

PURSUIT

追 求

北海道の中西部 樺戸郡浦臼町の神内ファーム21。
豊かな自然の中で広さ約240ヘクタールの自社牧場を営んでおり、
広大な土地を活かした大規模な肉牛の飼育を行っています。

ゆとりある環境で放牧された牛たちは、
子牛の頃からストレスなく健康そのもの。

自然が育んだ極上の肉質は「神内和牛」最大の特徴です。

「神内和牛あか牛」は、
全国における飼育数が和牛全体のわずか1.3%と、とても希少な品種。
脂肪分が少なく、さっぱりとしたサシ、噛むたびに旨味が溢れます。

SHUNSAIスタッフ一同、自信をもってお客様のもとへお届けいたします。
是非この機会に最高品質「神内和牛」ご堪能ください。

[JINNŌ] wagyu beef from JINNŌ FARM21.

*There is Middle western district Urausu-cho,
Kabato-gun of Hokkaido.*

*They run company ranch of approximately 240 hectares in area
in rich nature and breed the
large-scale beef cattle utilized very large land.
It is health itself without stress since the age of a calf.*

*'JINNŌ Wagyu AKA'
is characterized by lean part full of umami, moderate amount of fat,
and softness peculiar to wagyu;
these properties match health-conscious modern-day people.*

Please enjoy THE Perfect Wagyu.

SHUNSAI

*in*SEASON
STEAKS

Produce by Sapporo LION

アレルギーは
大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないか調べいたします。*メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをご承知おき下さい。 ※器・盛り付けは一例です。

COURSE

選べるメインディッシュのコース

APPETIZER
前菜

SOUP
スープ

SALAD
サラダ

DESSERT & COFFEE
デザート・コーヒー

MAIN DISH

メインディッシュを下記よりお選び下さい。

A course

WAGYU
RUMP STEAK -150g-

神内あか毛和牛
ランプステーキ 150g

¥4,465⁺⁺

税・サ込価格 ¥5,550

B course

TOKACHI BEEF
SIRLOIN STEAK -150g-

十勝ハーフ牛
サーロインステーキ 150g

¥6,437⁺⁺

税・サ込価格 ¥8,000

C course

WAGYU
SIRLOIN STEAK -150g-

神内あか毛和牛
サーロインステーキ 150g

¥9,654⁺⁺

税・サ込価格 ¥12,000

ADD BEEF (50g) 各コース、お肉の増量承ります (50g単位)

A ¥1,000⁺⁺

B ¥1,400⁺⁺

C ¥1,600⁺⁺



SOUP

TODAY'S SOUP
本日のスープ

Please ask the staff for details.
詳しくはスタッフへお尋ね下さい。

¥800⁺⁺



※Price subject to 13% service charge and 10% government tax. ※++表記に別途サービス料13%、消費税10%を頂戴いたします。



APPETIZER

SEARED WAGYU BEEF

神内あか毛和牛のタタキ風〜昆布ぽん酢ジュレ〜

¥1,250⁺⁺

ASSORTED CHEESE

(CAMEMBERT / BLUE / GOUDA)

北海道小林牧場チーズ
(カマンベール・ブルー・ゴード)

¥1,100⁺⁺

ENRICH TOMATO CAPRESE

花畑牧場モッツアレラブラータと
エンリッチトマトの炙りカプレーゼ

¥980⁺⁺

FISH CARPACCIO

(PODOTHECUS SACHI)

北海道産八角のカルパッチョ

¥1,300⁺⁺

WINE MARINADE HERRING

ニシンのワイン漬け
〜サワークリーム添え〜

¥780⁺⁺



SALAD

GREEN SALAD

神内ファームのグリーンサラダ

¥880⁺⁺

ROMAINE LETTUCE SALAD

農家のベーコンとロメインレタスのサラダ
〜すりおろしパルミジャーノレジャーノ〜

¥1,280⁺⁺

SEAFOOD SALAD

シーフードサラダ

¥1,800⁺⁺

DRESSING

下記からドレッシングをお選び下さい。

• ITALIAN DRESSING
イタリアンドレッシング

• CAESAR DRESSING
シーザードレッシング

※Price subject to 13% service charge and 10% government tax. ※++表記に別途サービス料13%、消費税10%を頂戴いたします。



