



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にご注意ください。
- 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。



Attention

- 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。



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帯培育の黒毛和牛“昆布黒”海帯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 ￥ 4,500

300g ￥ 9,000

450g ￥ 13,500 **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 ￥ 6,600

300g ￥ 13,200

450g ￥ 19,800 **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 ￥ 6,200

300g ￥ 12,400

450g ￥ 18,600 **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、诞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 ￥ 5,600

300g ￥11,200

450g ￥16,800

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 ￥ 5,900

300g ￥11,800

450g ￥17,700

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



+ ¥1,670
COURSE

各ステーキ + ¥1,670 で コースメニューに

All Steak + ¥1,670 to change to course menu.

各种牛排 +1,670 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

+ ¥580
SET

各ステーキ + ¥580 で お得なセットに

Set with Soup & Rice
Steak + ¥580 to change to value set.

各种牛排 +580 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 ¥3,300 + コース ¥1,670 = ¥4,970

CASUAL STEAK

カジュアルステーキ



SKIRT STEAK

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 ￥2,900

300g ￥5,800

450g ￥8,700 **1 POUND!**



Hokkaido beef
FILLET STEAK

道産牛フィレスステーキ

Hokkaido beef fillet steak

北海道産フィ力牛排

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 ￥3,300

300g ￥6,600

450g ￥9,900 **1 POUND!**



100% Hokkaido beef
PAN-SEARED HAMBURG STEAK


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 高級鉄板ハンバーグ

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 ￥3,600

300g ￥7,200

450g ￥10,800

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 ￥3,300

300g ￥6,600

450g ￥9,900

“Ezo shika”
HOKKAIDO VENISON STEAK



+ ￥1,670
COURSE

各ステーキ + ￥1,670 で
コースメニューに

All Steak + ￥1,670 to change to course menu.

各种牛排 +1,670 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

+ ￥580
SET

各ステーキ + ￥580 で
お得なセットに

Set with Soup & Rice
Steak+ ￥580 to change to value set.

各种牛排 +580 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 ￥3,300 + コース ￥1,670 = ￥4,970

A LA CARTE アラカルト

数量
限定

Limited
Quantity



フォアグラの串焼き (1 本)
Spit-roasted foie gras (one skewer)
串烤鹅肝 (一串)

¥ 880



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)
香烤什锦海鲜 (虾、帆立贝、鱿鱼)

¥ 3,300

北海道鉄板チーズ
ONソーセージ (2 本) ¥1,850
Pan-seared Hokkaido sausage with Cheese
铁板北海道芝士香肠

フォアグラのバケットのせ (2 個) ¥980
Foie gras baguette (2 slices)
鹅肝酱面包 (两个)

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

北海道チーズの盛り合わせ ¥1,850
Assorted Hokkaido Cheese
北海道什锦芝士

黒枝豆 ¥670
Edamame (Boiled green soybeans)
黑毛豆

本日のスープ ¥380
Soup of the day
今日例汤

ガーリックライス

Garlic rice
蒜香米饭

¥920

パルミジャーノチーズ
たっぷりのフォアグラ丼
Foie gras rice bowl with
parmigiano cheese
香煎鹅肝饭佐大量帕马森干酪

¥1,480

ライス ¥380
Rice
白米饭

大ライス ¥560
Large rice
大份白米饭

SALAD & APPETIZER

サラダ・前菜

とろサーモンと
いくらのカルパッチョ ¥980

Salmon and salmon roe carpaccio
三文鱼和鲑鱼籽卡帕奇欧

パルミジャーノたっぷりの
シーザーサラダ ¥1,100

Parmesan cheese caesar salad
帕玛森奶酪凯撒沙拉

グリーンサラダ ¥980

Green salad
绿色沙拉



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
日高马苏里拉奶酪番茄沙拉

¥ 1,100

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) ¥180

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



海老のアヒージョ ¥980

Shrimp Ajillo (with olive)
西班牙式蒜香虾

DESSERT デザート

本日のシャーベット

Today's Sherbet
今日冰淇淋

¥ 560

花畑牧場のカタラーナ

Crema catalana from Hanabatake
花畑牧场的焦糖奶冻

¥ 760

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

¥ 670

DRINK MENU

BEER ビール

サッポロクラシック樽生 ¥ 670
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) ¥ 6,700
Pitcher of Sapporo Beer Classic Draft (3,500cc)

