

THE MEAT SHOP

Beef . Venison
Lamb . Pork . Chicken

Wine and meat and salad
Reasonable with your friends and family to enjoy precious
Shop ever, it is THE MEAT SHOP!



the meat shop のアプリでお得にひとり呑み !!

アプリ登録



or

来店スタンプ



Set Menu

ちょい呑みセット

1500-

おひとりで軽く飲んで少しつまみたい方へ、
選べるおつまみが2品とお飲み物を2杯楽しんでいただけます

food

- ・燻製砂肝 (6ヶ)・枝豆アーリオアリオ
- ・唐揚げ
- ・ピクルス
- ・スモーク盛
- ・チキンナゲット
- ・長芋のフリット
- ・フレンチフライ

drink

- ・生ビール
- ・ハウスワイン
- ・角ハイ
- ・レモンサワー
- ・サングリア
- ・カクテル
- ・ソフトドリンク

+

Steak Set

ちょい呑みセットにプラスして、ステーキも
お得に召し上がっていただけるメニューになります

道産牛ステーキセット

ちょい呑みセット + 道産牛ステーキ 100g

2000-

和牛赤身ステーキセット

ちょい呑みセット + 和牛赤身ステーキ 100g

3000-

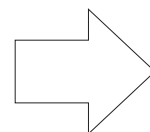
- ・1名様のみのご利用とさせていただきます。日曜～木曜（祝前日は除く）のみのサービスとなります。
- ・アプリの登録、来店スタンプ付与がない場合は上記の金額に+¥500を頂戴いたします。

Happy Meat Hour

平日限定！アプリのご利用でお肉がお得に食べられる、それがハッピーミートアワーです

Meat

- ・ローストチキン
- ・豚肉ロース
- ・ラム肩ロース
- ・エミューもも
- ・エゾ鹿
- ・ドライエイジング牛
- ・道産牛ハツ
- ・和牛ランプ
- ・十勝牛リブロース



17:00 - 19:00
アプリの利用で
30% 割引 !!

平日の 17:00~19:00 までのご注文
でお肉をお得に沢山食べられます！

- ・4名様以上でのご利用可能となります。
- ・お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております。

価格は全て税別です

course

THE MEAT SHOP の料理をゆっくりと堪能できる 2 種類の
テイスティングコース。
季節の前菜からサラダ、自慢の肉料理とデザートまでお楽しみ下さい。
合わせて、料理に寄り添うワインのペアリングもオススメです。

Tasting Course

[3500yen Course]

テイスティング 3500-

サラダ
前菜 2 品
肉料理 2 品
パン
デザート

2名様～4名様まで
当日のご用意も可能です

[5000yen Course]

テイスティング 5000-

前菜 2 品
サラダ
スープ
野菜料理
肉料理 2 品
お口直し
デザート

2名様～4名様まで
前日までの要予約

wine pairing

コース料理や、ご注文の料理に合わせたワインを数種類楽しんで
いただく、ワンランク上の大人の飲み方を提案させていただきます。

Pairing

ペアリング 3 ワイン

2500-

スパークリング、白ワイン、赤ワインの 3 杯セット

ペアリング 5 ワイン

4500-

オーダーに合わせて 5 杯のワインをご提案

wine tasting

少しずつ、色々な味わいを楽しみたいお客様へ
3 種類のワインが楽しめるテイスティングセットです。

Tasting

ワイン 3 種テイスティングセット

1200-

白 1 種、赤 2 種の組み合わせ [各 50ml]

価格は全て税別です

beer

Draft Beer

生ビール	[Draft Beer]	600-
クラフトビール各種	[Craft Beer]	
4種のテイスティングセット		1200-
レギュラーサイズ	[330ml]	850-
ショートサイズ	[200ml]	600-

