

GRAND MENU



高焼きステーキ & 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



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 150g ¥ 6,500

【Kobukuro】 Chuck steak / 【昆布黒】 烤脊背牛排 300g ¥ 13,000

450g ¥ 19,500

【こぶ黒】 サーロインステーキ 150g ¥ 7,500

【Kobukuro】 Sirloin steak / 【昆布黒】 西冷牛排 300g ¥ 15,000

450g ¥ 22,500

【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. Shiraioi Beef is a beef that has received
the blessings of the northern land, such as rich nature and blessed water.

Shiraioi beef is characterized by its superb flavor and mild taste.

【白老牛】 サーロインステーキ 150g ¥ 7,200

【SHIRAOI-GYU】 Sirloin steak / 【白老牛】 西冷牛排 300g ¥ 14,400

450g ¥ 21,600

【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	150g	¥6,000
【HOSHIZORA】Sirloin steak / 【星空的黒牛】西冷牛排	300g	¥12,000
	450g	¥18,000
【星空の黒牛】フィレスステーキ	150g	¥6,800
【HOSHIZORA】Fillet steak / 【星空的黒牛】菲力牛排	300g	¥13,600
	450g	¥20,400

【 + ¥1,900】 COURSE

★各ステーキに+1900円で【いろんな料理】を少しずつ楽しめるコースメニューが付けられます！

★Each steak + ¥1,900 to change to course menu / ★每份牛排 + ¥1,900 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 / 酸奶奶酪桶 / 今日汤 / 蒜香米饭 / 雪糕 / (全部6道菜)



【+650円set】 ライス&スープ +

※各ステーキに+650円でライスとスープが付くお得なセットです

※ Each steak + ¥650 to change to value set / ※ 每块牛排 + ¥650 配米饭和汤

HOKKAIDO CASUAL STEAK

お肉と相性抜群！
薬味メニュー

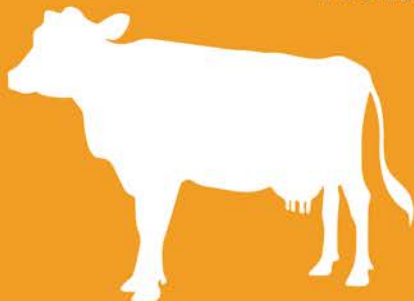
Seasoning menu / 调味菜单

- ・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

/北海道産菲力牛排



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	¥4,200 /	300g	¥8,400
450g	¥12,600		



鴨

滝川産鴨肉ステーキ

Aigamo duck steak from Takikawa

/北海道滝川産 烤鸭排

150g	¥3,900 /	300g	¥7,800
450g	¥11,700		



帆

北海道産帆立ステーキ

Hokkaido Scallop Steak

/北海道産铁板生煎帆立貝

4個	¥4,200 /	8個	¥8,400
12個	¥12,600		

※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。

CASUAL STEAK & HAMBURG STEAK



牛ハラミのステーキ

Beef skirt steak / 横隔膜牛排

【150g】 ¥3,700 / 【300g】 ¥7,400

【450g】 ¥11,100



【数量限定】北海道産牛肉100%使用 鉄板プレーンハンバーグ

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

【シングル/200g】 ¥2,480

【ダブル/400g】 ¥4,960



※焼き時間が
20分以上
かかります



【数量限定】北海道産牛肉100%使用 ラクレットチーズの鉄板ハンバーグ

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

【シングル/200g】 ¥2,980

【ダブル/400g】 ¥5,960



※焼き時間が
20分以上
かかります

【+650円set】

ライス&スープ



+



※各ステーキに+650円でライスとスープが付くお得なセットです

Each steak + ¥650 to change to value set

/每块牛排+¥650 配米饭和汤

【+1900円COURSE】

- ★各ステーキに+1900円で下記のコースがご利用頂けます。
- Each steak + ¥1,900 to change to course menu / 每份牛排+¥1,900 换成套餐菜单
- サーモンとイクラのミニサラダ/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 stakes thoroughly.

If we have many order, it may be more than 20 min. Thank you for your understanding.

