



薫焼きステーキ & 鉄板ハンバーグ

CAMARO

Steak Diner

当店のビーフステーキは、レアの焼き加減でお出ししています。

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。ペレットはステーキの再加熱にもご利用ください。

Our beef steaks served are rare cooked.

Steaks will be served with hot plates. Please cook them on the plate to the doneness of your choice.

The plate can be used for re-heat the steaks as well.

本店提供的牛排上菜的时候为三分熟

牛排会放在高温加热盘上端出，请加热到自己喜欢的熟度再食用。加热盘也可用于牛排的再加热。



オーダーを頂いてから丁寧に焼き上げるため、お時間がかかる場合がございます。ご了承ください。



当店では紙エプロンをご用意しています。お使いになる方は従業員までお申し付けください。



ご注意

- 鉄板・ペレットはとても熱くなっておりますので、触れないようにご注意ください。
- ステーキソースは、はねることがございますのでペレットにかけないようご注意ください。
- アツアツ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、ご注意ください。



Your dish will be cooked after the order is made. Please take note that it will take some time.

由于点菜下单之后厨房才进行料理，需要一些时间，敬请谅解。



We provide paper apron. Please ask the waiter for it if necessary.

本店无偿提供纸质围裙。若有需要，请告诉服务员。

■ The hot plates and plates are extremely hot. Please be careful not to touch them. 铁板，盘子都非常烫手，请不要触摸。

■ The steak sauce may splash. Please do not pour it on the plate. 牛排的酱汁可能会飞溅，请注意尽量不要浇到盘子上。

■ There might be oil splashing from the hot plate, please be careful. 由于铁板烧得非常烫，铁板上的油可能会飞溅，请注意小心。



Attention



HOKKAIDO PREMIUM STEAK



北海道プレミアムステーキ

こぶ黒 *Kobu-kuro*

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」。

昆布のおかげで肉にコクが出て旨みが増しています。

昆布に加えて、もち米粉を与えることで脂身の融点が下がり、甘味を感じ安い上質で希少な肉のブランド牛です。

Japanese black cattle 'Kobukuro', bred with seaweed (Kobu) from Hidaka of Hokkaido. The seaweed improves the richness and taste of the beef. With the addition of seaweed and glutinous rice, the melting point of the fatty meat decreases. This makes it easy to taste the sweetness of beef. This is the rare and high-quality Hokkaido brand beef with tender and natural delicious flavor.

北海道日高地区特産の海带培育の黒毛和牛“昆布黒”海带会让牛肉的醇香和鲜美增加。加入海带和糯米粉会让脂肪部分融点下降，更容易感到肉的鲜甜。这是肉质细嫩，包含了大量天然美味的优质稀少的北海道品牌牛肉。

数量
限定
Limited
Quantity



CHUCK STEAK

【こぶ黒】肩ロースステーキ

Chuck steak 【Hokkaido Wagyu “Kobu-kuro”】

【昆布黒】 烤脊背牛排

150g ￥ 4,200

300g ￥ 8,400

450g ￥12,600 **1 POUND!**

数量
限定
Limited
Quantity



SIRLOIN STEAK

【こぶ黒】サーロインステーキ

Sirloin steak 【Hokkaido Wagyu “Kobu-Kuro”】

【昆布黒】 西冷牛排

150g ￥ 6,200

300g ￥12,400

450g ￥18,600 **1 POUND!**

数量
限定
Limited
Quantity



SHIRAOIGYU SIRLOIN STEAK

白老牛 *Shiraoigyu*

北海道を代表する高級黒毛和牛

【白老牛】サーロインステーキ

Sirloin steak 【Hokkaido Wagyu “Shiraoigyu”】

【白老牛】 西冷牛排

150g ￥ 6,000

300g ￥12,000

450g ￥18,000 **1 POUND!**

星空の黒牛

Hoshizorano Kuroushi

星空の黒牛は、釧路湿原のほど近くある標茶町で生まれました。
豊富な無農薬の牧草、酵母飼料、そして摩周湖から湧く水で育った牛は、
ジューシーで程よい歯ごたえの赤身、コクと旨味のある脂身。
噛みしめるたびに美味しさが口いっぱいに広がる、奥ゆきのある味わい。
希少な北海道ブランド牛の美味しさを堪能ください。

Starry Sky(Hoshizora) Black Cattle was born at Shibecha Cho near Kushiro Marsh. Fed by the rich pasture without agricultural chemicals, yeast feed and water from Mashu lake, the beef has lean meat that is juicy and chewy and fatty meat that is rich and tasty.
The delicious taste will fill the mouth with every bite and the taste comes with depth. Please enjoy the deliciousness of this rare Hokkaido brand beef.

