

DRINK MENU

THE MEAT SHOP

Beef, Venison
Lamb, Pork, Chicken

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

THE MEATSHOP のこだわり

お客様に快適に過ごして頂く為に、当店の肉料理への
こだわりとお願いにご協力下さい。

【焼き時間】

まず、注文を頂いてからお肉をカットします。
そして一般的なステーキの焼き方ではなく、
低温でゆっくりと火入れをする事で肉本来の
味わいと柔らかさを損なう事がない様に
提供する事を心掛けております。
火入れと休ませる事を繰り返す事で、お肉への
ストレスを極限まで少なくさせる調理法は
焦らずに時間を要するものです。
大きさにもよりますが、40分〜1時間ほど、
提供までにお時間を頂く事をご了承下さい。

【量り売り】

お肉は全てオーダーが入ってから
の手切りになります。
その為、グラムに若干の誤差がでますので、
金額は10g単位で頂戴しております。
上限、下限などがございましたらご相談下さい。
(例 150g~200gの間、等)

【煙】

衣服への着香、煙を気にされるお客様も
いらっしゃるかと思います。
当店でも極力、煙が店内に広がらない様に
配慮しておりますが、混雑時には
やはり煙が店内に充満してしまう事もあります。
気になるお客様へはビニール袋のご用意も
ございますので、お気軽にお声掛け下さい。

THE MEATSHOP 's APP

アプリ登録



or

来店スタンプ



THE MEATSHOP のアプリ登録、又は来店スタンプで
お得に楽しめるプラン。

Set Menu 【晩酌セット】

おひとりでも軽く飲んで、少しつまんで、ステーキも楽しみたい。
そんなお客様にぴったり、おつまみが2品、お飲み物を2杯、
道産牛ステーキが楽しんでもいただけるプランです。

drinks

- | | |
|-----------|-----------|
| ・生ビール | ・角ハイボール |
| ・ハウスワイン | ・角コークハイ |
| ・自家製サングリア | ・角ジンジャーハイ |
| ・レモンサワー | ・ソフトドリンク |
- から2杯

+

food

おつまみ2品と十勝牛ステーキ 100g

¥2500

- ・1名様のみのご利用とさせていただきます。
- ・アプリ登録、来店スタンプ付与が無い場合は、
上記金額に+¥500を頂戴いたします。
- ・席料込み、消費税込みの金額となります。

selected 【おまかせ】

メニューを選びきれないお客様へ、まずは食べて頂きたい、
ベーシックメニューをセレクトしたセットです。
食べ足りない方は追加注文も可能ですので、ぜひお試しください。

selected

- ・グリーンサラダ
- ・フレンチフライ
- ・前菜3品
- ・十勝牛ステーキ 100g

¥3300

- ・2~4名様のみのご利用とさせていただきます。
- ・苦手な食材等ございましたらお伝えください。
- ・アプリ登録、来店スタンプ付与が無い場合は、
上記金額に+¥500を頂戴いたします。
- ・席料は別途、550円を頂戴しております。
- ・消費税込みの金額となります。

BEER

Draft Beer

生ビール [Draft Beer] 660-

クラフトビール各種 [Craft Beer]

4種のテイastingセット 1400-

レギュラーサイズ [330ml] 950-

ショートサイズ [200ml] 660-

Bottled Beer

ヒューガルデン [Hoegaarden] 990-

ハートランド [Heartland] 660-

SOUR

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] 550-

自家製蜂蜜レモンが濃厚
■ 熟成蜂蜜レモンサワー [Honey-lemon Sour] 770-

農家を作る濃縮レモン果汁
■ 「40」のレモン」サワー [Lemon-juice Sour] 770-

究極ができました！
■ ソルティレモンサワー [Salty-lemon Sour] 900-

HIGH BALL

角ハイボール [Whisky & Soda] 550-

角コークハイ [Whisky & Coke] 550-

角ジンジャーハイ [Whisky & Ginger-Ale] 550-

白州ハイボール [Hakushu & Soda] 990-

余市ハイボール [Yoichi Single Malt & Soda] 990-

宮城峡ハイボール [Miyagikyo & Soda] 990-

バーボン、シングルモルト、アイリッシュ、
カナディアン、スコッチもごございます。
お気軽にスタッフにお尋ね下さい。

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 770-
[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] 770-

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] 770-

価格は全て税込です。席料を別途¥550 頂戴しております。

SANGRIA

Standard

- 自家製サングリア [Original Sangria] 700-
赤 / 白 / ロゼ [Red / White / Rose]
- サングリア スプリッツァー [Sangria Spritzer] 770-
- サングリア キティ [Sangria Kitty] 770-
- サングリア オペレーター [Sangria Operator] 770-
- サングリア カリモッチョ [Sangria Kalimotxo] 770-

Premium

- 極みのフルーツサングリア [Premium Sangria] 1000-
赤 / 白 / ロゼ [Red / White / Rose]

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]

- 北水鐘 ▶ 水割り、ロック 880-
[昆布、赤紫蘇、男爵芋、シーベリー / 北海道]

