

ABOUT

BUTCHER'S MEAT

BUTCHER'S MEAT is

→ FRESH!

その日にお店でミンチに

脂肪分の少ない赤身の塊肉を挽いた、フレッシュな国産牛100%のミンチのみを使用。つなぎは最小限、ほんの少しの卵だけ。まるでステーキのような味わいで、お肉本来のうま味を存分にご堪能いただけます。



BUTCHER'S MEAT is

→ ORIGINAL MIX!

自分でお好きにアレンジ

挽きたての新鮮な国産牛100%ミンチに、レーズン・オリーブ・アーモンドの中からお好みの素材をプラス。その日の気分に合わせて、あなただけの特別なハンバーグをお楽しみいただけます。



BUTCHER'S MEAT is

→ HOT!

あつあつで提供

一つひとつ丁寧に火入れしたハンバーグは、熱々の鉄板でご提供。焼き石でお好みの焼き加減に仕上げながら、ご賞味ください。



WEEKLY

GRAND MENU

SALON
BUTCHER & WINE

アレルギーをお持ちのお客様へ

当店のメニューは、すべて同じ調理施設、調理器具を使用しております。

* 個々のメニューにつきましては、アレルギー原材料一覧表を用意しておりますのでスタッフまでお問合せください。

LINE



Instagram



GRAND MENU

ランチタイムは全てのハンバーグメニューにライスが
付きます。(群馬県産コシヒカリ「雪ほたか」使用。)
※大盛り+100yen(110)



ハンバーグのこだわり：毎日店内で挽いた、鮮度抜群の国産牛100%ミンチを使用。
つなぎには卵をほんの少量だけ加え、お肉本来の旨味を感じられます。



Beef Tongue Hamburg Steak

国産牛と粗挽き牛タンをMIXしたBUTCHERの新定番、牛タンハンバーグ！
噛むほどに歯応えと牛タンの旨味が広がります。
レモンパセリバターでさっぱりとお召し上がりください。

粗挽き牛タンハンバーグ & ハンバーグコンビ

Beef Tongue Hamburg steak
& Hamburg Steak

Sauce レモンパセリバター
& ステーキソース

ハンバーグ(ステーキソース)の
サイズアップが可能です。

100g 2,200yen(2,420)

150g 2,600yen(2,860)

200g 2,900yen(3,190)



粗挽き牛タンハンバーグ Beef Tongue Hamburg Steak

Sauce レモンパセリバター

150g 1,600yen(1,760)

200g 2,000yen(2,200)

250g 2,300yen(2,530)



Rib eye Steak



リブローズ
ステーキ
Rib eye Steak

180g
2,500yen(2,750)

リブローズステーキ & ハンバーグコンビ

Rib eye Steak
& Hamburger Steak

Sauce ステーキソース

ハンバーグの
サイズアップが可能です。

150g 2,500yen(2,750)

200g 2,900yen(3,190) 250g 3,200yen(3,520)



Hamburg Steak

ステーキソース Steak Sauce

150g 1,400yen(1,540)

200g 1,800yen(1,980)

250g 2,100yen(2,310)



レーズン
+110yen

トマトソース Tomato Sauce

150g 1,400yen(1,540)

200g 1,800yen(1,980)

250g 2,100yen(2,310)



オリーブ
+110yen

チーズソース Cheese Sauce

150g 1,400yen(1,540)

200g 1,800yen(1,980)

250g 2,100yen(2,310)



アーモンド
+110yen

ダブルチーズ Double Cheese Sauce

150g 1,600yen(1,760)

200g 2,000yen(2,200)

250g 2,300yen(2,530)



アーモンド
+110yen

MIX ... ハンバーグにまぜられる！おすすめのミックス

Omelet Rice



国産牛100% BUTCHER オムライス Omelet Rice

とろとろ卵のオムライスに、当店自慢の国産牛100% ハンバーグを
トッピングした贅沢な一皿。赤ワインとフォンドボーで
じっくり煮込んだコク旨なハヤシソースとバターライスの香りが
食欲をそそります。

1,600yen(1,760)

Hamburger

国産牛100% ハンバーガー Hamburger

当店名物のハンバーグを
パティにしたジューシーなハンバーガー。
特製バーベキューソースとタルタルソースが
美味しさを引き立てます。

フライドポテト付き 1,700yen(1,870)



国産牛100% ダブルチーズハンバーガー Double Cheese Hamburger

チェダーとモントレージャックの
ダブルチーズがとろけるジューシーで
贅沢な一品。マイルドでコクのある味わいが
口の中に広がります。

フライドポテト付き 1,900yen(2,090)