牛肉100%のハンバーグはすべて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 ¥1,280
Shrimp Ajillo (with Garlic) / 西班牙式蒜香虾

ツブ貝のアヒージョ ¥1,180
Tsubu whelk Ajillo (with Garlic)
/ 西班牙式蒜香海螺

椎茸のアヒージョ ¥1,080
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) ¥200
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。おすすめですよ！



Original Salad

日高モッツァレラチーズの
カプレーゼ ¥1,150
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 ¥1,200
Caesars Salad / 凯撒沙拉

グリーンサラダ ¥1,080
Green salad / 绿色沙拉

サーモンとイクラの
カルパッチョ ¥1,320
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 ¥980
Garlic Rice / 蒜香米饭

ライス ¥400
Rice / 白米饭

大ライス ¥600
Large Rice / 大份白米饭

本日のスープ ¥400
Soup of the day / 今日例汤

ライス&スープセット ¥650
Set with Soup & Rice / 米饭和汤套餐

※ガーリックライスの大盛りは+400円

※付け合わせや盛付けは変更する場合がございます。

à la carte



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

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
/ 乳清猪培根卡門貝爾芝士捲

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)

大粒帆立の
鉄板レアステーキ ¥4,200

Hokkaido Scallop Steak

/ 北海道产鉄板生煎帆立貝

サーモンとイクラの
カルパッチョ ¥1,320

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) / 鉄板生煎鲑鱼排

海老のアヒージョ ¥1,280

Shrimp Ajillo (with Garlic) / 西班牙式蒜香虾

ツブ貝のアヒージョ ¥1,180

Tsubu whelk Ajillo (with Garlic)

/ 西班牙式蒜香海螺

アヒージョ用バケット (1枚) ¥200

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 ¥1,400

/ 儿童汉堡盘

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 ¥1,280

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。

Drink Menu

(The wine list is on the back)

Sapporo Beer

- サッポロクラシック樽生 ¥700
Sapporo Draft Beer
- サッポロラガー 中瓶 ¥820
Sapporo Lager Beer Medium Bottle
- サッポロプレミアムフリー ¥550
Alcohol-free beer (ノンアルコールビール)

Original

- レモンたっぷり！
リッチ・レモンハイ ¥770
Shochu Spirits with Lemon
- 黒ウーロンハイ ¥700
Shochu Spirits with Black Oolong Tea
- 北海道限定 ガラナサワー ¥700
Guarana sour cocktail

Whiskey

- 角ハイボール ¥650
Kaku Whiskey Soda
- サントリー角 ¥650
Japan whiskey [Kaku]
- 竹鶴 ピュアモルト限定品 ¥850
Hokkaido Whisky [Taketsuru]
- 余市 シングルモルト ¥1000
Hokkaido Whisky [Yoichi]

Soft Drink

- ジンジャーエール ¥450
Ginger Ale
- コーラ ¥450
cola
- オレンジジュース ¥450
100% orange juice
- りんごジュース ¥450
100% apple juice

- 黒ウーロン茶 ¥500
Black oolong tea
- リボンナポリン ¥500
Ribbon Napolin
- ガラナ ¥550
Guarana
- コーヒー ¥550
Coffee (Hot / Ice)

Hokkaido Shochu

- 喜多里 さつま芋焼酎 ¥700
Shochu made with sweet potatoes
- 喜多里 本格じゃが芋焼酎 ¥700
Shochu made with potatoes
- 喜多里 麦焼酎 ¥700
Shochu made with wheat
- 鍛高譚 紫蘇焼酎 ¥700
Shochu made with Shiso
- 利尻昆布焼酎 ¥750
Shochu made with kelp
- ともうもろこし焼酎 ¥750
Shochu made with corn

Hokkaido Sake

- 国稀 雪さび 特別本醸造 ¥900
Yukisabi
- 大雪の蔵 ¥800
Taisetsunokura

Plum wine

- 梅の詩 ¥700
Umeno-uta
- 神宮の梅 蜂蜜入り ¥800
Jinguno-ume

※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].

【おすすめ】

プレミアム
ぶどうジュース

Premium Grape Juice

グラスGlass / ¥800

ボトルBottle / ¥3100



Hokkaido wine List

Red Wine 【赤ワイン】

十勝ワイン トカップ (赤)

Tokachi wine Tokappu

酸味と熟成香のバランスがほどよいミディアムボディ
グラスGlass/¥700 ボトルBottle/¥4200

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/¥950 ボトルBottle/¥5700

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/¥950 ボトルBottle/¥5700

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/¥980 ボトルBottle/¥5880

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/¥720 ボトルBottle/¥4320

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/¥700 ボトルBottle/¥4200

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/¥950 ボトルBottle/¥5700

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/¥950 ボトルBottle/¥5700

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/¥980 ボトルBottle/¥5880

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/¥720 ボトルBottle/¥4320

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/¥900 ボトルBottle/¥5400

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/¥1050 ボトルBottle/¥6300

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/¥980 ボトルBottle/¥5880

【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