

GRAND MENU



薫焼きステーキ & 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

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】【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。

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】	450g	¥ 16,500
【こぶ黒】 サーロインステーキ	150 g	¥ 6,800
【Kobukuro】 's 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。

High-grade black wagyu beef representing Hokkaido.

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

数量限定【白老牛】 フィレステーキ	150 g	¥ 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	150 g	¥ 6,500
【SHIRAOI-GYU】 's sirloin steak,	300g	¥ 13,000
【SHIRAOI-GYU】	450g	¥ 19,500

【HOSHIZORA-KOROUSHI】 【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。

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	150 g	¥5,800
【HOSHIZORA】's sirloin steak,	300g	¥11,600
【HOSHIZORA】	450g	¥17,400

【星空の黒牛】フィレステーキ	150 g	¥6,200
【HOSHIZORA】's Fillet steak	300g	¥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 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

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

HOKKAIDO CASUAL STEAK

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



鴨

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

※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

【Limited quantity】 100% Hokkaido beef used

Iron Plate Plain Hamburger

【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



+



※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

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 more it 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。おすすめですよ！



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
Garlic Rice

ライス ¥380
Rice

大ライス ¥580
Large Rice

本日のスープ ¥380
Today's Soup

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

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

鉄板アスパラバター ¥880
Asparagus butter



北海道ポークの
チーズONソーセージ ¥1,850
Hokkaido Pork Sausage 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



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
Hokkaido Camembert Cheese
Whole bacon wrapped and baked

※価格はすべて【税込】です。

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



肉厚サーモンの
鉄板レアステーキ ¥2,500
Thick salmon Rare Steak

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

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

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 ¥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
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