SEASONAL LUNCH SET

国産牛100% ハンバーグステーキ モzzarellaとフレッシュトマトのソース

Hamburger Steak with mozzarella fresh tomato sauce

国産牛100%の当店自慢のハンバーグにとろけるモzzarellaチーズを
トッピングし、バジルの香るフレッシュトマトソースを合わせました。
さっぱりとした爽やかなソースの味わいをお楽しみいただけます。

2,200yen (2,420)

ハンバーグ(150g) + ライス + サラダ + スープ + デザート + ドリンク
Hamburg steak Rice Salad Soup Dessert Drink

SIZE UP 200g / 2,600yen (2,860) 250g / 2,900yen (3,190)

DRINK

コーヒー (hot or iced) / 紅茶 (hot or iced)
オレンジジュース / アップルジュース
レモンスカッシュ / コカ・コーラ / ジンジャーエール
グラスビール / グラスワイン (赤 / 白) +100yen

LUNCH SET MENU

SALON BUTCHER & WINE

SET A



+ 800yen (880)

スープ + サラダ + ドリンク + デザート

Soup

Salad

Drink

Dessert

SET B



+ 500yen (550)

スープ + サラダ + ドリンク

Soup

Salad

Drink

SET C



+ 500yen (550)

デザート + ドリンク

Dessert

Drink

DRINK SET + 250yen (275)

コーヒー (hot or iced) / 紅茶 (hot or iced)

オレンジジュース / アップルジュース / レモンスカッシュ / コカ・コーラ

/ ジンジャーエール

ALCOHOL SET + 350yen (385)

グラスビール / グラスワイン (赤 / 白)



SEASONAL DINNER SET

国産牛100% ハンバーグステーキ モzzarellaとフレッシュトマトのソース

Hamburger Steak with mozzarella fresh tomato sauce

国産牛100%の当店自慢のハンバーグにとろけるモzzarellaチーズを
トッピングし、バジルの香るフレッシュトマトソースを合わせました。
さっぱりとした爽やかなソースの味わいをお楽しみいただけます。

2,500yen (2,750)

ハンバーグ(150g) + ライス + サラダ + スープ + ドリンク
Hamburg steak Rice Salad Soup Drink

SIZE UP 200g / 2,900yen (3,190) 250g / 3,200yen (3,520)

DRINK

コーヒー (hot or iced) / 紅茶 (hot or iced)
オレンジジュース / アップルジュース
レモンスカッシュ / コカ・コーラ / ジンジャーエール
グラスビール / グラスワイン (赤 / 白)

DINNER SET MENU

SALON BUTCHER & WINE

SET A



+ 500yen (550)

ライス + スープ + サラダ

Rice

Soup

Salad

※ ライス大盛り+100yen (110)

SET B



+ 200yen (220)

ライス or バケット

Rice

Baguette

※ ライス大盛り+100yen (110)

APPETIZER SET

人気の前菜5種+お好きなドリンクのお得なセットです。

お一人様 / 1,400yen (1,540)



01. 本日のタバス
02. ハモンセラーノ 12 ヶ月熟成
03. キャロットラペ オレンジ風味
04. トルティージャ
05. オリーブマリネ

ドリンクは下記よりお選びください。

- ・生ビール
- ・グラスワイン
(赤 / 白 / スパークリング)
- ・ノンアルコールカクテル
- ・ソフトドリンク

ABOUT

BUTCHER'S MEAT

BUTCHER'S MEAT is

→ FRESH!

その日にお店でミンチに

脂肪分の少ない赤身の塊肉を挽いた、フレッシュな国産牛100%のミンチのみを使用。つなぎは最小限、ほんの少しの卵だけ。まるでステーキのような味わいで、お肉本来のうま味を存分にご堪能いただけます。



BUTCHER'S MEAT is

→ ORIGINAL MIX!

自分でお好きにアレンジ

挽きたての新鮮な国産牛100%ミンチに、レーズン・オリーブ・アーモンドの中からお好みの素材をプラス。その日の気分に合わせて、あなただけの特別なハンバーグをお楽しみいただけます。



BUTCHER'S MEAT is

→ HOT!