Bottled Beer

ヒューガルデン	[Hoegaarden]	900-
ハートランド	[Heartland]	600-

SOUP

Lomon Sour

スッキリ酸味の自家製リキュール使用		
定番レモンサワー	[Lemon Sour]	500-
自家製蜂蜜レモンが濃厚		
■ 熟成蜂蜜レモンサワー	[Honey-lemon Sour]	700-
農家を作る濃縮レモン果汁		
■ 「40」のレモン」サワー	[Lemon-juice Sour]	700-
究極ができました！		
■ ソルティレモンサワー	[Salty-lemon Sour]	800-

high ball

角ハイボール	[Whisky & Soda]	500-
角コークハイ	[Whisky & Coke]	500-
角ジンジャーハイ	[Whisky & Ginger-Ale]	500-
■ 白州ハイボール	[Hakushu & Soda]	800-
余市ハイボール	[Yoichi Single Malt & Soda]	800-
宮城峡ハイボール	[Miyagikyo & Soda]	800-
バーボンソーダ		
[Bourbon & Soda]	ジャックダニエル	700-
	メーカーズマーク	800-
シングルモルトソーダ		
[Single Malt & Soda]	ラフロイグ	700-
	????????	Ask-

fresh sour

ほろ苦さと微かな甘みの爽快感		
生搾りグレープフルーツサワー		700-
	[Fresh Grapefruit Sour]	
香りが抜群の大人サワー		
■ 生搾りライムサワー	[Fresh Lime Sour]	700-
ジューシーな甘さが飲みやすい		
生搾りオレンジサワー	[Fresh Orange Sour]	700-

価格は全て税別です

sangria

Standard

- 自家製サングリア [Original Sangria] 650-
赤 / 白 / ロゼ [Red / White / Rose]
- サングリア スプリッツァー [Sangria Spritzer] 700-
- サングリア キティ [Sangria Kitty] 700-
- サングリア オペレーター [Sangria Operator] 700-
- サングリア カリモッチョ [Sangria Kalimotxo] 700-

Premium

- 極みのフルーツサングリア [Premium Sangria] 900-
赤 / 白 / ロゼ [Red / White / Rose]

craft gin

Overseas

- The BOTANIST ▶ ソニック 800-
[ヨモギ、カモミール、サンザシ、レモンバーム / スコットランド]
- Monkey 47 DRY GIN ▶ ソニック 1000-
[ジェニパーベリーを含め47のボタニカル / ドイツ]
- BLUE BOTTLE craft DRY GIN ▶ ソニック 900-
[ハリエニシダ、ナツメグ、クグベッパー / イギリス]

craft gin

地域毎の特性を活かしたボタニカルで作られるクラフトジン。
ジンというお酒は、食中酒や医療酒として古くから親しまれてきました。
香り高くスッキリとした味わいはお肉の味を高めながら次の料理へと繋がります。
又、食後の1杯としてもお勧め。じっくりと香りを楽しんだり、お口直しとして。

- ・ 素材と香りを楽しむ [ストレート、ロック]
- ・ 食事と共に楽しむ [ソニック、ソーダ、トニック]

Japanese

- 岡山 ▶ ソニック、ロック 1000-
[檳榔、コリアンダーなどの十数種類のボタニカル / 岡山県]
- まさひろオキナワジン ▶ ロック、ストレート 800-
[シークワーサー、グアバ、ハイビスカス、ゴーヤ / 沖縄県]
- KOMASA Gin 小みかん ▶ ソニック 900-
[桜島小みかん / 鹿児島県]
- 和美人ダマスクローズ ▶ ソード、ストレート 900-
[ダマスクローズ、茶葉、紫蘇、生姜 / 鹿児島県]
- 榎 KOZUE ▶ ソニック 800-
[コウヤマキの葉、温州みかん、レモンピール、山椒 / 和歌山県]
- 尽 TSUKUSU ▶ 水割り、ロック 900-
[柚子、かぼす、すだち、ミント、マイヤーレモン、天草、シナモン / 鹿児島県]

