

# GRAND MENU



黒焼きステーキ & 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 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 ¥8,800

【Kobukuro】 Sirloin steak / 【昆布黒】 西冷牛排

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 150g ¥7,200

【SHIRAOI-GYU】 Sirloin steak / 【白老牛】 西冷牛排 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	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	¥7,000
【HOSHIZORA】Fillet steak / 【星空的黒牛】菲力牛排	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。

# 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 ¥4,500 / 300g ¥9,000

450g ¥13,500



鴨

## 滝川産鴨肉ステーキ

Aigamo duck steak from Takikawa

/北海道滝川産 烤鸭排

150g ¥4,500 / 300g ¥9,000

450g ¥13,500



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 ¥4,500 / 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。

# CASUAL STEAK & HAMBURG STEAK



## 牛ハラミのステーキ

Beef skirt steak / 横隔膜牛排

【150g】 ¥3,800 / 【300g】 ¥7,600

【450g】 ¥11,400



## 【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

## 【+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

## 【+1980円COURSE】

- ★各ステーキに+1980円で下記のコース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/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 ¥1,380

Shrimp Ajillo (with Garlic) / 西班牙式蒜香虾

ホッキ貝とキノコのアヒージョ ¥1,380

Surf clam and mushroom ajillo (with Garlic) / 西班牙式蒜香北寄贝・蘑菇

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 (1 slice) / 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

Caesars 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

本日のスープ ¥420

Soup of the day / 今日例汤

ライス ¥450

Rice / 白米饭

ライス&スープセット ¥700

Set with Soup & Rice / 米饭和汤套餐

大ライス ¥650

Large Rice / 大份白米饭

※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  
/ 北海道産鉄板生煎帆立貝

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



サーモンの鉄板レアステーキ  
トリュフ添え ¥3,800

Salmon rare steak with Truffle  
/ 鉄板生煎鲑鱼排 配松露

海老のアヒージョ ¥1,380

Shrimp Ajillo (with Garlic) / 西班牙式蒜香虾

ホッキ貝とキノコの  
アヒージョ ¥1,380

Surf clam and mushroom ajillo  
(with Garlic) / 西班牙式蒜香北寄贝・蘑菇

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！

## 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 10 years 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 ¥1,480  
/ 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 ¥1,380

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 ¥700  
Sapporo Draft Beer

サッポロラガー 中瓶 ¥950  
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

コーン茶ハイ ¥750  
Shochu spirits with corn tea

夕張メロンサワー ¥750  
Yuubari melon sour cocktail

北海道限定 ガラナサワー ¥750  
Guarana sour cocktail

## Hokkaido Sake

千歳鶴 純米吟醸 きたしずく ¥950  
Chitosetsuru Junmai Ginjo -Kitashizuku-

北海道限定 上川大雪 碧雲蔵  
上川 純米大吟醸 ¥1600  
Kamikawa Junmai Daiginjo

## Soft Drink

ジンジャーエール ¥500  
Ginger Ale

コーラ ¥500  
Cola

オレンジジュース ¥600  
100% Orange juice

りんごジュース ¥500  
100% Apple juice

夕張メロンソーダ ¥550  
Yubari Melon Soda

黒ウーロン茶 ¥500  
Black oolong tea

北海道コーン茶 ¥550  
Hokkaido corn tea

リボンナポリン ¥550  
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

利尻昆布焼酎 ¥750  
Shochu made with kelp

とうもろこし焼酎 ¥750  
Shochu made with corn

## Whiskey

角ハイボール ¥700  
Kaku Whiskey Soda

サントリー角 ¥700  
Japanese whiskey [Kaku]

竹鶴 ¥1400  
Hokkaido Whisky [Taketsuru]

余市 シングルモルト ¥1400  
Hokkaido Whisky [Yoichi]

## Plum wine

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].

日本レモネード ¥650  
(蜂蜜入り) ホット / アイス  
Japanese Lemonade with honey  
(Hot / Ice)

【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/¥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