



HOKKAIDO BEEF RAMP

※The photo is a cut image.

HOKKAIDO RAMP STEAK

- Black pepper sauce
- Garlic sauce
- +Add Horseradish
- +Add Wasabi
- +Add Meat ¥900/100g

100g ¥1,200
 150g ¥1,700 250g ¥2,600

※Rice is available for 200 yen and large size is 300yen.
 ※Thank you for your understanding that it take time to cooking foods at busy hour.

Barrel OUR BRAND



THE MEAT SHOP

Meat specialty restaurant where you can enjoy not only Wagyu, but also Pork, Chicken, Lamb, Venison, Wild boar at dinner time. You can also enjoy Natural wines, and Hokkaido vegetables. Lunch menu is similar to NYU MEAT menu.



@THE_MEAT_SHOP29



Q yakitori, wine, sake

You can enjoy Yakitori like local chicken, seasonal vegetables, lamb, and more. And, also enjoy SAKE, Natural wine that we choose. Only dinner time is open.



@Q_YAKITORI



MIRAIZAKA Japanese restaurant

Our Japanese restaurant provides mainly hokkaido fish, like sashimi, grilled, and boiled. You can spend the space that relaxing and adult atmosphere, taking various Sake, and natural wines.



@SAKANA_SAKE.MIRAIZAKA



NYU MEAT

We opened this shop for spreading the deliciousness and value of HOKKAIDO BEEF. Our HOKKAIDO BEEF is not WAGYU, but taste is strong. You can also enjoy premium SOFT ICE CREAM of hokkaido cow.



@NYU_MEAT



EAT DELI

This BENTO (lunch box) specialty store is only delivery store. We provide seasonal food, and good appearance bento.



@EAT_DELI_SAPPORO

Beer & More



• DRAFT BEER

¥700

• HIGH-BALL
(whiskey & soda)

¥600



• THE BEER
(Original beer can)

¥1200

• LEMON SOUR

¥600

Point!!

• DRAFT WINE
[sparkling or red]

¥600

Hokkaido Wine

WHITE

• TSURUNUMA-SHUKAKU

¥1000/glass

• HIGUMA no BANSHAKU

¥1000/glass

[Gewrztraminer / Urausu / White]

¥6800/bottle

[Zweigeltrebe,
Furano2go / Furano / Red]

¥6800/bottle

• TSURUNUMA-SHUKAKU RONDO

¥6800/bottle

• Barrel Furano

¥8200/bottle

[Rondo / Urausu / Red]

[Seibel, Zweigeltrebe / Furano / Red]

• RICCA YUKI no KEIFU

¥6800/bottle

• NENRIN

¥6000/bottle

[Regent / Iwamizawa / Red]

[Cabernet Sauvignon, Acolon / Hakodate / Red]

Soft drink

• PAUL GIRAUD GRAPE JUICE

¥900

• OOLONG TEA

¥450

• LEMONADE

¥450

• ORANGE JUICE

¥450

• LEMON SQUASH

¥450

• COKE

¥450

• GINGER ALE

¥450

Parfait menu



BERRY BERRY PARFAIT

2 kind of berry sauce &
hokkaido softcream.
Sour and Sweet.

¥680



Nice Choice

COFFEE JELLY PARFAIT

Hokkaido softcream &
coffe jelly.
Bitter and Sweet.

¥680

Nyu Meat
Eat dairy cows ニュ-ミート Health is wealth.

Nice Choice



SIRLOIN

※The photo is an image.

HOKKAIDO SIRLOIN STEAK

+Add Hourseradish +Add Wasabi +Add Meat ¥1200/100g

100g ¥1,700

150g ¥2,300 250g ¥3,500

Nice Choice



RIB EYE

※The photo is an image, w/ add horseradish

HOKKAIDO RIB EYE ROLL STEAK

Black pepper sauce Garlic sauce +Add Hourseradish +Add Wasabi +Add Meat ¥1200/100g

100g ¥1,600

150g ¥2,100 250g ¥3,200

※Rice is available for 200 yen and large size is 300yen.

※Thank you for your understanding that it take time to cooking foods at busy hour.



※The photo is an image.

HOKKAIDO STEAK COMBO

250g ¥2,700~



※The photo is an image.

STEAK & HAMBURG

280g ¥2,100~



GRILLED HAMBURG STEAK

180g ¥1,400



LIMITED! SPECIAL LUNCH!

GRILLED ON IRON PLATE STEAK & RICE

¥1,400



※The photo is an image.

