GRAND MENU



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

Hokkaido's earth, water, and air have nurtured We have a rich selection of high-quality brand cows.

Proud steak that can not be tasted easily elsewhere Enjoy freshly baked.

From Camaro Steak Diner



HOKKAIDO PREMIUM STEAK [KOBUKURO]

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の希少な北海道和牛を是非ご堪能ください。

Rare beef [Kobukuro] in Hokkaido. It is a brand beef full of richness and deliciousness.

【こぶ黒】肩ロースステーキ 150 g ¥5,500

[Kobukuro] 's chuck steak,

300g ¥11,000 [KOBUKURO] ¥16,500 450g

【こぶ黒】サーロインステーキ

[Kobukuro] 's sirloin steak,

【KOBUKURO】

150 g ¥6,800

300g ¥13,600

450g ¥20,400

(SHIRAOI-GYU)

北海道を代表する高級黒毛和牛。特に白老牛のフィレは希少で数量限定です。

High-grade black wagyu beef representing Hokkaido.

In particular, the fillet [SHRAOIGYU] is rare and limited in quantity.

数量限定【白老牛】フィレステーキ 150g ¥6,800

[SHIRAOI-GYU] 's Fillet steak

300g ¥13,600

(SHIRAOI-GYU) 450g ¥20,400

【白老牛】サーロインステーキ 【SHIRAOIーGYU】's sirloin steak, 150 g ¥6,500

300g ¥13,000 (SHIRAOI-GYU) 450g ¥19,500

HOSHIZORA-KUROUSHI

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。

It is produced in [Shibecha Town]. Abundant pesticide-free pasture, yeast feed, Lake Mashu It is a cow raised in boiling water from . Juicy lean meat, fat full of umami is attractive.

【星空の黒牛】サーロインステーキ ¥5,800 150 g

[HOSHIZORA] 's sirloin steak,

(HOSHIZORA)

【星空の黒牛】フィレステーキ 150 g

[HOSHIZORA] 's Fillet steak

(HOSHIZORA)

¥6,200

300g

450g

300g ¥12,400

¥11,600

¥17,400

450g ¥18,600

★各ステーキに+1800円で【いろんな料理】を少しづつ楽しめるコースメニューが付けられます! ★ Each steak is + 1800 yen and a course menu is attached that you can enjoy[various] dishes little by little!

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)













【+600円set】 ライス&スープ







※各ステーキに+600円でライスとスープが付くお得なセットです

X It is a advantageous set with rice and soup at + 600 yen for each steak

HOKKAIDO CASUAL STEAK

お肉と相性抜群! 薬味メニュー Seasoning menu

- ·山葵×醤油 ¥200 Wasabi and soy sauce
- ・トリュフ塩 ¥300 Truffle salt
- ・北海道バター ¥300 Hokkaido Butter

道産牛フィレステーキ

Hokkaido beef fillet steak



150 g ¥3,500

300g ¥7,000

450g ¥10,500



鹿

蝦夷鹿肉ステーキ

Hokkaido deer steak

150 g ¥3,800/ 300g ¥7,600

450g ¥11,400





滝川産鴨肉ステーキ

Hokkaido duck steak

150 g ¥3,800/ 300g ¥7,600

450g ¥11,400



帆

北海道産帆立ステーキ

Hokkaido Scallop Steak

4個 ¥3,500/ 8個 ¥7,000

12個 ¥10,500

※付け合わせや盛付けは変更する場合がございます。

CASUALSTEAK 8. HAMBURG STEAK



牛ハラミのステーキ

Beef skirt steak

[150g] ¥3,200/ [300g] ¥6,400 [450g] ¥9,600



【数量限定】北海道産牛肉100%使用

鉄板プレーンハンバーグ

[Limited quantity] 100% Hokkaido beef used Iron Plate Plain Hamburger



かかります

【シングル/200g】¥2,350 【ダブル/400g】 ¥4,700



【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

[Limited quantity] 100% Hokkaido beef used Raclette cheese iron plate hamburger

【シングル/200g】¥2,850 【ダブル/400g】 ¥5,700



【+600円set】 ライス&スープ ・ + soup

(+1800円COURSE)

★各ステーキに+1800円で下記のコースがご利用頂けます。 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

All 100% beef hamburgers are baked carefully after the order is placed, We have about 20 minutes to spare. Also, if it is crowded, there is morelt may take some time. 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! ajiiio!