星空の黒牛、誕生于釧路湿地附近的标茶町。这种用大量无农药的牧草、富含酵母的饲料、以及摩周湖的湖水培育的牛，有程度刚好的肉汁和嚼劲的瘦肉，以及充满醇香鲜美的肥肉。每一口都充满了美味和醇厚的口感。敬请享受这稀少的北海道名牌牛肉的美味。

数量
限定

Limited
Quantity



【星空の黒牛】

サーロインステーキ

Sirloin steak 【Hoshizorano Kuroushi】

【星空の黒牛】西冷牛排

150g ￥ 5,500

300g ￥ 11,000

450g ￥ 16,500

数量
限定

Limited
Quantity



【星空の黒牛】

フィレスステーキ

Fillet steak 【Hoshizorano Kuroushi】

【星空の黒牛】菲力牛排

150g ￥ 5,800

300g ￥ 11,600

450g ￥ 17,400

※価格はすべて税込みです。 ※All prices are tax inclusive. ※这是含税价格。



+ ¥1,620
COURSE

各ステーキ + ¥1,620 で
コースメニューに

All Steak + ¥1,620 to change to course menu.

各种牛排 +1,620 日元就可更改为宴席套餐

※コースは2名様から承ります。

※Each set is for a minimum of 2 people.

※宴席套餐至少需要两人。

とろサーモンと
いくらのカルパッチョ
Carpaccio
(salmon&salmon roe)

フォアグラソテー
& バゲット (1枚)
Sautéed foie gras
& French bread

フライド
ポテト
French
fries

選んだ
ステーキ
Steak

本日の
スープ
Soup

ガーリック
ライス
Garlic rice

本日の
シャーベット
Sherbet

+ ¥550
SET

各ステーキ + ¥550 で
お得なセットに

Set with Soup & Rice
Steak + ¥550 to change to value set.

各种牛排 +550 日元就可更改为超值套餐

- ライス
- 本日のスープ

例

An example
一个例子

道産牛フィレ ¥3,200 + コース ¥1,620 = ¥4,820

CASUAL STEAK

カジュアルステーキ



牛ハラミステーキ

Skirt steak

横隔膜牛排

噛むほどに旨みが溢れだす
「肉の味」を堪能できるステーキ。

150g ￥2,800

300g ￥5,600

450g ￥8,400 **1 POUND!**



道産牛フィレスステーキ

Hokkaido beef fillet steak

北海道産菲力牛排

柔らかくて脂肪が少なくヘルシー。
絶品の赤身肉ステーキ。

150g ￥3,200

300g ￥6,400

450g ￥9,600 **1 POUND!**




北海道牛
100%

北海道鉄板ハンバーグ

Pan-seared Hokkaido Hamburg steak

100% 北海道牛 高級鉄板汉堡肉

コーンバター付 +Buttered Corn 黄油玉米粒

北海道産の牛肉を100%使った、
肉汁溢れる本格ハンバーグ。

【プレーン】 Plain 原味

Single ￥1,980 Double ￥3,960

【チーズ】 with Cheese 芝士

Single ￥2,180 Double ￥4,360

※オーダーを受けてから焼きますので少々お時間いただきます。
ご了承ください。

※We will prepare your order after it's received so it will take little time.
Thank you for your understanding.

HOKKAIDO WILD GAME STEAK

北海道ジビエステーキ



北海道滝川産 鴨肉のステーキ

Aigamo duck steak from Takikawa
北海道滝川産 烤鸭排

肉厚の鴨、噛むほどに旨みが
口に広がります。自信のステーキです。

150g ¥ 3,500

300g ¥ 7,000

450g ¥ 10,500

Hokkaido Takikawa
AIGAMO DUCK STEAK



蝦夷鹿のステーキ

“Ezoshika” Hokkaido venison steak
烤虾夷鹿排

新鮮な鹿肉は臭みがありません。
「本当の鹿の美味しさ」を
堪能出来るステーキです。

150g ¥ 3,200

300g ¥ 6,400

450g ¥ 9,600

“Ezo shika”
HOKKAIDO VENISON STEAK



+ ¥1,620
COURSE

各ステーキ + ¥1,620 で
コースメニューに

All Steak + ¥1,620 to change to course menu.

各种牛排 +1,620 日元就可更改为宴席套餐

※コースは2名様から承ります。

※Each set is for a minimum of 2 people.