JINNAI WAGYU BEEF 神内和牛

WAGYU SIRLOIN STEAK -200g-

神内あか毛和牛サーロイン200g

¥8,800⁺⁺

WAGYU SIRLOIN STEAK -300g-

神内あか毛和牛サーロイン300g

¥12,000⁺⁺

WAGYU TENDERLOIN STEAK -200g-

神内あか毛和牛テnderロイン200g

¥13,000⁺⁺

STEWED WAGYU HAMBURGER STEAK -200g-

神内和牛100%ビーフの煮込みハンバーグ200g

¥3,000⁺⁺

YOUR CHOICE

DONENESS 焼き加減をご指定ください。

RARE
レア

MEDIUM
ミディアム

WELL DONE
ウェルダン

SAUCE ソースをお選び下さい。

• SOY SAUCE
昆布醤油ソース

• GRAVY SAUCE
グレイビーソース

• ONION SAUCE
オニオンソース

• APPLE SAUCE
アップルソース

AMERICAN TOMAHAWK STEAK -700g-

アメリカ産トマホーク700g

¥9,800⁺⁺



TOKACHI BEEF SIRLOIN STEAK -200g-

十勝ハーブ牛サーロイン200g

¥6,000⁺⁺

TOKACHI BEEF SIRLOIN STEAK -300g-

十勝ハーブ牛サーロイン300g

¥8,800⁺⁺

GRILLED PORK -APPLE SAUCE-

ゆめの大地 豚ロース ～アップルソース～

¥3,500⁺⁺

OPTIONAL MENU ご一緒にいかがですか

BREAD パン ¥400⁺⁺

RICE ライス ¥400⁺⁺

WEEKEND ONLY

週末限定メニュー

ROAST BEEF -120g-

ローストビーフ (短角ロース)

¥4,500⁺⁺

WAGYU SIRLOIN STEAK -300g-

神内くろ毛和牛サーロイン300g

¥13,000⁺⁺

WAGYU SIRLOIN STEAK -400g-

神内くろ毛和牛サーロイン400g

¥15,000⁺⁺



週末しか味わえない限定メニュー
ぜひこの機会にご堪能ください。



COMBO

ASSORTED STEAK (WAGYU SIRLOIN / WAGYU LAMP / PORK)

食べ比べ (あか毛和牛サーロイン・あか毛和牛ランプ・ゆめの大地ロース)

¥5,500⁺⁺

HAMBURGER STEAK & GARLIC SHRIMP

煮込みハンバーグ&
ガーリックシュリンプ

¥4,000⁺⁺

GRILLED PORK & GARLIC SHRIMP

ポークグリル&
ガーリックシュリンプ

¥4,500⁺⁺

OPTIONAL MENU 一緒にいかがですか

BREAD パン ¥400⁺⁺

RICE ライス ¥400⁺⁺

FAVORITE

ONION BLOSSOM

オニオンブロッサム ~オリジナルタルタルソース~

¥980⁺⁺

BAGNA CAUDA

焼きバーニャカウダー
「長沼町とよまさり大豆」ソース

¥1,500⁺⁺

HOKKAIDO SAUSAGE

北海道産 あらびきソーセージ

¥900⁺⁺

GARLIC SHRIMP

ガーリックシュリンプ

¥1,800⁺⁺

CROQUETTE

北海道産大豆五種の北あかりコロッケ
~ラタトゥイユ~

¥780⁺⁺



SEAFOOD

STEAMED OYSTER -GINGER SAUCE-

北海道産 牡蠣の柚子生姜蒸し

¥950⁺⁺

LOBSTER

ロブスター

¥5,000⁺⁺

SCALLOP GRATIN

帆立グラタン

¥1,500⁺⁺

DESSERT

TODAY'S SPECIAL ICE

本日のスペシャルアイス

¥700⁺⁺

TIRAMISU

ティラミス ~リコッタチーズ蜂蜜かけ~

¥1,000⁺⁺

DRINK

BEER ビール

お酒 このカテゴリーの商品は
アルコールが含まれています。

SAPPORO CLASSIC
サッポロクラシック生ビール

¥700⁺⁺

HOUSE WINE ハウスワイン

お酒 このカテゴリーの商品は
アルコールが含まれています。

GRANDE POLAIRE YOICHI DRY KERNER

グランポレール余市ケルナー

グレープフルーツ等の柑橘や青りんごを想わせる、みずみずしくフルーティな香りを引き出し、
爽やかで、キレのある、すっきりとした飲み口のワインに仕上げました。

グラス ¥950⁺⁺

ボトル ¥5,000⁺⁺

GRANDE POLAIRE YOICHI ZWEIFELTREBE

グランポレール余市ツヴァイゲルトレーベ

北海道産赤ワイン用ぶどうの代表品種ツヴァイゲルトレーベ種ぶどうを使用。上品でやさしい
アロマと軽快なタンニンによるすっきりとした口当たりが魅力です。

グラス ¥950⁺⁺

ボトル ¥5,000⁺⁺

WHISKY ウイスキー

お酒 このカテゴリーの商品は
アルコールが含まれています。

SINGLE MALT YOICHI

シングルモルト 余市

(ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り)

