

目の前で豪快に
焼き上げられる絶品ステーキ



ココがイチオシ
炭火で豪快に焼き上げたボリューム満点のステーキが魅力

食欲直撃!
ブラックアンガス牛炭焼Tボーンステーキ 1g/10.5円
サーロインとヒレ肉が同時に味わえる、ガッツリメニュー



「大人の学校」をコンセプトに教室をイメージした店内

肉バルのTKG〜ドムドム〜 1200円
ローストしたビーフとラムが乗った卵掛けごはん

赤身肉



赤身肉には、脂肪燃焼を促すLカルニチンや筋肉の元となるたんぱく質が豊富。食べることで代謝もアップ!

すすきの周辺

SAPPORO BONE

さっぽろぼん

☎011-252-0008 MAP P67D2

サーロインやランプなどの旨みたっぷりの厳選素材を炭火で豪快に焼き上げるステーキハウス風レストラン。肉好きにはたまらないボリューム満点のメニューが目白押し。アレンジメニューも豊富に揃っているため、宴会や各種パーティーなど幅広く対応してくれる。

☎札幌市中央区南2西5-11-3 第70藤栄ビル1階〜2階 ☎地下鉄南北線すすきの駅2番出口から徒歩4分 ☎ランチ11〜15時、ディナー17〜24時 ☎無休 ☎なし

大通

Bar espana carne

ばる えすぱーにや かるね

☎011-252-6666 MAP P67D2

自慢のパエリアをはじめ、道産素材を使ったタパス(小皿料理)など、多彩なスペイン料理が味わえるバル。上質な素材を最新の技術で熟成させ、最大限に旨みを引き出した肉料理の味わいも評判。個室は大小各種あり、プライベートなニーズにも対応可能。
☎札幌市中央区南2西6 岡田ビル1階〜2階
☎地下鉄南北線すすきの駅2番出口から徒歩5分 ☎17時〜翌2時(日曜、祝日は〜24時) ☎無休 ☎なし



大人向けのスタイリッシュな空間



熟成期間の異なる素材を仕入れ状況によって提供



道産黒毛和牛の熟成肉の
味わいをカジュアルに

ココがイチオシ
北海道黒毛和牛から、こだわりの絶品熟成肉を気軽に楽しめる!

津別ファーム北海黒毛和牛
フィレ(80g) 2150円
脂肪が少なく上品な味特徴の高級部位

札幌駅

肉屋の肉バル ミートギャング

にくやのにくばる みーとぎゃんぐ

☎011-209-3444 MAP P64E3



店内は落ち着いた雰囲気のあるアメリカンテイスト

雄大な牧場で伸び伸びと育てられた道産黒毛和牛を、徹底した管理のもと約1ヶ月熟成。特有の旨みと香りをじっくりと味わうことができる。アラカルトメニューも多彩で、ランチ時はもちろんディナータイムにもお得なセットメニューを提供している。

☎札幌市中央区北5西4 JR札幌駅南口広場地下街アピア内 ☎地下鉄南北線さっぽろ駅直結 ☎ランチ11〜16時、ディナー16〜23時 ☎無休 ☎なし(施設直結の有料駐車場あり)

選りすぐりの素材を
使った熟成肉を堪能



ココがイチオシ
厳選熟成肉と世界的に評価されているパエリアが自慢

スリーミートB(中央)
3780円
本日の熟成肉、イベリコ豚、子羊の肩ロース