※宴席套餐至少需要两人。

とろサーモンと
いくらのカルパッチョ
Carpaccio
(salmon&salmon roe)

フォアグラソテー
& バゲット (1枚)
Sauteed foie gras
& French bread

フライド
ポテト
French
fries

選んだ
ステーキ
Steak

本日の
スープ
Soup

ガーリック
ライス
Garlic rice

本日の
シャーベット
Sherbet

例
An example
一个例子

道産牛フィレ ¥3,200 + コース ¥1,620 = ¥4,820

+ ¥550
SET

各ステーキ + ¥550 で
お得なセットに

Set with Soup & Rice
Steak + ¥550 to change to value set.

各种牛排 +550 日元就可更改为超值套餐

- ライス
- 本日のスープ

A LA CARTE アラカルト

数量
限定

Limited
Quantity



厚切り牛タンの鉄板焼き

Pan-seared beef tongue(thick-sliced)
鉄板烤厚切牛舌

¥2,500

北海道鉄板ソーセージ

ON チーズ (2本)

Pan-seared Hokkaido sausage with Cheese
鉄板北海道芝士香肠

¥1,800

フォアグラのバケットのせ (2個) ¥980

Foie gras baguette (2 slices)
鵝肝醬面包 (两个)

フォアグラの串焼き (1本)

Spit-roasted foie gras (one skewer)
串烤鵝肝 (一串)

¥850

トリュフ フライドポテト ¥850

Truffled French Fries
黒松露炸土豆



北海道チーズの盛り合わせ ¥1,800

Assorted Hokkaido Cheese
北海道什錦芝士

黒枝豆 ¥650

Edamame(Boiled green soybeans)
黒毛豆

シーフードミックス スパイスグリル (エビ、帆立、イカ)

Spicy seafood grill (shrimp,scallop,squid)
香烤什錦海鮮 (蝦、帆立貝、魷魚)

¥3,200

本日のスープ ¥380

Soup of the day
今日例湯

ガーリックライス

Garlic rice
蒜香米饭

¥900

ライス

Rice
白米饭

¥380

大ライス

Large rice
大份白米饭

¥550

SALAD & APPETIZER

サラダ・前菜

とろサーモンと
いくらのカルパッチョ ¥950

Salmon and salmon roe carpaccio
三文魚和鮭魚籽卡帕奇歐

パルミジャーノたっぷりの
シーザーサラダ ¥1,080

Parmesan cheese caesar salad
帕瑪森奶酪凱撒沙拉

グリーンサラダ ¥980

Green salad
綠色沙拉



日高モッツァレラチーズの
カプレーゼ (トマトとチーズの前菜)

Hidaka mozzarella cheese Caprese
日高馬蘇里拉奶酪番茄沙拉

¥1,080

AJILLO アヒージョ

ツブ貝のアヒージョ ¥980

Tsubu whelk Ajillo (with Garlic)
西班牙式蒜香海螺

椎茸のアヒージョ ¥980

Shiitake mushroom Ajillo (with Garlic)
西班牙式蒜香香菇

アヒージョ用バゲット(1枚) ¥170

Baguette for garlic dishes (one slice)
面包 (一个)



海老のアヒージョ ¥980

Shrimp Ajillo (with olive)
西班牙式蒜香蝦

DESSERT デザート

本日のシャーベット

Today's Sherbet
今日冰淇淋

¥550

花畑牧場のカタラーナ

Crema catalana from Hanabatake Bokujo
花畑牧場的焦糖奶凍

¥750

北海道ミルクアイスクリーム

Hokkaido milk ice cream
北海道牛奶冰淇淋

¥650

DRINK MENU

BEER ビール

- サッポロクラシック樽生 ¥ 650
Sapporo Beer Classic Draft
- サッポロクラシック
タワーサーバー(約10杯!! 3.5L) ¥ 6,500
Pitcher of Sapporo Beer Classic Draft (3,500cc)
- サッポロラガー中瓶 ¥ 800
Sapporo Beer, Medium bottle
- サッポロプレミアムフリー【ノンアルコール】 ¥ 540
Alcohol-free beer

SHOCHU 焼酎

Japanese distilled spirits



- レモンたっぷり!
リッチ・レモンハイ ¥ 750
Shochu spirits with rich lemon
- 黒ウーロンハイ ¥ 650
Shochu spirits with Black oolong tea
- 【北海道限定】
ガラナサワー ¥ 650
Guarana sour cocktail

HOKKAIDO SHOCHU 北海道焼酎

(Japanese distilled spirits) Brewed in Hokkaido

- 【ロック / 水割り / ソーダ割】 On the rocks, with water or with soda.
- 喜多里 さつま芋焼酎 ¥ 650
Kitasato Satsuma-imo Shochu(made from sweet potatoes)
- 喜多里 本格じゃが芋焼酎 ¥ 650
Kitasato Jagaimo Shochu(made from potatoes)
- 喜多里 麦焼酎 ¥ 650
Kitasato Mugi Shochu(made from barley)
- 鍛高譚【紫蘇】 ¥ 650
Tantakatan shochu(made with perilla)
- 利尻昆布焼酎 ¥ 700
Rishiri kombu shochu(made with Rishiri kelp)
- とうもろこし焼酎 ¥ 700
Toumorokoshi shochu(made from corn)