RICE & SOUP

SOUP SET

(Only w/ main dish)

¥350

RICE & SOUP SET

(Only w/ main dish)

¥550



食後に必食!!
十勝の契約農場
直送のミルクを
使用した、
絶品ソフト!!



HOKKAIDO PREMIUM SOFTCREAM

¥500



Nice Choice

NYU CHEESE BURGER

¥1,300



HORSE RADISH HAMBURGER

¥1,300



NYU HAMBURGER

¥1,000



NYU MEAT SALAD

¥850



GARLIC SAUTE of WHELK

¥980



BEEF TENDON STEW w/shrimp

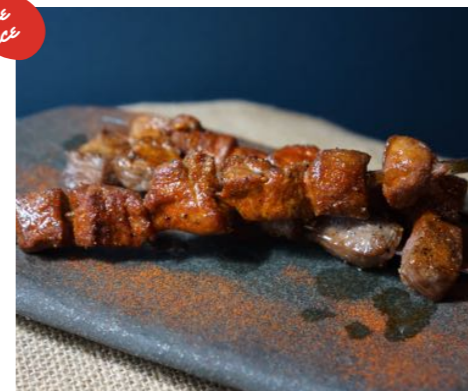
¥780



Nice Choice

BAGNA CAUDA of vegetables

¥980



SATAY

- lamb ¥480
- pork ¥380
- chicken ¥300



POTATO SALAD w/smoked egg

¥680



Nice Choice

HOKKAIDO FRENCH FRIES

¥550



CAMEMBERT MISO PICKLES

¥550



Nice Choice

JALAPENO CHEESE FRIES

¥680



PICKLES

¥580

※Rice is available for 200 yen and large size is 300yen.

※Thank you for your understanding that it take time to cooking foods at busy hour.



HOKKAIDO BEEF RAMP

※写真はカットしたイメージです

北海道ランプステーキ

赤身と言えばランプ!!

焼き上げるのが難しい部位を、ジューシー旨味たっぷりで仕上げ、食べやすくカットしました。

サクサクと最後まで、あっさりとお食べられます!

- ブラックペッパーソース
- ガーリックソース
- Topping 山わさび
- Topping 刻み本わさび
- Topping 追加肉 ¥900/100g

100g ¥1,200

150g ¥1,700 250g ¥2,600

※全てのステーキ、ハンバーグに+200円でライス単品をつけられます(大盛りは+100円になります)。

※混雑時は提供に時間を頂きますのでご了承ください。

Barrel OUR BRAND



「肉と野菜と自然派ワイン」 THE MEAT SHOP

北海道産を中心に全国から取り寄せるこだわりの牛赤身肉だけでなく、豚、鶏、羊、鹿や猪などのジビエも堪能できる肉料理専門店。生産者から直接仕入れる野菜や拘りのナチュラルワインも合わせて大切な人達、気の合う仲間と素敵な空間と時間を過ごしていただきたいお店です。



@THE_MEAT_SHOP29



「ヤキトリ、ワイン、日本酒」 Q

北海道産の銘柄鶏や地鶏をはじめ、旬の野菜を巻いた豚巻き串や骨付きラムや鹿肉などの炭火焼も楽しめる、炭火焼専門店。また、十勝清水町産の良質な卵、「ネラのたまご」を使用した出汁巻串や親子丼も人気。スタッフ厳選のナチュラルワインや日本酒も揃え、料理とお酒のマッチングをお楽しみいただけます。



@Q_YAKITORI



「旬/肴/酒」 みらいざか

旬の魚介料理や野菜料理をこだわりの日本酒と共に、大人がゆったりとした時間を楽しめる空間と料理をコンセプトとした創作和食店。厳選した日本酒に合わせた旨い肴や自家製煙製も揃え、街中から少し離れた場所で時が経つのも忘れられる様な落ち着いた空間を堪能していただけます。



@SAKANA_SAKE_MIRAZAKA



「北海道産乳牛専門店」 NYU MEAT

牛肉王国、北海道の乳牛のおいしさと価値を広めていきたいと、THE MEATSHOPの2号店としてオープンした乳牛応援のステークショップ。こだわり放牧牛の1頭買いも年に数回実施し、生産者の情熱や思いを伝えていきたい。放牧牛の濃厚牛乳のソフトクリームもこだわりの一品。