¥800⁺⁺

COCTAIL カクテル

お酒 このカテゴリーの商品は
アルコールが含まれています。



誤飲防止の取り組みとして、
各種サワーにはアルコール飲料専用の
マドラーを入れて提供しております。

CASSIS
(SODA / ORANGE / OOLONG TEA)

カシス(ソーダ・オレンジ・ウーロン)

¥800⁺⁺

SOUR サワー

お酒 このカテゴリーの商品は
アルコールが含まれています。



誤飲防止の取り組みとして、
各種サワーにはアルコール飲料専用の
マドラーを入れて提供しております。

LEMON SOUR

レモンサワー

¥700⁺⁺

SAKE 日本酒

お酒 このカテゴリーの商品は
アルコールが含まれています。

HOT SAKE

国稀 北海鬼ころし〈燗酒〉

一合徳利 ¥700⁺⁺

COLD SAKE

国士無双 あさひかわ 純米大吟醸

一合徳利 ¥2,000⁺⁺

SHOCHU 焼酎

お酒 このカテゴリーの商品は
アルコールが含まれています。

[BARLEY] SHIRASHINKEN

麦焼酎 知心剣(大分)

¥700⁺⁺

[POTATO] IKKOMON

芋焼酎 一刻者(鹿児島)

¥800⁺⁺

NON-ALCOHOLIC アルコールフリー

SAPPORO PREMIUM ALCOHL FREE

サッポロプレミアム アルコールフリー

¥500⁺⁺

SOFT DRINK ソフトドリンク



誤飲防止の取り組みとして、
ソフトドリンクには専用の
ストローを入れて提供しております。

ORANGE JUICE

オレンジジュース

¥500⁺⁺

COKE

コカ・コーラ

¥500⁺⁺

GINGER ALE

ジンジャーエール

¥500⁺⁺

OOLONG TEA

ウーロン茶

¥500⁺⁺

ENRICHED TOMATO JUICE

長万部エンリッチトマトジュース

¥950⁺⁺

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

¥400⁺⁺

S.PELLEGRINO

サンペレグリーノ

¥700⁺⁺



飲酒は20歳になってから、お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。 ※Price subject to 13% service charge and 10% government tax.
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。 ※++表記に別途サービス料13%、消費税10%を頂戴いたします。

WINE

CHAMPAGNE & SPARKLING シャンパン&スパークリング お酒 このカテゴリーの商品は アルコールが含まれています。

LABOURÉ-ROI CREMANT DE BURGOGNE BRUT France

ラブレ・ロワ クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット

ピノ・ノワール種やシャルドネ種などブルゴーニュ地方の葡萄で作った瓶内二次発酵の本格的なスパークリングワイン。きめ細やかな泡、柑橘系のフレッシュな香りの後に、白い花、りんご、洋ナシ、ヘーゼルナッツ、アーモンド等の複雑なアロマを感じることができます

¥6,000⁺⁺

TAITTINGER PRELUDE GRANDS CRUS France

シャンパーニュ・テタンジェ プレリュード グラン・クリュ

シャルドネとピノ・ノワール各50%で構成され、特級畑のぶどうだけを使用。5年以上の熟成。複雑な香りも濃縮されたパワフルで男性的な果実感も体験することができます。シャルドネのミネラル感とピノ・ノワールの力強さが見事に調和した驚嘆する感動の名品。

¥24,000⁺⁺

WHITE 白ワイン お酒 このカテゴリーの商品は アルコールが含まれています。

PENFOLDS KOONUNGA HILL AUTUMN RIESLING Australia

ペンフォールズ クヌンガ・ヒル・オータム・リースリング

濃厚な香りの後に洗練されたピンクローズのアロマとトラミネールから来るスパイスが香ります。味わいは、甘みと酸味のバランスの取れ、穏やかな食欲を刺激する非常にスムーズな口当たり。

