

**RECOMMEND**

---

**WILD**

**IN NEW YORK**

**YOU SHOULD TRY THIS LUNCH**

THE MEAT SHOPの原点である

“今”のニューヨーク

ワイルドアメリカ

をランチメニューで表現!!

サラダセット

# SALAD SET

セルフサービスの  
THE MEATSHOPランチ名物!!

# ¥160

トッピング

全てのメニューに

## TOPPING

トッピング可能

- ◆ ベジタブル \_\_\_\_\_ ¥320
- ◆ チーズ \_\_\_\_\_ ¥100
- ◆ 海老フライ \_\_\_\_\_ ¥100
- ◆ 目玉焼き \_\_\_\_\_ ¥100
- ◆ ミートボール \_\_\_\_\_ ¥100

# 週替わり

# LUNCH

早い、安い、美味しい、お腹も一杯をテーマに、  
休憩時間をサポートします。

SETも付けて野菜とテイクアウトコーヒーも  
定番の組み合わせ。

# ¥ASK

# LET'S SHARE!!

SNSでアップしてくれたら好きなドリンク1杯サービス!

SNSでアップ、シェア、その他アクション  
でサービス!投稿日から一ヶ月まで有効



# the meatshop  
# lunch # sapporo etc...

事前予約制

◆ 北海道産 いけだ牛ステーキ 200g ¥4,100

コクのある牛の旨味、強い赤身、しっとりと柔らかい弾力。  
北海道を代表する褐毛(あかげ)和牛。

事前予約制

◆ Today's 特選牛ステーキ 200g ¥3,450

脂は少なく、柔らかい。厚くてもサクッと噛み切れる上質な牛を  
常に探してご用意してます。

◆ ステーキ&ハンバーグ 200g & 100g ¥1,940

旨味たっぷりの200gリブステーキに自慢の肉々しい  
100gハンバーグをセット!肉好き垂涎のゼイタクセット。



いけだ牛ステーキ

◆ リブローズステーキ **200g**

¥1,290

当店NO.1人気! 噛むほどに旨味が溢れるリブローズは赤身のみなのに柔らかい! 迷ったらコレ!

◆ グリルハンバーグ **180g**

¥950

肉屋がこだわり抜いたハンバーグは肉にくいほどに肉汁がたっぷり。絡めて食べるご飯は幸せそのもの。

◆ ハヤシライス

¥510

牛で最も味の濃い牛スジをじっくり一晩煮込んだスープに自家製デミグラスで更にコトコト煮込んだ特製ハヤシライス。



リブローズステーキ

今N.Yでこれがアツい!新感覚サンド

# BISCUITS SAND

サクサクビスケットサンド

自家製ビスケット

ふわふわオムレツ

特製グレービーソース

道産鶏フライドチキン

チェダーチーズ

## 素材のPOINT



### BISCUIT

[ビスケット]

甘みのある自家製サクサクビスケットはグレービーソース、チーズとの相性バツグン。



### FRIED CHICKEN

[フライドチキン]

自家製タレに1日漬け込んだ道産鶏のモモ肉をサクサクフライドチキンに。

\ What's this? /

### サクサクビスケットサンド

グレービーソースとトロトロチーズが絡む最強の組み合わせ。必食のビスケットサンド。

1日  
10食  
限定

¥1,290 | ハーフ  
¥750

ビクルス 付

これが今のN.Yバーガー!ウマミを体感せよ!

# “旨ミ” BURGER

オーガニック“旨ミ”バーガー



## 素材のPOINT



### THE PATE

[パテ]

200gの巨大極上パテ。牛肉100%の粗挽きパテはジューシーな食べ応えがす、すごい!



### TRUFFLE SALT

[トリュフ塩]

スペシャルな旨味と香りのある“トリュフ塩”を使用し、味付けに深みをプラス!

\ What's this? /

## オーガニック“旨ミ”バーガー

シンプルに、極上。オーガニック食材のみを使用し、旨みをかけ算したNEWスタイルバーガー。

1日  
10食  
限定

¥1,180 | ハーフ  
¥730

パテ200g | フレンチフライ、ピクルス、トリュフ塩 付

アメリカのTHE定番!!ゴロゴロミートボール

# MEAT BALL SPAGHETTI

THEミートボールスパゲッティ

特製スパイシーミートボール

極太スパゲッティ

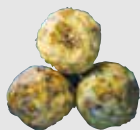
ミートボール 50g×3個

素揚げナス

カリカリバゲット

自家製トマトソース

## 素材のPOINT



### THE MEAT BALL

〔ミートボール〕

ドデカイミートボールは考え抜かれた絶妙なスパイス使いなので飽きずにパクパクいける!



### TOMATO SAUCE

〔トマトソース〕

トマトと各種香味野菜をじっくり煮込み、旨味を凝縮。極太パスタに絡む!