あつあつで提供

一つひとつ丁寧に火入れしたハンバーグは、熱々の鉄板でご提供。焼き石でお好みの焼き加減に仕上げながら、ご賞味ください。



HOLIDAY

GRAND
MENUSALON
BUTCHER & WINE

アレルギーをお持ちのお客様へ

当店のメニューは、すべて同じ調理施設、調理器具を使用しております。

* 個々のメニューにつきましては、アレルギー原材料一覧表を用意しておりますのでスタッフまでお問合せください。

LINE



Instagram



GRAND MENU

ランチタイムは全てのハンバーグメニューにライスが
付きます。(群馬県産コシヒカリ「雪ほたか」使用。)
※大盛り+100yen(110)



ハンバーグのこだわり：毎日店内で挽いた、鮮度抜群の国産牛100%ミンチを使用。
つなぎには卵をほんの少量だけ加え、お肉本来の旨味を感じられます。



Beef Tongue Hamburg Steak

国産牛と粗挽き牛タンをMIXしたBUTCHERの新定番、牛タンハンバーグ！
噛むほどに歯応えと牛タンの旨味が広がります。
レモンパセリバターでさっぱりとお召し上がりください。

粗挽き牛タンハンバーグ & ハンバーグコンビ

Beef Tongue Hamburg steak
& Hamburg Steak

Sauce レモンパセリバター
& ステーキソース

ハンバーグ(ステーキソース)の
サイズアップが可能です。

100g 2,400yen(2,640)

150g 2,800yen(3,080)

200g 3,100yen(3,410)



粗挽き牛タンハンバーグ Beef Tongue Hamburg Steak

Sauce レモンパセリバター

150g 1,800yen(1,980)

200g 2,200yen(2,420)

250g 2,500yen(2,750)



Rib eye Steak



リブローズ ステーキ Rib eye Steak

180g

2,700yen(2,970)

リブローズステーキ & ハンバーグコンビ

Rib eye Steak
& Hamburger Steak

Sauce ステーキソース

ハンバーグの
サイズアップが可能です。

150g 2,700yen(2,970)

200g 3,100yen(3,410) 250g 3,400yen(3,740)



Hamburg Steak

ステーキソース Steak Sauce

150g 1,600yen(1,760)

200g 2,000yen(2,200)

250g 2,300yen(2,530)



レーズン
+110yen

チーズソース Cheese Sauce

150g 1,600yen(1,760)

200g 2,000yen(2,200)

250g 2,300yen(2,530)



アーモンド
+110yen

トマトソース Tomato Sauce

150g 1,600yen(1,760)

200g 2,000yen(2,200)

250g 2,300yen(2,530)



オリーブ
+110yen

ダブルチーズ Double Cheese Sauce

150g 1,800yen(1,980)

200g 2,200yen(2,420)

250g 2,500yen(2,750)



アーモンド
+110yen

MIX ... ハンバーグにまぜられる！おすすめのミックス

Hamburger

国産牛100% ハンバーガー Hamburger

当店名物のハンバーグをパティにしたジューシーな
ハンバーガー。特製バーベキューソースと
タルタルソースが美味しさを引き立てます。

フライドポテト付き 1,900yen(2,090)



国産牛100% ダブルチーズハンバーガー Double Cheese Hamburger

チェダーとモントレージャックのダブルチーズがとろける
ジューシーで贅沢な一品。マイルドでコクのある味わいが
口の中に広がります。

フライドポテト付き 2,100yen(2,310)





SEASONAL LUNCH SET

国産牛100% ハンバーグステーキ モzzarellaとフレッシュトマトのソース

Hamburger Steak with mozzarella fresh tomato sauce

国産牛100%の当店自慢のハンバーグにとろけるモzzarellaチーズを
トッピングし、バジルの香るフレッシュトマトソースを合わせました。
さっぱりとした爽やかなソースの味わいをお楽しみいただけます。

2,500yen (2,750)

ハンバーグ(150g) + ライス + サラダ + スープ + デザート + ドリンク
Hamburg steak Rice Salad Soup Dessert Drink

SIZE UP 200g / 2,900yen (3,190) 250g / 3,200yen (3,520)

DRINK

コーヒー (hot or iced) / 紅茶 (hot or iced)
オレンジジュース / アップルジュース
レモンスカッシュ / コカ・コーラ / ジンジャーエール
グラスビール / グラスワイン (赤 / 白) +100yen

LUNCH SET MENU

SALON BUTCHER & WINE

SET A



+ 800yen (880)

スープ + サラダ + ドリンク + デザート

Soup

Salad

Drink

Dessert

SET B



+ 500yen (550)

スープ + サラダ + ドリンク

Soup

Salad

Drink

SET C



+ 500yen (550)

デザート + ドリンク

Dessert

Drink

DRINK SET + 250yen (275)

コーヒー (hot or iced) / 紅茶 (hot or iced)