@NYU_MEAT



「手作り宅配弁当専門店」 EAT DELI

「手作りにこだわり美味しく安全なお弁当をお届けしたい」、をコンセプトに企業様を中心に配達をする弁当専門店。ロケや会議などのシーンをはじめ、色とりどりのおかずを詰めた旬菜美食弁当は女性に人気です。併設店舗、電車通弁当店は個人のお客様もお買い求めできるテイクアウト店舗です。



@EAT_DELI_SAPPORO

Beer & More

	・生ビール draft beer	¥700	・ハイボール high-ball	¥600
	・THE BEER (オリジナルクラフトビール) the beer (original beer can)	¥1200	・レモンサワー lemon sour	¥600
			・なみなみ樽生ワイン [スパークリング or 赤] draft wine	¥600

Hokkaido Wine

	・鶴沼収穫ゲヴェルツラミネール [ゲヴェルツラミネール/浦白/白]	¥1000/グラス ¥6800/ボトル	・麗の晩酌 [ツヴァイゲルトレーベ、 ふらの2号/富良野/赤]	¥1000/グラス ¥6800/ボトル
	・鶴沼収穫 Rond [Rond/浦白/赤]	¥6800/ボトル	・Barrel Furano [セイベル、ツヴァイゲルトレーベ/富良野/赤]	¥8200/ボトル
	・RICCA 雪の系譜 [レгент/岩見沢/赤]	¥6800/ボトル	・年輪 [カベルネ・ソーヴィニヨン、アロン/函館/赤]	¥6000/ボトル

Soft drink

・ポールジョーブドウジュース grape juice	¥900	・烏龍茶 oolong tea	¥450
・レモネード lemonade	¥450	・オレンジジュース orange juice	¥450
・レモンスカッシュ lemon soda	¥450	・瓶コーラ coke	¥450
		・瓶ジンジャーエール ginger ale	¥450

Parfait menu



ベリーベリーパフェ

2種類のベリーソースをたっぷりかけた、酸味と甘味の絶妙なバランス!

¥680



コーヒーゼリーパフェ

ほろ苦いコーヒー味と濃厚なソフトクリームの組み合わせは間違いない!!

¥680

Nyu Meat

Eat dairy cows ニュ-ミ-ト Health is wealth.

Nice Choice



SIRLOIN

※写真はイメージです

北海道サーロインステーキ

Topping 山わさび Topping 刻み本わさび Topping 追加肉 ¥1200/100g

肉の王様、サーロインを一枚そのまま焼き上げ、あっさりレモンバターを乗せたクラシカルスタイル。豪快に切り分けて食べるのがウマイ!!

100g ¥1,700

150g ¥2,300 250g ¥3,500

Nice Choice



RIB EYE

※写真はイメージ、山わさびトッピングです

北海道リブローズステーキ

ブラックペッパーソース ガーリックソース Topping 山わさび Topping 刻み本わさび Topping 追加肉 ¥1100/100g

乳牛のリブローズは間違いない本来の「牛肉味」。牛肉が食べたい欲望を120%満たす、オープン以来の一番人気のカットステーキ!!

100g ¥1,600

150g ¥2,100 250g ¥3,200

※全てのステーキ、ハンバーグに+200円でライス単品をつけられます(大盛りは+100円になります)。

※混雑時は提供に時間を頂きますのでご了承ください。



※写真はイメージです

北海道ステーキコンボ

2種類のステーキを楽しめる贅沢な250gコンボ!
色々な組み合わせはモバイルオーダーでご確認ください。
250g ¥2,700~



※写真はイメージです

ステーキ&ハンバーグコンボ

人気のハンバーグと100gステーキが一緒になった
欲張りセット。選べるステーキの組み合わせは
モバイルオーダーから!
280g ¥2,100~



NYU牛 グリルハンバーグ

粗挽き乳牛とジャージーミルクを合わせた
ミルクで濃厚な牛の旨味がガツンとくる、
食べ応え満点バーグ。
180g ¥1,400



鉄板焼きステーキライス

自慢のサーロインを食べやすくカットし、熱々で
じゅ〜じゅ〜にライスと焼き上げました。
混ぜて食べるのがタマリマセン!!
¥1,400



※写真はイメージです

LUNCH SET

スープセット

お食事ご注文の
お客様にスープの
セットです。
単品は500円です。 ¥350

スープ&ライスセット

お食事と一緒に
ご注文できます。
ライスとスープの
セットです。 ¥550



食後に必食!!
十勝の契約農場
直送のミルクを
使用した、
絶品ソフト!!

