

GRAND MENU



窯焼きステーキ & 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の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	¥5,500
【Kobukuro】Chuck steak	300g	¥11,000
【KOBUKURO】	450g	¥16,500

【こぶ黒】サーロインステーキ	150g.	¥6,800
【Kobukuro】Sirloin steak	300g	¥13,600
【KOBUKURO】	450g	¥20,400

【白老牛】【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。

[Shiraoi Gyu] is high-quality Japanese black beef representing Hokkaido.

In particular, the fillet is rare, so it will be offered in limited quantity.

数量限定【白老牛】フィレスステーキ	150g	¥6,800
【SHIRAOI-GYU】Fillet steak	300g	¥13,600
【SHIRAOI-GYU】	450g	¥20,400

【白老牛】サーロインステーキ	150g	¥6,500
【SHIRAOI-GYU】Sirloin steak	300g	¥13,000
【SHIRAOI-GYU】	450g	¥19,500

【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	¥5,800
【HOSHIZORA】 Sirloin steak	300g	¥11,600
【HOSHIZORA】	450g	¥17,400

【星空の黒牛】 フィレステーキ	150g	¥6,200
【HOSHIZORA】 Fillet steak	300.	¥12,400
【HOSHIZORA】	450g	¥18,600

【 + ¥1,800】 COURSE

★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 + ¥1,800 to change to course menu

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

※ Each steak + ¥600 to change to value set

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



150g ￥3,500

300g ￥7,000

450g ￥10,500



鹿

蝦夷鹿肉ステーキ

Hokkaido venison steak

150g ￥3,800 / 300g ￥7,600
450g ￥11,400



鴨

滝川産鴨肉ステーキ

Aigamo duck steak from Takikawa

150g ￥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。

※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

【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

Pan-seared 100% Hokkaido beef Hamburg steak

【シングル／200g】 ¥2,350
【ダブル／400g】 ¥4,700



※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**

【シングル／200g】 ¥2,850
【ダブル／400g】 ¥5,700



※焼き時間が
20分以上
かかります

【+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

【+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

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 ¥980
Shrimp Ajillo (with Garlic)

ツブ貝のアヒージョ ¥980
Tsubu whelk Ajillo (with Garlic)

椎茸のアヒージョ ¥980
Shiitake mushroom ajillo (with Garlic)

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

★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
Hidaka mozzarella cheese Caprese

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
Salmon and salmon roe Carpaccio

Rice & Soup

ガーリックライス ¥980
Garlic Rice

ライス ¥380
Rice

大ライス ¥580
Large Rice

本日のスープ ¥380
Soup of the day

ライス&スープセット ¥600
Set with Soup & Rice

※ライス、ガーリックライスの大盛りは+200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

黒枝豆 ￥680

Edamame (Boiled green soybeans)

揚げじゃが芋バター 塩辛添え ￥880

Deep-fried potatoes with butter and salty squid



揚げじゃが芋ラクレットチーズ ￥1,300

Deep-fried potatoes with Raclette cheese

鉄板コーンバター ￥880

Pan-seared corn with butter



鉄板アスパラバター ￥880

Pan-seared asparagus with butter

北海道ポークの
チーズONソーセージ ￥1,850

Hokkaido pork sausages with cheese

北海道赤ワインを使った
彩り野菜のピクルス ￥880

Hokkaido red wine Vinegar pickled vegetables



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
まるごとベーコン包み焼き ￥1,980

Baked camembert cheese wrapped in bacon

※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)



肉厚サーモンの
鉄板レアステーキ ¥2,500
Pan-seared salmon (Rare)

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

海老のアヒージョ ¥980
Shrimp Ajillo (with Garlic)

ツブ貝のアヒージョ ¥980
Tsubu whelk Ajillo (with Garlic)

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

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

★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
Kids Hamburger steak 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
Kids 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
Crema catalana

北海道ミルクアイス ¥680
Hokkaido milk ice cream

※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 Sapporo Draft Beer	¥700
サッポロラガー 中瓶 Sapporo Lager Beer Medium Bottle	¥820
サッポロプレミアムフリー Alcohol-free beer (ノンアルコールビール)	¥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 Shochu Spirits with Black Oolong Tea	¥700
北海道限定 ガラナサワー Guarana sour cocktail	¥700

Whiskey

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

Soft Drink

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

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

Hokkaido Shochu

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

Hokkaido Sake

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

Plum wine

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

※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／¥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】

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／¥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