- 秋田杉 ▶ ソーダ、ストレート 880-
[天然秋田杉、コリアンダー / 秋田]

- 榎 KOZUE ▶ ソニック 880-
[コウヤマキの葉、温州みかん、レモンピール、山椒 / 和歌山]

- まさひろオキナワジン ▶ ロック、ストレート 880-
[シークワサー、グアバ、ハイビスカス、ゴーヤ / 沖縄]

- ヘルノ オールドトムジン ▶ ソニック、ソーダ 880-
[メドウスイート、ヴァニラ、リンゴンベリー / スウェーデン]

- HINATA ▶ ソーダ、ロック 990-
[金柑、ヘベス、日向夏、カモミール、カルダモン / 宮城]

- KOMASA Gin 小みかん ▶ ソニック 990-
[桜島小みかん / 鹿児島]

- 和美人ダマスクローズ ▶ ソーダ、ストレート 990-
[ダマスクローズ、茶葉、紫蘇、生姜 / 鹿児島]

- CRAZY MONDAY ▶ ソニック、ソーダ 1100-
[生姜、シナモン、クローブ、ナツメグ、ユニ・ブラン / ベルギー]

- Monkey 47 DRY GIN ▶ ソニック 1100-
[ジェニパーベリーを含め47のボタニカル / ドイツ]

- 岡山 ▶ ソニック、ロック 1100-
[檜梅、コリアンダーなどの十数種類のボタニカル / 岡山]

価格は全て税込です。席料を別途 ¥550 頂戴しております。

COCKTAIL

Fresh Cocktail

■ 生ライム ジントニック [Fresh Lime Gin-tonic]	900-
生ライム モスコミュール [Fresh Lime Moscow-mule]	900-
生ライム キューバリブレ [Fresh Lime Cuba-libre]	900-
生オレンジ スクリュードライバー [Fresh Orange Screw-driver]	900-
■ 生グレープフルーツ スプモーニ [Fresh Grapefruit Spumoni]	900-

HOT DRINK

Hot Tea & Coffee

お肉に合うお茶（ポット） [Japanese Tea]	660-
オリジナルハーブティー（ポット） [Harb Tea]	660-
ホットコーヒー [Coffee]	550-

SOFT DRINK

Premium

■ 自家製ジンジャーエール [Homemade Ginger-Ale]	660-
ポールジローのぶどうジュース [Paul Giraud Grape Juice]	720-
熟成蜂蜜レモンスカッシュ [Honey-lemon Squash]	720-
■ 「40」のレモン」レモネード [Lemon-juice Lemonade]	770-

Standard

炭酸水 [Sparkling Water]	350-
烏龍茶 [Oolong tea]	450-
グレープフルーツジュース [Grapefruit Juice]	450-
コーラ [Coke]	450-
オレンジジュース [Orange Juice]	450-
ジンジャーエール [Ginger Ale]	450-
アイスコーヒー [Iced Coffee]	450-

価格は全て税込です。席料を別途 ¥550 頂戴しております。

COURSE

THE MEAT SHOP の料理をゆっくりと堪能できる 2 種類の
テイasting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

[4000yen Course]

テイasting 4000-

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
前日までの要予約

[5500yen Course]

テイasting 5500-

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 PARING

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。

ペアリング 3 ワイン

スパークリング、白ワイン、赤ワインの 3 杯セット

2800-

ペアリング 5 ワイン

オーダーに合わせて 5 杯のワインをご提案

5000-

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astingセットです。

ワイン 3 種テイastingセット

白 1 種、赤 2 種の組み合わせ [各 50ml]

1500-

価格は全て税込です。

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

- | | |
|---|--------------|
| <p>[Standard Plan]</p> <p>▶ スタンダードプラン</p> <p>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</p> | <p>3500-</p> |
| <p>[5meats Plan]</p> <p>▶ 5ミートプラン</p> <p>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</p> | <p>4000-</p> |
| <p>[THE MEAT SHOP Plan]</p> <p>▶ THE MEAT SHOP プラン</p> <p>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</p> | <p>5500-</p> |

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、2,200円で飲み放題（120分）も可能です。スタッフにお尋ね下さい。

価格は全て税込です。

今、話題の… 自然派 ワイン って…？

「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。
染み渡りする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 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

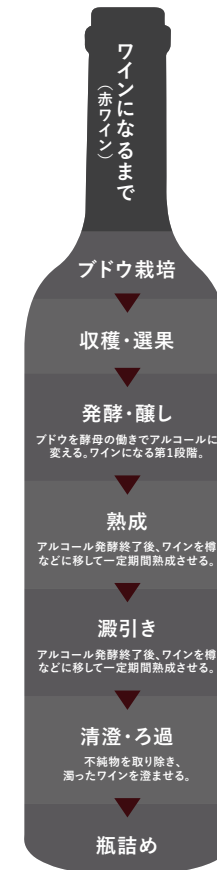
安定収穫のために
肥料、農薬を使うこともある。

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。



自然派ワインのキーワード

栽培	醸造
ブドウの樹を 取り巻く環境を変えない	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