\ What's this? /

### THE ミートボールスパゲッティ

トマトソースと極太パスタ、ブカティーニ。スパイシーなボリュームミートボール。満足感保証付。

# ¥1,180

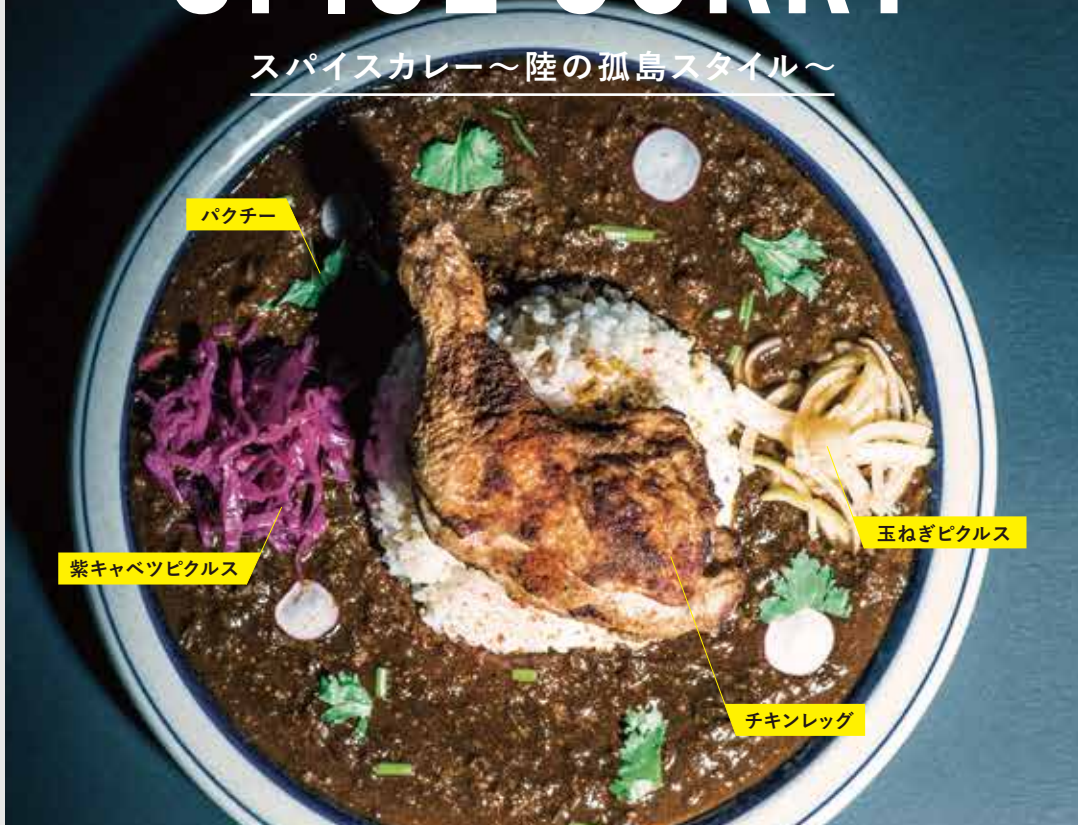
極太パスタ使用 | ミートボール3個 / バゲット付



THEワイルドカレー!! 豪快に食せ!!

# SPICE CURRY

スパイスカレー～陸の孤島スタイル～



## 素材のPOINT



### CHICKEN LEG

[チキンレッグ]

ホロホロに煮込んだチキンレッグ。表面を香ばしくと焼きました。崩しながら召し上がれ。



### SPICE

[スパイス]

当店が誇るスパイスマニアが研究に研究を重ね、たどり着いた黄金比の調合。

\ What's this? /

### スパイスカレー～陸の孤島スタイル～

カレーの海に浮かぶライスの島。そこに鎮座するチキンレッグ。辛さはお好みで追加できます。

# ¥970

チキンレッグ1本 | ピクルス2種 付

超極上レアカツサンド

# EMU CUTLET SAND

エミューの赤身カツサンド

帯広森田農園のポテトフライ

エミューカツ

キャベツ

柚子胡椒

## 素材のPOINT



### EMU [エミュー]

豪州ではメジャーな肉、エミュー。ダチョウ科の鳥ですがその肉はしっとりとしていてクセのない上品な赤身。高タンパク低カロリー、生でも食べられる肉はブームがくること間違いなし!日本では唯一北海道網走で生産されている超貴重なミート!

\ What's this? /

### エミューの赤身カツサンド

生食可能なエミュー肉を使用した札幌で食べられる超レアなカツサンドは、かつてない食感と旨さ。是非お試しあれ。

1日  
10食  
限定

# ¥970

サラダ / ビクルス / ポテト / 柚子胡椒 付

ドリンク

# DRINK

## SOFT DRINK

- ◆ 自家製レモネード [HOT / ICE] ..... ¥320
- ◆ 自家製レモンスカッシュ ..... ¥320
- ◆ 自家製ジンジャーエール(辛口) ..... ¥320
- ◆ 生姜茶(HOT) ..... ¥320
- ◆ 柚子茶(HOT) ..... ¥320
- ◆ コーラ ..... ¥210

## TEA POT (2杯分)

- ◆ アイリッシュモルト ..... ¥640
- ◆ ダーヅリンアールグレイ ..... ¥640
- ◆ フルーツハーブ(ノンカフェイン) ..... ¥640
- ◆ ルイボスレモン(ノンカフェイン) ..... ¥640
- ◆ グリーンティ ..... ¥640

アルコール

# ALCOHOL

## DRAFT BEER

- ◆ ヒューガルデンホワイト / ベルギー [200ml] ¥430  
[350ml] ¥700
- ◆ バス ペールエール / イギリス [200ml] ¥430  
[350ml] ¥700
- ◆ 北海道限定 サッポロクラシック [200ml] ¥320  
[350ml] ¥500
- ◆ アサヒ スーパードライ -3°C [200ml] ¥430  
[350ml] ¥700

## BOTTLE BEER

- ◆ ハイネケン ..... ¥540
- ◆ ブルックリンラガー -3°C ..... ¥860
- ◆ レーベンプロイ -3°C ..... ¥540
- ◆ ノンアルコールビール ..... ¥430

## WINE

- ◆ 自家製サングリア [赤 / 白] ..... ¥540
- ◆ グラスワイン 赤 [ミディアム / 重め] ..... ¥540
- ◆ グラスワイン 白 [フルーティー / 辛口] ..... ¥540