価格は全て税別です

cocktail

Fresh Cocktail

- | | |
|---|------|
| ■ 生ライム ジントニック
[Fresh Lime Gin-tonic] | 800- |
| 生ライム モスコミュール
[Fresh Lime Moscow-mule] | 800- |
| 生ライム キューバリブレ
[Fresh Lime Cuba-libre] | 800- |
| 生オレンジ スクリュードライバー
[Fresh Orange Screw-driver] | 800- |
| ■ 生グレープフルーツ スプモーニ
[Fresh Grapefruit Spumoni] | 800- |

hot drink

Hot Tea & Coffee

- | | |
|-----------------------------|------|
| お肉に合うお茶（ポット） [Japanese Tea] | 600- |
| オリジナルハーブティー（ポット） [Harb Tea] | 600- |
| ホットコーヒー [Coffee] | 500- |

soft drink

Premium

- | | |
|---|------|
| ■ 自家製ジンジャーエール
[Homemade Ginger-Ale] | 600- |
| ポールジローのぶどうジュース
[Paul Giraud Grape Juice] | 650- |
| 熟成蜂蜜レモンスカッシュ
[Honey-lemon Squash] | 650- |
| ■ 「40」のレモン」レモネード
[Lemon-juice Lemonade] | 700- |

Standard

- | | |
|---------------------------------|------|
| 炭酸水 [Sparkling Water] | 300- |
| 烏龍茶 [Oolong tea] | 400- |
| グレープフルーツジュース [Grapefruit Juice] | 400- |
| コーラ [Coke] | 400- |
| オレンジジュース [Orange Juice] | 400- |
| ジンジャーエール [Ginger Ale] | 400- |
| アイスコーヒー [Iced Coffee] | 400- |

価格は全て税別です

food menu

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℃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」和牛の炙り鰯（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”オーブン焼きサラダ **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います

- 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

- | | | | |
|------------------------------------|------|------------------------|-------|
| ■ <u>エミューレバーの61℃コンフィ</u>
赤ワイン漬け | 600- | ■ <u>エミューもも肉のレアグリル</u> | 1200- |
|------------------------------------|------|------------------------|-------|

シンプルにレアの赤身の味わいを

プリプリの食感はりピーター続出！

- | | | | |
|--------------------|------|-------------------------------------|------|
| ■ <u>エミューのレバ刺し</u> | 880- | ■ <u>エミューもも肉のカルパッチョ</u>
山わさびを添えて | 980- |
|--------------------|------|-------------------------------------|------|

和風テイストでさっぱりとエミューを味わえます

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

- ふわふわベジークオムレット 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」和牛の炙り鮭 (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-

価格は全て税別です

selected

【おまかせ】

初めてご来店されたお客様や、メニューから選びきれないお客様へ、THE MEAT SHOP がまずは食べて頂きたいメニューをセレクト致します。
ベーシックな当店の味を、お手頃な料金設定で楽しめます。もちろん、食べ足りない方は追加でご注文も可能です。是非、お試しください。

おまかせ 2500

[Selected 2500]

道産牛ステーキ

サラダ

フレンチフライ

前菜 3 品

¥2500

おまかせ 3000

[Selected 3000]

牛フィレステーキ

サラダ

フレンチフライ

前菜 3 品

¥3000

- ・ご利用は 2～4 名様ですが、在庫や混雑状況により柔軟に対応させていただきますので、お気軽にご相談ください。
- ・苦手な食材等ございましたらお伝えください。
- ・食材の仕入れ等の状況によっては内容が若干変更になる場合があります。ご了承ください。
- ・別途、2,000 円で飲み放題（100 分）も可能です。

for wine

【ワインに合わせて】

自家製スモーク 盛り合わせ

800-

道産牛ハツ 真空低温カルパッチョ

880-

エゾ鹿のパテ・ド・カンパーニュ

750-

エミューレバーの 61℃コンフィ～赤ワイン漬け～

600-

道産豚のリエット

600-

イタリア産 種付きオリーブ

550-

イチジクのバターサンド

650-

北海道チーズ各種（盛り合わせも可）

各 450-

鶏レバーペースト

600-

価格は全て税別です

plan

シーンに合わせてお選びいただく、パーティープラン。
プランによって違う様々な肉料理をお楽しみ頂けます。
友達同士から会社仲間の飲み会、忘新年会や歓送迎会にもオススメです。