LOCAL SAKE 北海道の地酒

Brewed in Hokaido

- 大雪の蔵 ¥ 750
Taisetsu-no-Kura
- 国稀 雪さび 特別本醸造 ¥ 850
Kunimare Yukisabi

PLUM WINE 梅酒

- 【ロック / 水割り / ソーダ割】 On the rocks, with water or with soda.
- 梅の詩 ¥ 600
Ume-no-Uta
- 神宮の梅 蜂蜜入り ¥ 700
Jingu-no-Ume (with honey)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

- ジンジャーエール ¥ 440
Ginger ale
- ペプシコーラ ¥ 440
Pepsi Cola
- オレンジジュース ¥ 440
Orange juice
- アップルジュース ¥ 440
Apple juice

- 黒ウーロン茶 ¥ 490
Black oolong tea
- 【北海道限定】リボンナポリン ¥ 490
Ribbon NAPOLIN 【Hokkaido limited】
- 【北海道限定】ガラナ ¥ 540
Guarana 【Hokkaido limited】
- コーヒー(アイス/ホット) ¥ 540
Coffee 【Ice / Hot】

- プレミアム葡萄ジュース
Grape juice
- Glass Bottle
¥ 750 ¥ 3,000

WINE ワイン

赤ワイン Red Wine

- | | Glass | Bottle |
|---|-------|--------|
| 酸味と熟成香のバランスがほどよいミディアムボディ
十勝ワイン トカップ(赤) ¥ 650 ¥ 3,800
Tokachi wine Tokappu (Red) | | |
| 豊かなブーケ。ややコクのあるミディアムボディ
十勝ワイン セイオロサム(赤) ¥ 860 ¥ 4,900
Tokachi wine Seiorosam (Red) | | |
| 上品でやさしいアロマ。スッキリした口当たりのミディアムボディ
グランポレール(赤)
北海道 ツヴァイゲルトレーベ ¥ 830 ¥ 4,700
Grande Polaire Hokkaido (Red) | | |
| 柔らかな樽香とまるやかな口当たり。飲み口が穏やかなタイプ。
ふらのワイン バレルふらの(赤) ¥ 810 ¥ 4,600
Furano wine (Red) | | |
| 良質な国産葡萄を原料にした甘口赤ワイン
おたる(赤) 生葡萄甘口 ¥ 650 ¥ 3,800
Otaru wine (Red)sweet | | |

白ワイン White Wine

- | | Glass | Bottle |
|--|-------|--------|
| 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が特徴。
十勝ワイン トカップ(白) ¥ 650 ¥ 3,800
Tokachi wine Tokappu (White) | | |
| 北国特有の豊かな酸味をストレートに表現したエレガントな味わい。
十勝ワイン セイオロサム(白) ¥ 860 ¥ 4,900
Tokachi wine Seiorosam (White) | | |
| 爽やかな酸味と、豊かな香り。IWSCにて金賞受賞。
グランポレール(白) 北海道 バッカス ¥ 830 ¥ 4,700
Grande Polaire Hokkaido (White) | | |
| 北海道余市の北島秀樹氏が丹精込めたケルナーを100%使用した、柑橘を思わせるさっぱりとした辛口白ワイン。
葡萄作りの匠 北島秀樹ケルナー ¥ 830 ¥ 4,700
Kitajima Hideki Kerner(White) | | |
| やや甘口の味わいに爽やかな酸味がマッチ。フルーティーなワイン。
おたるナイアガラ(白) 生葡萄酒 ¥ 650 ¥ 3,800
Otaru Niagara (White) | | |

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

- | | Glass | Bottle |
|--|-------|--------|
| おたるナイアガラスパークリング甘口 ¥ 810 ¥ 4,600
Otaru Niagara Sparkling Sweet | | |
| 十勝スパークリングブルーム 辛口 ¥ 1,030 ¥ 5,400
Tokachi Sparkling Dry | | |

WHISKEY

ウイスキー

【ロック / 水割り / ソーダ割】 On the rocks, with water or with soda.

- 角ハイボール Kaku(Japanese whiskey) & Soda ¥ 600
- サントリー角 Kaku(Japanese whiskey) ¥ 600
- 竹鶴 Taketsuru(Japanese whiskey) ¥ 700
- シングルモルト余市 Single malt Yoichi (Japanese whiskey) ¥ 980