海老のアヒージョ ¥980 Shrimp Ajillo

ツブ貝のアヒージョ ¥980 Tubu mussel ajillo

椎茸のアヒージョ ¥980 Shiitake mushroom ajillo

アヒージョ用バケット(1枚) ¥**180** Baguette for ajillo

★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 ¥1,100 Caprese with Hidaka mozzarella cheese

シーザースサラダ ¥1,100 Caesars Salad

グリーンサラダ ¥980 Green salad

とろサーモンとイクラの カルパッチョ ¥1,200 Carpaccio with salmon and IKURA

Rice & Soup

ガーリックライス ¥980 本日のスープ ¥380 Carlic Rice Today's Soup

ライス ¥380 ライス&スープセット ¥600 Rice & Soup Set

ライス、ガーリックライスの大盛りは+200円 **大ライス ¥580

Large Rice ※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

With French fries truffles

黒枝豆 ¥ 680

Black edamame

揚げじゃが芋バター 塩辛添え ¥880

Fried potato butter with salty



揚げじゃが芋ラクレットチーズ ¥1,300

Fried potato raclette cheese

鉄板コーンバター ¥880

Iron plate corn butter



¥880

Asparagus butter

北海道ポークの

チーズONソーセージ

¥1,850

Hokkaido PorkSausage ON Cheese



北海道赤ワインを使った

彩り野菜のピクルス

¥880

Using Hokkaido red wine Pickled vegetables



※付け合わせや盛付けは変更する 場合がございます。

北海道チーズ盛り合わせ

¥1,850

Hokkaido cheese platter

北海道カマンベールチーズの ¥1,980

まるごとベーコン包み焼き

Hokkaido Camembert Cheese

Whole bacon wrapped and baked

Sea Food





シーフードミックスの スパイスグリル ¥3,800 Seafood Mixes Spice Grill

大粒帆立の 鉄板レアステーキ ¥3,500 Hokkaido Scallop Steak

とろサーモンとイクラの カルパッチョ ¥1,200 Carpaccio with salmon and IKURA 肉厚サーモンの 鉄板レアステーキ ¥2,500 Thick salmon Rare Steak

海老のアヒージョ ¥980 Shrimp Ajillo

ツブ貝のアヒージョ ¥980 Tubu mussel ajillo

アヒージョ用バケット(1枚) Baguette for ajillo★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

お子様ハンバーグプレート Children's Hamburger Plate ¥1,400 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

Children's Curry Plate

¥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 ¥580

Today's Sorbet

牧場のカタラーナ ¥**770**

Catalana

北海道ミルクアイス ¥680

Hokkaido Milk Ice

※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 ¥820 Sapporo Lager Beer Medium Bottle

サッポロプレミアムフリー ¥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 ¥700 **Shochu Spirits with Black Oolong Tea**

ガラナサワー 北海道限定 ¥700

Guarana sour cocktail

Whiskey

角ハイボール ¥650 **Kaku Whiskey Soda**

サントリー角 Japan whiskey [Kaku] ¥650

ピュアモルト限定品 ¥850 Hokkaido Whisky 【Taketsuru】

シングルモルト ¥1000 余市 Hokkaido Whisky [Yoichi]

Hokkaido Shochu

さつま芋焼酎 ¥700 Shochu made with sweet potatoes

本格じゃが芋焼酎 ¥700

Shochu made with potatoes

喜多里 麦焼酎 ¥ 700

鍛高譚 紫蘇焼酎 ¥700

Shochu made with Shiso

利尻昆布焼酎 ¥ 750

ともうもろこし焼酎 ¥750

Hokkaido Sake

国稀 雪さび 特別本醸造 ¥900

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

【おすすめ】

プレミアム

ぶどうジュース

Premium Grape Juice

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

Soft Drink

りんごジュース

100% apple juice

ジンジャーエール ¥450 黒ウーロン茶 ¥500 Black oolong tea **Ginger Ale** リボンナポリン コーラ ¥450 ¥500 **Ribbon Napolin** オレンジジュース ¥450 ガラナ ¥550 100% orange juice Guarana

¥450

グラスGlass/ ¥800

ボトルBottle/ ¥3100 コーヒー ¥550

Coffee (Hot/Ice)

Hokkaido wine List

Red Wine 【赤ワイン】

トカップ (赤) 十勝ワイン

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

ボトルBottle/¥4200 グラスGlass/¥700

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/¥900 ボトルBottle/¥5400

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】

トカップ(白) 十勝ワイン

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/¥900 ボトルBottle/¥5400

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/¥850 ボトルBottle/¥5100

【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