DRINK

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 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。

BEER

Draft Beer

ピルスナー・ウルケル [Pilsner Urquell] 900-

1842年、チェコで誕生したピルスナータイプの元祖となる歴史あるビール。世界のビールの7割を占め、同時に日本のビールのほぼ全てがピルスナーである中、まさにその元祖。
伝統的な製法を重んじ、175年間ただ一つの醸造所で今もなお作り続けている。一切の妥協を許さず、苦味、甘み、香りが絶妙なバランスで調和されたこのピルスナーの真髄はその独自の注ぎ方から生まれるクリーミィな泡にまで及ぶ。
「醸造家がビールを醸造し、バーテンダーがビールを完成させる」という絶対の理念、ぜひご賞味下さい。

生ビール [Draft Beer] 660-

Craft Beer

クラフトビール缶 [Craft Beer] 990-～

世界一の数のブルワリーがあるとされるポートランドから輸入されたクラフトビールを取り揃えております。
別メニューのご用意がありますので、ご希望のお客様はスタッフまでお申し付けください。

WHISKY

日本のものはもちろん、各国の銘柄ウイスキーを選りすぐりでご用意しております。
詳しくは別メニューをご覧ください。

High Ball

ハイボール	[Whisky & Soda]	660-
コークハイボール	[Whisky & Coke]	700-
ジンジャーハイボール	[Whisky & Ginger-Ale]	700-
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-

他、約10種類（別紙）

価格は全て税込です。席料を別途¥550頂戴しております。

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げます。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］

以下はほんの一例です。
クラフトジンも別メニューをご用意しております。
お気軽にスタッフにお声がけ下さい。

- KOMASA Gin 小みかん ▶ ソニック
  [桜島小みかん / 鹿児島]
- 槙 KOZUE ▶ ソニック
  [コウヤマキの葉、温州みかん、レモンピール、山椒 / 和歌山]
- 北水鐘 ▶ 水割り、ロック
  [昆布、赤紫蘇、男爵芋、シーベリー / 北海道]
- ヘルノ オールドトムジン ▶ ソニック、ソーダ
  [メドウスイート、ヴァニラ、リンゴンベリー / スウェーデン]

SOUR&COCKTAIL

スッキリ酸味の自家製リキュール使用
自家製レモンサワー [Lemon Sour] 600-

自家製蜂蜜檸檬の優しい甘さとほのかな酸味
自家製蜂蜜レモンサワー [Honey-Lemon Sour] 800-

たっぷりの果汁とほろ苦さがヤミツキに
生搾りグレープフルーツサワー [Fresh Grapefruit Sour] 800-

香りが抜群の大人サワー
生搾りライムサワー [Fresh Lime Sour] 800-

食前食中食後を問わない万能カクテル
［生ライム］ジントニック [Gin Tonic] 900-

ピリッと辛口でスッキリ飲みやすい
［生ライム］モスコミュール [Moscow Mule] 900-

ハーブの香りと苦味が料理を引き立てる
［生グレープフルーツ］スプモーニ [Spumoni] 900-

価格は全て税込です。席料を別途¥550頂戴しております。

SANGRIA

Premium

フローズンフルーツがたっぷり！
- 極みのフルーツサングリア [Premium Sangria] 1000-
  赤 / 白 / ロゼ [Red / White / Rose]

Standard

6種類のフルーツの香りのオリジナル
- 自家製サングリア [Original Sangria] 700-
  赤 / 白 / ロゼ [Red / White / Rose]

