Today's soup / Garlic rice / Sorbet / （ All 6 dishes）

三文鱼沙拉 / 炸薯条 / 酸奶酪桶 / 今日汤 / 蒜香米饭 / 冰糕 /（全部 6 道菜）



【＋700円set】ライス＆スープ

※各ステーキに＋700円でライスとスープが付くお得なセットです

※ Each steak＋￥700 to change to value set /※ 每块牛排+¥700 配米饭和汤

※価格はすべて【税込】です。

CASUAL STEAK & HAMBURG STEAK

お肉と相性抜群！
薬味メニュー
Seasoning menu /调味菜单

- わさび醤油 ￥200
  Wasabi and soy sauce / 芥末和酱油
- トリュフ塩 ￥300
  Truffle salt / 松露盐
- バター ￥200
  Butter / 黄油
- 自家製にんにく醤油 ￥350
  Garlic soy sauce / 大蒜酱油

道産牛フィレステーキ

Hokkaido beef fillet steak
/北海道产菲力牛排

150g ￥3,900
300g ￥7,800
450g ￥11,700

鹿 蝦夷鹿肉ステーキ

Hokkaido venison steak
/烤虾夷鹿排

150g ￥4,500 / 300g ￥9,000
450g ￥13,500

鴨 滝川産鴨肉ステーキ

Aigamo duck steak from Takikawa
/北海道泷川产 烤鸭排

150g ￥4,200 / 300g ￥8,400
450g ￥12,600

帆 北海道産帆立ステーキ

Hokkaido Scallop Steak
/北海道产铁板生煎帆立貝

4個 ￥4,500 / 8個 ￥9,000
12個 ￥13,500

※付け合わせや盛付けは変更する場合がございます。

※価格はすべて【税込】です。

牛ハラミのステーキ

Beef skirt steak / 横膈膜牛排

【150g】￥3,800／【300g】￥7,600
【450g】￥11,400

北海道【鉄板】焼きプレーンハンバーグ

Pan-seared 100% Hokkaido beef Hamburg steak
/100% 北海道牛 铁板汉堡牛排

【200g】￥2,480【400g】￥4,960

※焼き時間が20分以上かかります

北海道【鉄板】焼きラクレットチーズハンバーグ

Pan-seared 100% Hokkaido beef Hamburg steak with Raclette cheese /100%北海道牛铁板汉堡牛排 配拉克里特奶酪

【200g】￥2,980【400g】￥5,960

北海道【煮込み】プレーンハンバーグ

Hokkaido stewed Hamburg steak /北海道[炖]汉堡牛排

【200g】￥2,790／400g】￥5,580

北海道【煮込み】ラクレットチーズハンバーグ

Hokkaido Stewed Hamburg steak with Raclette cheese
/拉克里特奶酪[炖]汉堡包

【200g】￥3,290／【400g】￥6,580

北海道ハンバーガー＆フライドポテト ￥2,480

Hokkaido Hamburger with French Fries /北海道汉堡和薯条

北海道ラクレットチーズバーガー＆フライドポテト ￥2,980

Hokkaido Raclette cheese burger with French Fries
/北海道拉丝奶酪汉堡和薯条

※当店のハンバーガーは熱々の鉄板上のパティをバンズにご自身で挟んで召し上がっていただくスタイルです。
Our burgers are served on a hot griddle with the patty and buns sandwiched between the patty and bun by the customer.
我们的汉堡是在热铁板上烤制的，肉饼和小面包夹在中间 样式

【＋700円set】ライス＆スープ

※各ステーキに＋700円でライスとスープが付くお得なセットです
Each steak＋￥700 to change to value set
/每块牛排+¥700配米饭和汤

【各ステーキ＋1980円 COURSE】

★各ステーキに＋1980円で下記のコースがご用意しております。
Each steak＋¥1,980 to change to course menu /每份牛排＋¥1,980 换成套餐菜单
サーモンとイクラのサラダ／フライドポテト／ラクレットチーズのバケット／本日のスープ／ガーリックライス／食後のシャーベット／全6品
Salmon salad / French fries / raclette cheese bucket /Today's soup / Garlic rice / Sorbet /（All 6 dishes）
三文鱼沙拉 / 炸薯条 / 酸奶酪桶 / 今日汤 / 蒜香米饭 / 冰糕 /（全部 6 道菜）

It takes about 20 min to grill hamburg steak
If we have many order, it may be more than 20 min.Thank you for your understanding.

鉄板ハンバーグはオーダーが入ってからじっくり焼き上げるため、20分前後のお時間を頂いております。
また、混み合っている場合はそれ以上の時間がかかる場合があります。ご了承くださいませ。

※価格はすべて【税込】です。

One more dish for steak

ステーキのお供にもう一品

Viva! Ajillo!