オレンジジュース / アップルジュース / レモンスカッシュ / コカ・コーラ

/ ジンジャーエール

ALCOHOL SET + 350yen (385)

グラスビール / グラスワイン (赤 / 白)



SEASONAL DINNER SET

国産牛100% ハンバーグステーキ モzzarellaとフレッシュトマトのソース

Hamburger Steak with mozzarella fresh tomato sauce

国産牛100%の当店自慢のハンバーグにとろけるモzzarellaチーズを
トッピングし、バジルの香るフレッシュトマトソースを合わせました。
さっぱりとした爽やかなソースの味わいをお楽しみいただけます。

2,700yen (2,970)

ハンバーグ(150g) + ライス + サラダ + スープ + ドリンク
Hamburg steak Rice Salad Soup Drink

SIZE UP 200g / 3,100yen (3,410) 250g / 3,400yen (3,740)

DRINK

コーヒー (hot or iced) / 紅茶 (hot or iced)
オレンジジュース / アップルジュース
レモンスカッシュ / コカ・コーラ / ジンジャーエール
グラスビール / グラスワイン (赤 / 白)

DINNER SET MENU

SALON BUTCHER & WINE

SET A



+ 500yen (550)

ライス + スープ + サラダ

Rice

Soup

Salad

※ ライス大盛り+100yen (110)

SET B



+ 200yen (220)

ライス or バケット

Rice

Baguette

※ ライス大盛り+100yen (110)

APPETIZER SET

人気の前菜5種+お好きなドリンクのお得なセットです。

お一人様 / 1,400yen (1,540)



- 01. 本日のタバス
- 02. ハモンセラーノ 12 ヶ月熟成
- 03. キャロットラペ オレンジ風味
- 04. トルティージャ
- 05. オリーブマリネ

ドリンクは下記よりお選びください。

- ・生ビール
- ・グラスワイン
(赤 / 白 / スパークリング)
- ・ノンアルコールカクテル
- ・ソフトドリンク

APPETIZER SET

おすすめ! オトナのちょい飲みセット

人気の前菜5種 + お好きなドリンクの
お得なセットです。

お一人様 / **1,400yen (1,540)**

ドリンクは下記よりお選びください。

- ・生ビール
- ・グラスワイン (赤 / 白 / スパークリング)
- ・ノンアルコールカクテル
- ・ソフトドリンク



01. 本日のタパス 02. ハモンセラーノ12ヶ月熟成 03. キャロットラペ オレンジ風味
04. トルティージャ 05. オリーブマリネ

TAPAS

生ハム&サラミの
盛り合せ
1,000yen (1,100)

フライドポテト
レモン風味
600yen (660)

オリーブマリネ
500yen (550)

イベリコ豚のサラミ
500yen (550)

フライドポテトスペイン風
生ハム目玉焼きのせ
900yen (990)

紫キャベツマリネ
500yen (550)

イベリコ豚のチョリソー
500yen (550)

鶏レバーのパテ
700yen (770)

トルティージャ
350yen (385)

ハモンセラーノ 12ヶ月熟成
800yen (880)

タコとジャガイモの
ガリシア風
650yen (715)

キャロットラペ
オレンジ風味
500yen (550)

フルーツビネガーの
ピクルス
500yen (550)

DESSERT SET

1,000yen (1,100)

デザートとドリンクをおひとつずつお選びください



- | | |
|--------------------------|--------------|
| 01. アフォガード | 600yen (660) |
| 02. ピスタチオとラズベリーのクリームブリュレ | 700yen (770) |
| 03. ビターチョコレートのバスクチーズケーキ | 700yen (770) |
| 04. アイス・ソルベ盛り合わせ | 600yen (660) |
| 05. りんごのクランブルバニラアイス添え | 700yen (770) |

DRINK

- | | |
|-------------------|-----------------------------|
| コーヒー (hot / iced) | 紅茶 (hot / iced) |
| ハーブティ (hot) | カフェラテ (hot / iced) + 100yen |
| オーガニックリンゴジュース | 自家製レモンスカッシュ |
| オーガニックオレンジジュース | |



SALON
BUTCHER & WINE

アレルギーをお持ちのお客様へ
当店のメニューは、すべて同じ調理施設、調理器具を使用しております。
*個々のメニューにつきましては、アレルギー原材料一覧表を用意しておりますのでスタッフまでお問合せください。

LINE



Instagram



DRINK MENU

WINE BY THE GLASS

Glass Wine Sparkling



Chateau Jun Sparkling/ Delaware/ Yamanashi,JAPAN

シャトージュン スパークリング

(山梨県/ 甲州)

