

food menu

お肉料理、今月のオススメの料理は仕入れ状況で変わります。

和牛、熟成牛、牛肉以外の肉料理もごございます。
オススメは季節の食材を使った前菜などです。

ぜひ、お電話の際にスタッフにお尋ね下さい。

must**[必食]**

まずは、ミートショップに来店されたら絶対に食べてもらいたいメニューをまとめてみました。ご参考にして下さい。

旬の“お野菜”オーブン焼きサラダ	S	600-
	L	1000-
ミートの燻製ポテサラ		650-
“自家製”チキンナゲット		550-
エゾ鹿のパテ・ド・カンパーニュ		750-
エミューレバーの61°Cコンフィ〜赤ワイン漬け〜		600-
エミューのレバ刺し		880-
ファットリアビオ 極上フレッシュチーズ ブッラータのカプレーゼ	6日前迄要予約	2000-
「名物」和牛の炙り脂（2貫〜）	1貫	400-

価格は全て税別です

salad [サラダ]

まずは食べたいミートの新定番!!

- 旬の“お野菜”オープン焼きサラダ **S** 600-
L 1000-
- “お肉屋さん”のグリーンサラダ 880-
- 自家製ベーコンのシーザーサラダ 900-
(温 / 冷)
- ミートの燻製ポテサラ 650-

fried [揚げ物]

じわる旨みとヤミツキ食感。

- 道産ホルモンのカリカリバルサミコ 480-
- “自家製”チキンナゲット 550-
- 7年愛されるオリジナルの味!
オリジナルフレンチフライ 焦がしバター 550-
or
トリュフ塩 900-
- 森田さんの長芋 皮付きフリット 500-

appetizer [前菜]

札幌発! 本場イタリアの極上チーズを味わう

- ファットリアビオブッラータのカプレーゼ **6日前迄要予約** 2000-

大粒の別海町のホタテを香ばしく、いろいろな旨みと

- 帆立グリルと温野菜、セミドライトマト 1200-

時間をかけて仕上げたハツを多彩な風味で

- 道産牛ハツ 真空低温カルパッチョ 880-

鮮烈な香りの新感覚枝豆

- 青山椒のシビレ焼き枝豆 500-

じっくり煮込んだ豚肉をペーストにした滑らかな舌触り

- 道産豚のリエット ~バゲット添え~ 600-

粗挽き鹿肉がワインに合います

- エゾ鹿のパテ・ド・カンパーニュ 750-

特製バターをドライイチジクで挟んでます

- イチジクのバターサンド 650-

定番から旬の素材まで

- 自家製スモーク 盛り合わせ 800-

価格は全て税別です

snac**[おつまみ]**

- | | | | |
|---------------|------|---------------------|--------|
| ■ 青山椒のシビレ焼き枝豆 | 500- | ■ 鶏レバーペースト ~バゲット添え~ | 600- |
| 自家製ピクルス | 500- | 山わさびクリームチーズ | 380- |
| イタリア産 種付きオリーブ | 550- | 北海道チーズ各種 (盛り合わせも可) | 各 450- |

special**[厳選素材]**

THE MEAT SHOP が大切にしてきた、生産者の方々とのつながり。こだわり抜いて育てられた食材を仕入れさせていただけることでお客様に本当に美味しい料理を提供することができます。それぞれの素材を私たち流にアレンジし、さらに美味しく召し上がっていただけるように調理しております。是非、ご賞味下さい。

Emu [網走 中山さんのエミュー]

ヒクイドリ科の鳥類でダチョウの次に世界で2番目に背が高い鳥。赤身の強い肉でクセがなく美味。高タンパクで高鉄分、低カロリーでヘルシーなお肉は鶏ささみよりも高い含有量です。

ねっとりした舌触りと絶妙な塩気の旨み

- エミューレバーの61°Cコンフィ
赤ワイン漬け
- 600-

シンプルにレアの赤身の味わいを

- エミューもも肉のレアグリル
- 1200-

プリプリの食感はりピーター続出!

- エミューのレバ刺し
- 880-

和風テイストでさっぱりとエミューを味わえます

- エミューもも肉のカルパッチョ
山わさびを添えて
- 980-

価格は全て税別です

special

[厳選素材]

Egg [清水町 牟田さんの卵]

十勝エッグフォレストのネラのたまご。名古屋から単身、十勝に移り住み一から養鶏を始め、自然に近い生育環境作りとワクチンフリーにこだわり、ストレスを限りなく減らし、化学薬品や防腐剤などを一切使用せず大切に育てられた唯一無二の優しい味わいの卵です。

普通の卵との「違い」が分かる

- ふわふわベジューオムレツ 700-

これだけ食べに来る方も…

- ネラの卵と牛トロのせ御飯 650-

Rice [当別町 野口さんのお米]

当別 野口農園は5代続く米農家さんです。「家族が安心して食べられる作物を作りたい」をテーマに農薬を抑えた米作りに取り組む。日当たりの良い斜面を利用した水田で山からの豊かな伏流水を使って育てられた、安心、安全のお米です。

絶対に外せないメご飯

- 「名物」和牛の炙り鮓 (2貫~) 1貫 400-

スパイス効かせてます

- 肉屋のまかないカレー 600-

dessert

[デザート]

こだわりの手作りデザートをどうぞ。

オープンからの一番人気

- ◆ キャラメルナッツのジェラート 480-

自然なバニラ風味が香る

- バニラ風味のカタラーナ 480-

高級チョコレートの風味

- ヴァローナチョコのタルト 500-

さっぱり、スッキリ…

- 愛媛ぽんぽこランドの
レモンシャーベット 400-