白サングリアとソーダでさっぱり
- サングリア スプリッツァー [Sangria Spritzer] 850-

赤サングリアとジンジャーで甘くて爽快
- サングリア キティ [Sangria Kitty] 850-

白サングリアとジンジャーで飲みやすい
- サングリア オペレーター [Sangria Operator] 850-

赤サングリアとコーラのコク甘系
- サングリア カリモッチョ [Sangria Kalimotxo] 850-

NON ALCOHOL DRINK

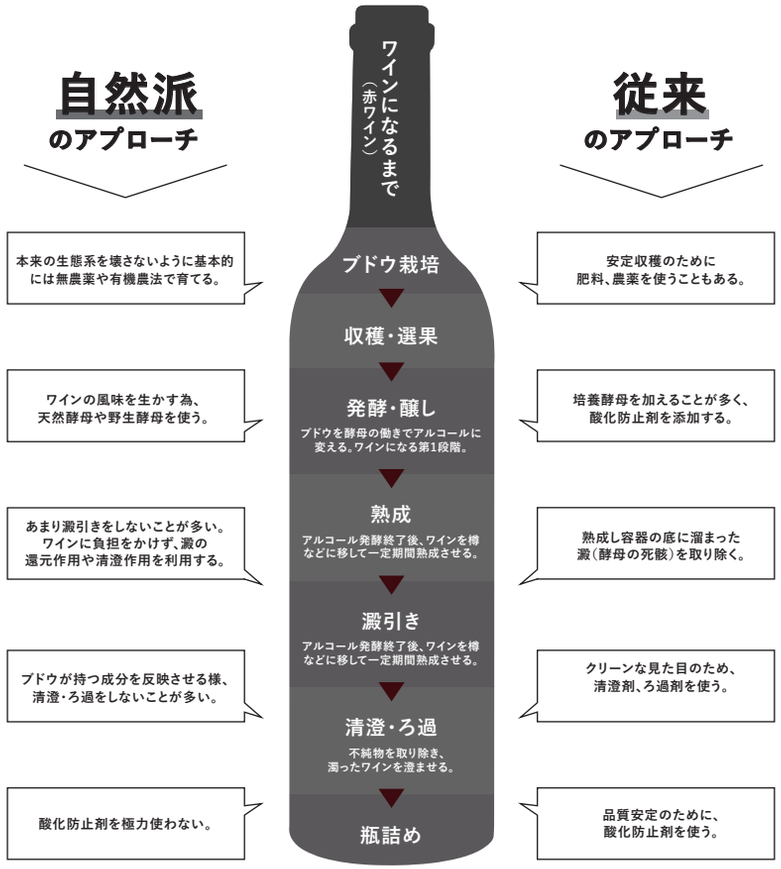
お酒が飲めない、そんな日でも1杯をお食事に合わせる楽しさをご提案させていただきます。

- ノンアルコールビール［0%］ [Non-alcohol Beer] 660-
- ノンアルハイボール［0%］ [Non-alcohol Highball] 660-
- ノンアルコールワイン（赤 / 白［0%］） [Non-alcohol Wine] 750-
- グレープフルーツサワー［0.3%］ [Grapefruit Sour] 750-
- ライムサワー［0.3%］ [Lime Sour] 750-
- 自家製ジンジャーエール［0%］ 750-
- ポールジローのぶどうジュース［0%］ 750-
- 愛媛のレモンスカッシュ［0%］ 800-
- 「40コのレモン」レモネード［0%］ 800-

価格は全て税込です。席料を別途¥550頂戴しております。

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

WINE

THE MEATSHOP が誇るお肉と料理の数々はワインに合わせて召し上がっていただく味わいのものがとても多いです。
自然派ワインを中心としたラインナップを取り揃えておりますので、ワイン好きな方はもちろん、普段は飲まれないお客様も、この機会に是非トライしてみて下さい。
Don't think. Just drink!!

Bottled

数量に限りのある自然派ワインの取り扱いが多いため、
ワインリストはご用意しておりません。
ボトルワインをご希望のお客様は、お好みに合わせて
数本をチョイスし、ご希望の商品を探すお手伝いを
させて頂きます。
お気軽にスタッフまでお申し付けください。

Glass

・ハウスワイン（白 / 赤）　660-

グラスワインの詳細は差し込みメニューをご覧ください。
スパークリング、白ワイン、赤ワイン、オレンジワインを
数種類ずつご用意しております。

価格は全て税込です。

WINE TASTING

- おまかせワイン Tasting Set 1500-
  ［各60ml×3杯］

ソムリエ厳選のワイン３杯を少量ずつ。
いろいろな味わいを楽しみたいお客様へ。

WINE PARING

- 料理に合わせるペアリング Set 3 2900-
  ［3皿×3杯］

- 料理に合わせるペアリング Set 5 5000-
  ［5皿×5杯］

ご注文の料理に合わせて数種類のワインを楽しんでいただく、
少し大人の飲み方のご提案です。
お互いの味わいを高めあう組み合わせをご用意させて頂きます。

価格は全て税込です。

SOFT DRINK

Premium

- 自家製ジンジャーエール 750-
  [Homemade Ginger-Ale]
- ポールジローのぶどうジュース 750-
  [Paul Giraud Grape Juice]
- 愛媛のレモンスカッシュ 800-
  [Honey-lemon Squash]
- 「40コのレモン」レモネード 800-
  [Lemon-juice Lemonade]

Standard

炭酸水 350-
[Sparkling Water]

烏龍茶 450-
[Oolong tea]

コカ・コーラ瓶 450-
[Coke]

ウィルキンソン・ジンジャーエール 450-
[Ginger Ale]

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-

thank you