海老のアヒージョ ￥1,380
Shrimp Ajillo（with Garlic）/西班牙式蒜香虾

ベビーほたてと玉葱の
アヒージョ ￥1,380
Baby scallops and onion Ajillo
（with Garlic）/西班牙式蒜香小扇贝・洋葱

椎茸のアヒージョ ￥1,280
Shiitake mushroom ajillo（with Garlic）
/西班牙式蒜香香菇

アヒージョ用バケット（1枚） ￥220
Baguette for ajillo（1slice）/面包（一个）

★アヒージョの旨味オイルをつけて
お召し上がりください。おすすめです！

Original Salad

日高モッツァレラチーズの
カプレーゼ ￥1,200
Hidaka mozzarella cheese Caprese
/卡普里切配日高马苏里拉奶酪

シーザースサラダ ￥1,280
Caesas Salad /凯撒沙拉

グリーンサラダ ￥1,180
Green salad /绿色沙拉

サーモンとイクラの
カルパッチョ ￥1,350
Salmon and salmon roe Carpaccio
/三文鱼和鲑鱼籽卡帕奇欧

Rice & Soup

ガーリックライス ￥1,080
Garlic Rice /蒜香米饭

ライス ￥450
Rice /白米饭

大ライス ￥650
Large Rice /大份白米饭

本日のスープ ￥420
Soup of the day /今日例汤

ライス＆スープセット ￥700
Set with Soup & Rice /米饭和汤套餐

※ガーリックライスの大盛りは＋500円

※付け合わせや盛付けは変更する場合がございます。

※当店のお米は国産米を使用しております。※価格はすべて【税込】です。

à la carte

トリュフフライドポテト ￥880
French Fries with Truffled / 黑松露炸土豆

枝豆 ￥720
Edamame （Boiled green soybeans） / 毛豆

揚げじゃが芋バター　塩辛添え ￥980
Deep-fried potatoes with butter and salty squid
/ 炸土豆和黄油咸鱼

揚げじゃが芋ラクレットチーズ ￥1,480
Deep-fried potatoes with Raclette cheese
/ 炸土豆和拉克雷特奶酪

鉄板コーンバター ￥880
Pan-seared corn with butter / 钢板玉米和黄油

鉄板アスパラバター ￥880
Pan-seared asparagus with butter / 铁板芦笋黄油

北海道カマンベールチーズの
まるごとベーコン包み焼き ￥2,180
Baked camembert cheese wrapped in bacon
/ 乳清猪培根卡門貝尔芝士捲

北海道ラクレットチーズ
ONソーセージ ￥2,480
Sausages with Raclette cheese
/ 铁板北海道拉法锅芝士香肠

※付け合わせや盛付けは変更する場合がございます。

Sea Food

シーフードミックスの
スパイスグリル　￥3,800
Spicy seafood grill (shrimp scallop squid)
/香烤什锦海鲜（虾、帆立贝、鱿鱼）

北海道産帆立の
鉄板ステーキ【4個】￥4,500
Hokkaido Scallop Steak
/北海道产铁板生煎帆立貝

サーモンとイクラの
カルパッチョ　￥1,350
Salmon and salmon roe Carpaccio
/三文鱼和鲑鱼籽卡帕奇欧

肉厚サーモンの
鉄板レアステーキ　￥3,000
Pan-seared salmon (Rare) /铁板生煎鲑鱼排

海老のアヒージョ　￥1,380
Shrimp Ajillo（with Garlic） /西班牙式蒜香虾

ベビーほたてと玉葱の
アヒージョ　￥1,380
Baby scallops and onion Ajillo
（with Garlic） /西班牙式蒜香小扇贝・洋葱

アヒージョ用バケット（1枚）　￥220
Baguette for ajillo（1slice） /面包（一个）
★アヒージョの旨味オイルをつけて
お召し上がりください。おすすめです！

Kids Menu

・10歳未満のお子さま限定メニューです
This menu is limited to children under 10years old.
此菜单仅适用于10岁以下儿童

お子様ハンバーグプレート
Kids Hamburger steak Plate /儿童汉堡盘　**￥1,480**
お子様ハンバーグ／フライドポテト／
コーンバター／ごはん／ゼリー

お子様カレープレート
Kids Curry Plate /儿童咖喱盘　**￥1,380**
お子様カレー／フライドポテト／
コーンバター／ごはん／ゼリー

Desert

本日のシャーベット　￥650
Today's Sorbet /今日冰淇淋

牧場のカタラーナ　￥850
Crema catalana /牧场的焦糖奶冻

北海道ミルクアイス　￥750
Hokkaido milk ice cream /北海道牛奶冰淇淋

※付け合わせや盛付けは変更する場合がございます。

※価格はすべて【税込】です。

Drink Menu

(The wine list is on the back)

Sapporo Beer

サッポロクラシック樽生 Sapporo Draft Beer	￥700
サッポロラガー　中瓶 Sapporo Lager Beer Medium Bottle	￥950
サッポロプレミアムフリー Alcohol-free beer（ノンアルコールビール）	￥550

Original

レモンたっぷり！ リッチ・レモンハイ Shochu Spirits with Lemon	￥770
黒ウーロンハイ Shochu Spirits with Black Oolong Tea	￥700
コーン茶ハイ Shochu spirits with corn tea	￥750
夕張メロンサワー Yuubari melon sour cocktail	￥750
北海道限定　ガラナサワー Guarana sour cocktail	￥750