乳Life 濃厚ソフトクリーム

十勝大樹町、「乳Life」のコクのある極上牛乳を
絶妙な配合で混ぜ合わせた、自慢のソフトクリー
ム。これだけ食べるのもアリ!!
¥500



NYU チーズバーガー

「肉」と「パン」、そしてチーズのみ。
濃厚な乳牛パティに炙りバターとチーズ。
これぞ極上チーズバーガー。
¥1,300



NYU 山わさびバーガー

「肉」と「パン」、そして山わさびのみ。
北海道を代表する素材をシンプルに楽しむ。
この風味、クセになります。
¥1,300



NYU MEATバーガー

「肉」と「パン」のみ。
濃厚な乳牛パティに炙りバターが絡みつく。
目指したのはシンプルに極上。
¥1,000



NYU MEAT サラダ

葉野菜の上に焼いたり揚げたりの
ゴロゴロ野菜をのせたシンプルサラダ。
お肉のお供にサラダも一緒に!
¥850



ツブと旬野菜のガーリックソテー

コリコリのつぶ貝とニンニクオイルは相性が
抜群です。季節の野菜と合わせて、ビールや
ハイボールと。
¥980



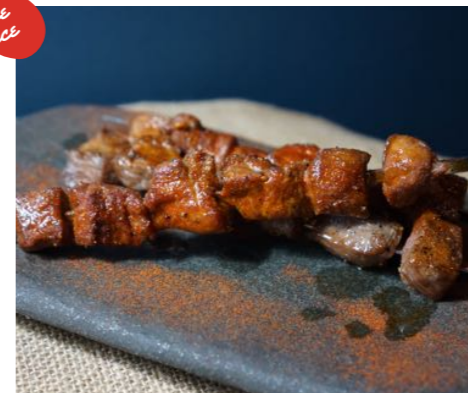
エビと牛すじのトマト煮

たっぷりの牛すじをじっくりトロトロになるま
で煮込んだ真名物のトマト煮込みにプリプリ
のエビをのせて。バゲット付きです。
¥780



彩り野菜のバーニャカウダ

色とりどりの野菜をサッと素揚げし、特製の
バーニャカウダソースで。
ディップしても豪快にかけても、お好みで。
¥980



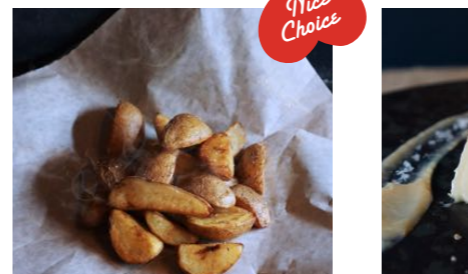
スパイシー焼鳥

東南アジアのサテ風に、
スパイスたっぷり仕上げた
お酒にぴったりの串物です。
¥480



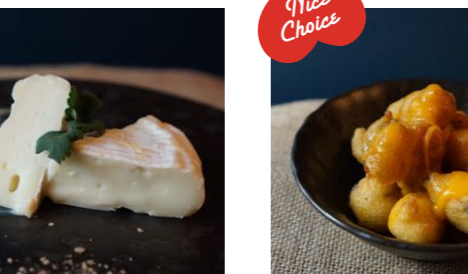
燻製卵と青かつぱのポテサラ

滑らかなマッシュポテトと燻製卵の濃厚さと
薫りが口の中に広がります。
アクセントに胡瓜の漬物を。
¥680



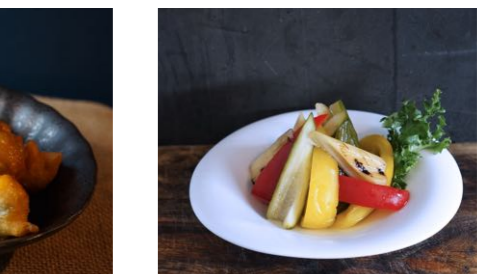
北海道 フライドポテト ¥550

ホクホクでアツアツ、カリカリのフライドポテト
はみんな大人気の美味しさ。
迷った時には、まずはコレです!!



カマンベール熟成味噌漬け ¥550

そのままでも美味しいカマンベールチーズを
味噌で熟成する事で、旨味と風味をさらに
アップさせた、ワインにぴったりの一品です。



ハラペーニョチーズフリット ¥680

ハラペーニョとチーズを加えた生地をカリッと
もちりと揚げ、さらにチーズソース。
ピリ辛クリームーな味はヤミツキになります。

※全てのステーキ、ハンバーグに+200円でライス単品をつけられます(大盛りは+100円になります)。
※混雑時は提供に時間を頂きますのでご了承ください。