

DRINK

THE MEAT SHOP

*Beef Venison
Lamb Pork Chicken*

Wine and meat and sabbat
Responsible with your friends and family for every delicious
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

- ペローニ ナストロアズーロ 1000-

1863年、イタリアのローマで誕生したプレミアムイタリアンビール。絶妙にバランスがとれた苦味と柑橘系のスパイシーな香り、さっぱりとした爽やかな飲み心地で、驚くほどキレが良くすっきりとした後味を実現しています。

- 生ビール 700-

Craft Beer Can

- クラフトビール缶 1100~

BEER CELLAR SAPPORO CHOICE!!

自社輸入のオレゴン産ビールを扱うビアセラーサッポロが厳選したポートランド産クラフトビールを始め、札幌でいま注目のStrret Light Brewingの限定商品などをご用意しております。

Non-Alcohol

- ノンアルコールビール 700-

WHISKY

各国の銘柄ウイスキーやメニューに載せてない
ジャパニーズもご用意がございます。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

High Ball

デュワーズハイボール 700-

余市シングルモルト 1500-

宮城峡シングルモルト 1500-

ジャックダニエル 900-

メーカーズマーク 1000-

ラフロイグ 1300-

アードベック 1200-

他、カウンターをご覧ください

価格は全て税込です。席料を別途¥550頂戴しております。

WINE

House wine

- ハウスワイン (白 / 赤) 770-
- スパークリングワイン 1100-

Tasting

- おまかせワイン Tasting Set 1800-
[各60ml×3杯]

グラスワインでお出しするワインを少量ずつ楽しめます
いろいろな味わいを楽しみたいお客様へ…

Glass & Bottle

別途、メニューがございます。
数種類のグラスワインとボトルワインからお選び頂けます。
メニュー記載以外のボトルワインもございますので、お気軽に
スタッフにご相談ください

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 700-

鮮烈な酸味とほのかな苦味が凝縮された味わい！

- 愛媛 40 個レモンのレモンサワー 800-

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 800-

レモンを絞っただけのシンプル定番サワー

- [生レモン] のレモンサワー 800-

香りが抜群の大人サワー

- [生ライム] のライムサワー 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-

価格は全て税込です。席料を別途 ¥550 頂戴しております。

SANGRIA

ミートショップ オリジナルレシピ

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** 1000-
赤 / 白 / ロゼ

Standard

5種類のフルーツの香りのオリジナル

- **自家製サングリア** 700-
赤 / 白 / ロゼ

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** 800-

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** 800-

赤サングリアとコーラで甘くて飲みやすい

- **サングリア カリモッチョ** 800-

CRAFT GIN

- ・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。
限定商品や季節商品の取り扱いも多数ございますので
お気軽にスタッフにお声がけ下さい。

- **TAN TAKA TAN** 1000-
[赤紫蘇、ジェニパーベリー、オレンジピール、他/北海道]

- **火の帆 BOUQUET** 1680-
[ラベンダー、サクラ、ヒソップ、ゲヴェルツ、他/北海道]

- **北水鐘** 1100-
[アップルミント、男爵芋、吟風、コリアンダー、他/北海道]

- **ニッカ カフェジン** 1200-
[山椒、柚子、かぼす、甘夏、シークァーサー、他/宮城]

- **まさひろ オキナワジン** 1000-
[泡盛、シークァーサー、グアバ、ゴーヤ、ローゼル、他/沖縄]

価格は全て税込です。席料を別途 ¥550 頂戴しております。

SOFT DRINK

- 自家製ジンジャーエール 700-
- ポールジローのぶどうジュース 800-
- 愛媛のレモンスカッシュ 700-
- 「40」のレモン」レモネード 700-
- 炭酸水 400-
- 烏龍茶 400-
- フィーバーツリー
- プレミアムトニックウォーター 800-
- コカ・コーラ 瓶 500-
- ジンジャーエール辛口 瓶 500-
- Hot Tea & Coffee
- (POT) お肉に合う、京都いり番茶 800-
- (POT) ハーブティー（バニラルイボス） 800-
- ホットコーヒー 550-

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 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

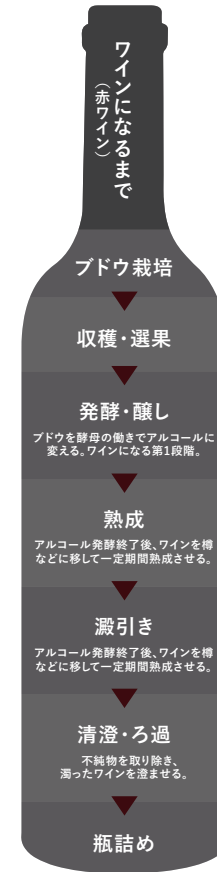
安定収穫のために肥料、農薬を使うこともある。

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しているワイン作りと言