青りんごや洋ナシのような爽やかな酸味とクリームな泡の触感が魅力。

1,200yen(1,320)



Today's Sparkling Wine

本日のスパークリングワイン

ソムリエがセレクトした、いま美味しいワイン。

詳しくはスタッフにお尋ねください。

1,000yen(1,100)

•

Glass Wine White



Chateau Jun Koshu/ Koshu/ Yamanashi,JAPAN

シャトージュン 甲州

(山梨県/ 甲州)

梨や甘夏のような和を感じさせる上品なアロマ。

1,100yen(1,210)



MG Estate Sauvignon Blanc/ Sauvignon Blanc/ Central Valley,CHILE

エムジー・エステート ソーヴィニヨン・ブラン

(チリ/ ソーヴィニヨン・ブラン)

グレープフルーツの爽やかさをイメージさせるフレッシュな酸味を楽しめる。

700yen(770)

•

Glass Wine Red



Chateau Jun Merlot/ Merlot/ Yamanashi,JAPAN

シャトージュン メルロー

(山梨県/ メルロー)

若々しい酸味ときめ細やかなタンニン、余韻の旨みが魅力。

1,100yen(1,210)



MG Estate Cabernet Sauvignon/ Cabernet Sauvignon/ Central Valley,CHILE

エムジー・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン

(チリ/ カベルネ・ソーヴィニヨン)

ジューシーな果実感とスパイシーな味わいはお肉料理との相性抜群。

700yen(770)

ボトルワインをご希望の方はリストをお持ちいたしますので、スタッフにお声がけください。

BEER COCKTAIL & OTHER

Beer

Heartland Beer (Draft)

ハートランド 生

650yen(715)

Green's Free (Non-alcoholic Beer)

グリーンズフリー（ノンアルコールビール）

650yen(715)

•

Cocktail

"HOMEMADE" Lemon Sour

自家製レモンサワー

（ジン、自家製レモンシロップ、レモン、ソーダ）

650yen(715)

Highball

ハイボール

（ジョニーウォーカー 12年、ソーダ）

650yen(715)

Mandarin Mimosa

マンダリン・ミモザ

（スパークリングワイン、みかんジュース）

650yen(715)

Kir Royal

キール・ロワイヤル

（スパークリングワイン、カシス）

650yen(715)

Operator

オペレーター

（白ワイン、ジンジャーエール）

650yen(715)

Kitty

キティ

（赤ワイン、ジンジャーエール）

650yen(715)

•

Other {ストレート、ロック、水割り、ソーダ割からお選びください}

Misaki Meed

ミサキミード（はちみつ酒）

完熟屋（愛媛県）が手掛ける蜂蜜のお酒、華やかでオレンジのような香り。

1,000yen(1,100)

A.A.Bardenhorst Caperitif No.11

A.A.バーデンホースト カペリティフ

白ワインをベースに、スパイスやハーブ、フルーツを漬けて造った南アフリカのお酒。

1,000yen(1,100)

Iseya Distillery Scarlet Aperitivo

伊勢屋酒造 スカーレット アペリティーボ

伊勢屋酒造（神奈川県相模原市）が造る、オレンジピールやジャスミンなど25種類のハーブを使ったお酒。フルーティな甘味と、後味のじわじわと広がる苦味が癖になる。

800yen(880)

NON-ALCOHOLIC SOFT DRINK & CAFE

Non-alcoholic Wine

★*Sparkling (White)*

ノンアルコールスパークリング【ホワイト】

(ぶどう、エルダーフラワー、カモミール、レモングラス、ミント等)

800yen(880)

★*Sparkling (Rose)*

ノンアルコールスパークリング【ロゼ】

(クランベリー、バラ、ローズマリー、レモン等)

800yen(880)

•

Soft Drink

"HOMEMADE" Lemon Soda

自家製レモンスカッシュ

600yen(660)

Apple Juice

大野農園のそのまんま りんごジュース

600yen(660)

Mandarin Orange Juice

観音山フルーツガーデン『とろコク搾り』みかんジュース

600yen(660)

Coca Cola

コカ・コーラ

500yen(550)

Ginger Ale

ジンジャーエール

500yen(550)

•

Coffee & Tea

Coffee

コーヒー (HOT/ICED)

500yen(550)

Café Latte

カフェラテ (HOT/ICED)

600yen(660)

Earl Grey Tea

紅茶 (HOT/ICED)

500yen(550)

Herbal Tea

ハーブティ (HOT)

500yen(550)