

Cunch menu



Nice Choice

北海道サーロインステーキ

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。
150g ¥2,180
300gは150gが2枚でのご提供です。
300g ¥4,200



北海道リブローズステーキ

乳牛のリブローズは間違いない「牛肉味」。
150g ¥1,980
牛肉が食べたい欲望を120%満たす本店でも人気のカットステーキ。
300g ¥3,900

※混雑時は提供に時間を頂きますのでご了承ください。
※全てのステーキ、ハンバーグにはライスがついております
※ライスの大盛りは、+100円になります。



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ィー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



スープセット ¥350

乳Lifeの濃厚牛乳をたっぷり使用したスープです。お食事ご注文と一緒に。単品ですと、500円でご用意できます。



ニューミートサラダ ¥850

葉野菜の上に、ゴロゴロ野菜を乗せたシンプル野菜サラダ。肉のお供にサラダは必須です!



北海道ステーキコンボ

リブローズ150gとサーロイン100g、両方を堪能したい方にオススメの贅沢MEAT!!
250g ¥2,980
熱々堂々の250g。



Nice Choice

サーロイン&ハンバーグ

肉々しい乳牛ハンバーグと一番人気のサーロインカットステーキ100gとを一緒にした欲張り鉄板プレート。
280g ¥2,580



乳Life ¥500
濃厚ソフトクリーム
十勝大樹町「乳Life」のココ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。必食です。

Nice Choice



Cunch menu



Nice Choice

NYU CHEESEバーガー

¥1,400

北海道初の極上乳牛バーガーに、たっぷり北海道チーズ。これぞ極上チーズバーガー。



牛すじのとろとろハヤシ

¥1,000

元祖THE MEATSHOPの看板メニュー。たっぷりの牛すじをじっくり煮込んだ伝統の味。



NYU 山わさびバーガー ¥1,300

北海道を代表する素材、山わさびをシンプルバーガーにたっぷり。この風味はクセになります。



NYU MEATバーガー ¥1,100

「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。



Nice Choice

NYU牛 ロコモコ丼 ¥1,300

人気のハンバーグに野菜と目玉焼き、オリジナルのソースをかけて丼スタイルに。絶妙バランスの味わい。



Nice Choice

山わさびステーキ丼 ¥1,600

レアに仕上げたステーキをアツアツのご飯にONL、特製ソースと卵黄と合わせる至福の一品に。



贅沢シーザーサラダ ¥900

カリカリベーコンと温泉卵をのせ、チーズを振りかけた、リッチなシーザーサラダ。



自家製ピクルス ¥580

甘過ぎず、酸っぱ過ぎず、黄金比率のマリネ液にじっくり漬かった本店で人気のピクルス。



Nice Choice

チキンナゲット ¥680

熱々の揚げたてナゲットは食欲をそそります。メインの先につまんでも、後にお酒と共につまんでも...



甘海老のスパイシーフリット ¥800

サクサクに揚げた甘海老をスパイシーに仕上げました。ビールが隣にあれば言うことなしの一品です!!



Nice Choice

北海道マチルダのフライドポテト ¥550

北海道芽室町の名産「マチルダポテト」。品種特有の甘みとねっとりとした食感がヤミツキになります。



揚げモッツアレラチーズ ¥900

スティック状のモッツアレラチーズに香草パン粉をまぶしてあげたとろ〜りヤミツキのおつまみです。



**超数量限定!
 スペシャルランチ!**



美味しいよ!!



**熱々じゅ〜じゅ〜!
 鉄板焼きステーキライス**

¥1,400

ステーキにはできないけど、美味しいサーロインであることは間違いない！そんなお肉がある時にしか提供できないお得で旨い、熱々鉄板のザ・B級ランチメニュー！！

Drinks menu

Alcohol



・生ビール
 draft beer

¥700



・THE BEER
 (オリジナルクラフトビール)
 the beer (original beer can)

¥1200

・ハイボール
 high-ball

¥600

・レモンサワー
 lemon sour

¥600

Point!! 『スタッフおすすめの自然派ワイン』
 あります!! お気軽にお尋ねください!!!

・ハウスワイン[白/赤]
 glassed wine

¥600

Soft drink

・ポールジョーブドウジュース
 grape juice

¥700

・レモネード
 lemonade

¥450

・レモンスカッシュ
 lemon soda

¥450

・烏龍茶
 oolong tea

¥450

・オレンジジュース
 orange juice

¥450

・瓶コーラ
 coke

¥450

・瓶ジンジャーエール
 ginger ale

¥450

Parfait menu



Nice Choice

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



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

乳Life濃厚ソフトの自家製シェイク

当店自慢のソフトクリームをたっぷり使ったオリジナルシェイク。4種類のフレーバーからあなた好みをチョイスしてください。

・濃厚プレーンシェイク
 milkshake

¥600

・コーヒーゼリーシェイク
 coffee milkshake

¥500

・レモネードシェイク
 lemonade milkshake

¥500

・柚子シェイク
 yuzu milkshake

¥500



タイカレー 牛すじグリーン
¥1,100

とろとろに煮込んだ牛すじを使用したオリジナルグリーンカレー。香ばしい牛すじとココナッツの相性が抜群です!



タイカレー 牛すじレッド
¥1,100

牛すじ使用のタイカレーのレッドバージョン！グリーンよりも辛味を感じ、牛すじとの相性はグリーンと甲乙付け難い！



牛すじのトマト煮込み
¥680

元祖 THE MEATSHOP の看板お通しメニューが NYU MEAT でも登場です！これを目当てに来店されるお客様も！！

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燻製も揃え、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