¥7,000⁺⁺

CHATEAU ST.JEAN CALIFORNIA SAUVIGNON BLANC America

シャトー・セント・ジーン カリフォルニア・ソーヴィニオン・ブラン

フレッシュさを保つためぶどうは早朝に収穫されすぐに圧搾されます。シトラスの鮮やかな香りで、リンゴのような果実の甘い香りが口の中に広がります。

¥8,000⁺⁺

LABOURÉ-ROI CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME France

ラブレ・ロワ シャブリ・ブルミエ・クリュ・フルショーム

シャブリ地域の中でもフルショームはグラン・クリュと同じ南西向きの斜面に広がる非常に良質な畑。シャブリ独特の、軽くデリケートで良質な香りが印象的。

¥10,000⁺⁺

LABOURÉ-ROI CORTON CHARLEMAGNE France

ラブレ・ロワ コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ

コート・ドールのグラン・クリュの中でも、辛口白ワインの代表格としてひととき高い名声を得ているのがこのコルトン・シャルルマーニュです。しなやかな口当たりと長い余韻そして長期熟成による奥行きのある味わいが楽しめます。

¥28,000⁺⁺

RED 赤ワイン お酒 このカテゴリーの商品は アルコールが含まれています。

MARQUES DE RISCAL TINTO RESERVA Spain

マルケス・デ・リスカル テイント・レセルバ

齢40年以上のぶどうを使用、規格を上回る長い樽熟成、瓶熟成を実施することで極上のワインとして完成しています。エレガントな味わいで適度なタンニンが舌を満足させ、長い余韻も魅力的です。

¥6,500⁺⁺

BERINGER NAPA VALLEY MERLOT America

ベリンジャー ナバ・ヴァレー・メルロー

ナバ・ヴァレー産のぶどうのみを使用し、メルローの熟度の高く果実味の豊かなワインとして人気の高いアイテム。ブラックチェリーなどの熟したフルーツの風味と、ナツメグなどのスパイスの風味が重なり、ほどよいタンニンとともに絹のようなスムーズな余韻を醸し出しています。

¥8,000⁺⁺

FAMILIA ZUCCARDI ZETA Argentina

ファミリア ズッカルディ・ゼータ

アルゼンチンのプレミアムワイナリーとして知られるズッカルディの最高級ワイン。流行りのマルベックを使用し、深い果実味とタンニンの調和がとれていて、エレガントでありながら力強いストラクチャーが特徴です。

¥9,000⁺⁺

LABOURÉ-ROI GEVREY CHAMBERTIN France

ラブレ・ロワ ジュヴレ・シャンベルタン

ブルゴーニュで最も信頼できるネゴシアンと高く評価されているラブレロワ。タンニンもふくよかで酸もしっかり残るポテンシャルのあるワイン。フルーティーなアロマが魅惑的で骨格はしっかりとしながらもフェミニンなワイン。

¥13,000⁺⁺

TENUTA CARRETA CANNUBI BAROLO DOCG Italy

テヌータ カレッタ カンヌービ バローロ DOCG

毎年の1260本程しか造れない貴重、かつ最高峰のバローロ。シリアルナンバー入り。商品名にも入っている「カンヌビ」はバローロ最古の畑の名であり、バローロの神髄と言われ誰もが羨む最上質の畑。その畑のぶどうを贅沢に使用。日本にも昨年輸入されたばかりのバローロ最高峰の味をご堪能下さい。

¥18,000⁺⁺

PENFOLDS BIN 407 CABERNET SAUVIGNON Australia

ペンフォールズ ビン407・カベルネ・ソーヴィニオン

オーストラリアワインとして最も著名なペンフォールズ。カベルネソーヴィニオンのお手本ともいえるほど品種の特徴を明確に表したワイン。溶け込んだタンニンや複雑味もあり、スモークした肉などの様々な香りが湧き上がってきます。

¥22,000⁺⁺

CH.GRAUD LAROSE France

シャトー・グリュオー・ラローズ

グラン・クリュ第2級格付。AOCサン・ジュリアン。1757年グリュオー氏によって創設されたこのシャトーラベルに書かれた言葉は「ワインの中の王、王のためのワイン」。常に飲む人の期待を裏切らない良質のワインを産することで知られる。ブラックチェリー、黒胡椒、バランス良いタンニン、力強さ、クラシックなボルドーワインのスタイルです。

¥25,000⁺⁺

BERINGER PRIVATE RESERVE CABERNET SAUVIGNON America

ベリンジャー プライベート・リザーブ・カベルネ・ソーヴィニオン

ナバヴァレーで最も古いプレミアムワイナリーとして知られるベリンジャーが技術の全てを投じて醸造するトップ・カベルネ。1986年ヴィンテージはワインオブザイヤーとして世界一の赤ワインに選ばれました。伝説的な極上フルボディワイン。

¥36,000⁺⁺



飲酒は20歳になってから、お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。 ※Price subject to 13% service charge and 10% government tax. 妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。 ※++表記に別途サービス料13%、消費税10%を頂戴いたします。

※ワインリストのご用意ございます。