サッポロラガー中瓶 ¥ 820
Sapporo Beer, Medium bottle

サッポロプレミアムフリー【ノンアルコール】 ¥ 550
Alcohol-free beer

SHOCHU 焼酎



レモンたっぷり！
リッチ・レモンハイ ¥ 770
Shochu spirits with rich lemon

黒ウーロンハイ ¥ 670
Shochu spirits with Black oolong tea

【北海道限定】
ガラナサワー ¥ 670
Guarana sour cocktail

HOKKAIDO SHOCHU 北海道焼酎

【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 ¥ 670
Kitasato Satsuma-imo Shochu(made from sweet potatoes)

喜多里 本格じゃが芋焼酎 ¥ 670
Kitasato Jagaimo Shochu(made from potatoes)

喜多里 麦焼酎 ¥ 670
Kitasato Mugi Shochu(made from barley)

鍛高譚【紫蘇】 ¥ 670
Tantakatan shochu(made with perilla)

利尻昆布焼酎 ¥ 720
Rishiri kombu shochu(made with Rishiri kelp)

とうもろこし焼酎 ¥ 720
Toumorokoshi shochu(made from corn)

LOCAL SAKE 北海道の地酒

大雪の蔵 ¥ 770
Taisetsu-no-Kura

国稀 雪さび 特別本醸造 ¥ 870
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 ¥ 620
Ume-no-Uta

神宮の梅 蜂蜜入り ¥ 720
Jingu-no-Ume (with honey)

WINE ワイン

赤ワイン Red Wine

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 トカッパ (赤) ¥ 670 ¥ 3,900
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) ¥ 880 ¥ 5,000
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 ¥ 850 ¥ 4,800
Grande Polaire Hokkaido (Red)

山ブドウ醸りの果実香、力強い酸味と野趣あふれる味わいをもち、秀でた個性を有するワイン。
十勝ワイン 山幸 (赤) ¥ 900 ¥ 5,300
Tokachi wine YAMASACHI (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 ¥ 680 ¥ 4,000
Otaru wine (Red)sweet

白ワイン White Wine

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 トカッパ (白) ¥ 670 ¥ 3,900
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) ¥ 880 ¥ 5,000
Tokachi wine Seiorosam (White)

樽でじっくり熟成。爽やかな樽の香りがバランス良く調和したワイン。
ふらのワイン バレルふらの (白) ¥ 830 ¥ 4,700
Furano wine (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 ¥ 850 ¥ 4,800
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。
おたるナイヤガラ (白) 生葡萄酒 ¥ 680 ¥ 4,000
Otaru Niagara (White)

SPARKLING WINE スパークリングワイン

おたるナイヤガラスパークリング 甘口 ¥ 830 ¥ 4,800
Otaru Niagara Sparkling Sweet

十勝スパークリング ブルーム 辛口 ¥ 1,050 ¥ 5,500
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 ¥ 620

サントリー角 Kaku (Japanese whiskey) ¥ 620

竹鶴ピュアモルト限定品 Taketsuru (Japanese whiskey) ¥ 850

シングルモルト余市 Single malt Yoichi (Japanese whiskey) ¥ 1,000

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ジンジャーエール ¥ 450
Ginger ale

コカ・コーラ ¥ 450
Coca-Cola

オレンジジュース ¥ 450
Orange juice

アップルジュース ¥ 450
Apple juice

黒ウーロン茶 ¥ 500
Black oolong tea

【北海道限定】リボンナポリン ¥ 500
Ribbon NAPOLIN [Hokkaido limited]

【北海道限定】ガラナ ¥ 550
Guarana [Hokkaido limited]

コーヒー (アイス / ホット) ¥ 550
Coffee [Ice / Hot]

プレミアム葡萄ジュース
Grape juice

Glass Bottle
¥ 770 ¥ 3,100