Hokkaido Sake

千歳鶴 柴田 純米吟醸 Chitosetsuru-Shibata-Junmai Ginjo	￥950
上川　純米大吟醸 Kamikawa Junmai Daiginjo	￥1600

Hokkaido Shochu

喜多里　さつま芋焼酎 Shochu made with sweet potatoes	￥700
喜多里　本格じゃが芋焼酎 Shochu made with potatoes	￥700
利尻昆布焼酎 Shochu made with kelp	￥750
とうもろこし焼酎 Shochu made with corn	￥750

Whiskey

角ハイボール Kaku Whiskey Soda	￥650
サントリー角 Japanese whiskey [Kaku]	￥650
竹鶴 Hokkaido Whisky 【Taketsuru】	￥1200
余市　シングルモルト Hokkaido Whisky 【Yoichi】	￥1200

Plum wine

神宮の梅　蜂蜜入り Jinguno-ume	￥800

※焼酎、ウイスキー、梅酒は、【ロック】【水割り】【ソーダ割】から、お飲み方をお選びください

* For shochu, whiskey, and plum wine, please choose to drink it from [Rock], [Water], and [Soda].

Soft Drink

ジンジャーエール Ginger Ale	￥500
コーラ Cola	￥500
オレンジジュース 100% Orange juice	￥600
りんごジュース 100% Apple juice	￥500
夕張メロンソーダ Yubari Melon Soda	￥550
黒ウーロン茶 Black oolong tea	￥500
北海道コーン茶 Hokkaido corn tea	￥550
リボンナポリン Ribbon Napolin	￥550
ガラナ Guarana	￥550
コーヒー Coffee（Hot / Ice）	￥550
日本レモネード （蜂蜜入り）ホット / アイス Japanese Lemonade with honey （Hot / Ice）	￥650

【おすすめ】
プレミアム
ぶどうジュース
Premium Grape Juice

グラスGlass／　￥900
ボトルBottle／￥3500

※価格はすべて【税込】です。

Hokkaido wine List

Red Wine 【赤ワイン】

十勝ワイン　トカップ（赤）
Tokachi wine Tokappu
酸味と塾成香のバランスがほどよいミディアムボディ
グラスGlass／￥800　ボトルBottle／￥4600

十勝ワイン　セイオロサム（赤）
Tokachi wine Seiorosamu
豊かなブーケ。ややコクのあるミディアムボディ
グラスGlass／￥1050　ボトルBottle／￥6000

グランポレール 北海道ツヴァイゲルトレーベ（赤）
Grande Polaire Hokkaido
上品で優しいアロマ。スッキリした口あたりのミディアムボディ
グラスGlass／￥1050　ボトルBottle／￥6000

十勝ワイン　山幸（赤）
Tokachi wine Yamasachi
山ブドウ譲りの果実香、力強い酸味と野趣あふれる味わい
グラスGlass／￥1100　ボトルBottle／￥6200

おたる　生葡萄甘口（赤）
Otaru wine (sweet)
良質な国産葡萄を原料にした甘口赤ワイン
グラスGlass／￥850　ボトルBottle／￥4800

White Wine 【白ワイン】

十勝ワイン　トカップ（白）
Tokachi wine Tokappu
繊細な風味と酸味のバランスがとれたマイルドな飲み口。
グラスGlass／￥800　ボトルBottle／￥4600

十勝ワイン　セイオロサム（白）
Tokachi wine Seiorosamu
北国特有の豊かな酸味を表現したエレガントな味わい
グラスGlass／￥1050　ボトルBottle／￥6000

ふらのワイン　バレルふらの（白）
Furano　wine
樽でじっくり熟成。爽やかな樽の香りが楽しめます
グラスGlass／￥1200　ボトルBottle／￥6700

葡萄作りの匠　北島秀樹ケルナー（白）
Kitajima Hideki Kerner
北海道余市のケルナーを使用。柑橘を思わせる辛口
グラスGlass／￥1100　ボトルBottle／￥6200

おたるナイアガラ　生葡萄酒（白）
Otaru Niagara(sweet)
やや甘口の味わいに爽やかな酸味がマッチ
グラスGlass／￥850　ボトルBottle／￥4800

Sparkling Wine 【スパークリングワイン】

おたる　ナイアガラスパークリング甘口
Otaru Niagara Sparkling(sweet)
マスカットを思わせる圧倒的な葡萄の香りと甘味
グラスGlass／￥1000　ボトルBottle／￥5800

十勝スパークリング　ブルーム辛口
Tokachi Sparkling（Dry)
クリーミーできめ細かい泡立ちが特徴の辛口
グラスGlass／￥1400　ボトルBottle／￥7800

Global　Wine【海外のおすすめワイン】

お肉に合う【黒ワイン】カーニヴォ
Black wines from California　Carnivor
フルボディのカリフォルニア産赤ワイン（カベルネソーヴィニヨン）
グラスGlass／￥1050　ボトルBottle／￥6000

【シャンパン】テタンジェ（数量限定）
champagne　Taittinger
特別な日を彩る魅惑的なシャンパン
ボトルBottle／￥16000