Party plan

[Standard Plan]

▶ スタダードプラン

3000-

グリーンサラダ、フレンチフライ、ローストチキン、
望来豚ロースト、十勝牛揚げ焼き、メのご飯もの

[5meats Plan]

▶ 5ミートプラン

3500-

グリーンサラダ、フレンチフライ、ローストチキン、
望来豚ロースト、ラム肉ロースト、十勝牛揚げ焼き、
日替わり肉ロースト

[THE MEAT SHOP Plan]

▶ THE MEAT SHOP プラン

5000-

グリーンサラダ、肉のカルパッチョ、ドライエイジング、
和牛炭火焼、和牛赤身揚げ焼き、炙り鰯

その他、ご予算やご希望に合わせたプランも可能です。
お気軽にご相談して下さい。

- ・プランのご利用は4名様〜となりますのでご了承ください。
- ・全プラン、前日までの予約制とさせていただきます。
- ・苦手な食材等ございましたらお気軽にご相談ください。柔軟に対応させていただきます。
- ・別途、2,000円で飲み放題(120分)も可能です。スタッフにお尋ね下さい。

価格は全て税別です

今、話題の… 自然派 ワイン って…？

自然派 のアプローチ

本来の生態系を壊さないように基本的
には無農薬や有機農法で育てる。

ワインの風味を生かす為、
天然酵母や野生酵母を使う。

あまり澱引きをしないことが多い。
ワインに負担をかけず、澱の
還元作用や清澄作用を利用する。

ブドウが持つ成分を反映させる様、
清澄・ろ過をしないことが多い。

酸化防止剤を極力使わない。

従来 のアプローチ

安定収穫のために
肥料、農薬を使うこともある。

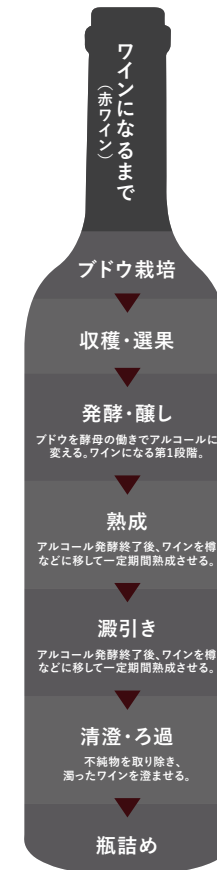
培養酵母を加えることが多く、
酸化防止剤を添加する。

熟成し容器の底に溜まった
澱(酵母の死骸)を取り除く。

クリーンな見た目のため、
清澄剤、ろ過剤を使う。

品質安定のために、
酸化防止剤を使う。

「自然派ワイン」に明確な定義はなく、造り手それぞれが
「自然」とする栽培法、醸造法により微妙に異なります。
ここで示す「自然派のアプローチ」は例外はあれども多くの
自然派の造り手が実践する考え方の基本となります。
染み渡りような美味しさとフレッシュな瑞々しさを料理と
供にお楽しみください。



自然派ワインのキーワード

栽培

ブドウの樹を
取り巻く環境を変えない

醸造

化学的な要素は
取り除き、ブドウが自然に
ワインに変わるのを見守る

「自然派」とはその土地で育つ
ブドウがその土地の個性を活か
したままワインになる過程で人
の関与をできるだけ少なくする
ことを大切にするワイン作りと言

thank you