

Dinner Menu



炭火粗挽きハンバーグ & ステーキ

黒牛セブン7

黒毛和牛ステーキのような
上質な味と食感を求めた
黒毛和牛100%の
超粗挽きハンバーグ。

肉のおいしさ

黒牛セブンの挽肉は牛選びから。北海道小清水和牛雌のみを一頭買いすべて職人が手作業で挽いてます。



黒牛セブンの挽肉は北海道小清水町の斎藤牧場で専用に育てられた黒毛和牛を使用しております。



その肉は、厳選した鮮度管理を徹底し、新鮮な状態で提供できるように、職人が手作業で挽き肉に加工しております。

小清水和牛雌牛一頭買いをする
焼肉味覚園が作った黒牛セブン
まるで黒毛和牛ステーキのような
超粗挽きハンバーグ
最高に美味しい瞬間をお届けします



ソースのおいしさ

素材からこだわりぬいたソース。
試行錯誤を繰り返し、常に進化を求める。

黒牛セブンには多数の
ソースをご用意しております。

常にその料理に合うように
考え抜きました。

素材から選び抜き、
北海道産のバターや国産の
玉ねぎ等を使い、すべて
手作業でじっくりと
何時間もかかり作り上げます。



もちろんその間鍋から離れることは出来ません。
市販のソースでは味わえない自家製のソースたち
です。

結局手間暇かけたものがより美味しくなると
考えております。

ガルニのおいしさ

ガルニとはフランス語で付け合わせの意。
妥協せずに作り上げた素材の旨味



付け合せにおいても素材を吟味して提供しております。

北海道北見市温根湯の原谷農園で作る「抗酸化人参」、
こだわりの土づくりから始め、生命力が強い特別な人参を
栽培、自然な甘みの美味しさがあります。

焼のおいしさ

温度にこだわり、香りにこだわる。
炭火の高火力で旨味を閉じ込める。
肉汁が溢れるように仕上げました。



米のおいしさ

恵庭産島田ファームから
「ゆめぴりか」を玄米のまま仕入れ、自家製米。
釜炊きの旨さ



旨いハンバーグには、
旨い米。

メイン料理たる
贅沢ハンバーグにするべく
すべてにおいてこだわります。

北海道産恵庭産
島田ファームのゆめぴりか
を使い鮮度にこだわって、
玄米仕入れの自家製米。

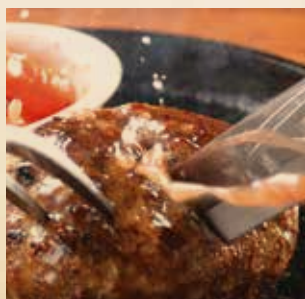
ハンバーグにマッチする米を
選び抜きました。

価格のおいしさ

黒牛セブンより安いお店はたくさん
ありますが、同じ価格で同じクオリティは
出せないと自負しております。

人に紹介できる高価値な
プライスが自慢です。

美味しいものがリーズナブルに
そのための手間をわたしたちは惜しみません。



高くて旨いは当たり前。

私たちが目指すのは低価格ではなく
お値打ち価格です。

熟成が効いた小清水牛の ハンバーグ

選べる2種類の
こだわりソース

しっとりとしたコクのある
和風オニオンソース

かがやく
濃厚デミグラスソース

北海道斜里郡小清水町より一頭買い
熟成して旨味のある牛肉をミンチして
作り上げた黒牛セブン自慢のハンバーグ

こちらの
メニューは
単品価格と
なります。

小清水牛ハンバーグ(200g)
単品 ¥1,480(税込 ¥1,628)

贅沢にダブル!
小清水牛Wハンバーグ
単品 ¥2,280(税込 ¥2,508)

Set Menu

Aセット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ

¥200
(税込 ¥220)

Bセット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・デザート

¥400
(税込 ¥440)

Cセット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・ライス or パン

¥400
(税込 ¥440)

Dセット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・ライス or パン
- ・デザート

¥600
(税込 ¥660)

Hamburg Combination

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 小清水牛ハンバーグ&熟成ステーキ | 単品 ¥2,580 (税込 ¥2,838) |
| 小清水牛ハンバーグ&ベーコンソーセージ | 単品 ¥1,880 (税込 ¥2,068) |
| 小清水牛ハンバーグ&ベーコン目玉焼き | 単品 ¥1,880 (税込 ¥2,068) |
| 小清水牛ハンバーグ&目玉焼き | 単品 ¥1,580 (税込 ¥1,738) |
| 小清水牛ハンバーグ山わさびかけ | 単品 ¥1,680 (税込 ¥1,848) |
| 小清水牛ハンバーグ伸びるチーズソース | 単品 ¥1,880 (税込 ¥2,068) |



熟成ステーキ



自家製ベーコン&目玉焼きのせ



チーズソースがけ

自家製
ベーコンも
より
ジューシーに
仕上げました

伸びる!
コクのある
チーズ
ソース

Side Menu お好み単品メニューもご用意しております。

恵庭産「ゆめぴりか」

黒牛セブンのごはんは「ゆめぴりか」の特級米を使用しています。
粘り気があり、甘味が強いのが特徴の一つ。



道産米ごはん

大 [350g] ¥380 (税込 ¥418)

中 [250g] ¥280 (税込 ¥308)

小 [150g] ¥180 (税込 ¥198)

焼きたてパン ¥280 (税込 ¥308)

日替わりでご提供。パンの種類はスタッフまでお尋ね下さいませ。

手作りスープ

ハンバーグに合うスープを考え
コンソメスープをご提供しております。

¥280 (税込 ¥308)



ふりふりミニサラダ ¥280 (税込 ¥308)

おしゃれなジャーを7回ほど振ってお皿に盛って召し上がり。

生バターポテトフライ ¥380 (税込 ¥418)

実は人気なんです。クセになる美味しさ。

お肉の味を強く感じます！

国産牛100%ハンバーグ

こちらのメニューは単品価格となります。

ソースをお選びください ・特製和風ソース ・かがやく濃厚デミグラスソース



熟成ハンバーグ(200g)
熟成して旨味のある牛肉をミンチして
作り上げた黒牛セブンのハンバーグです。

単品
¥1,280 (税込 ¥1,408)

熟成 Wハンバーグ(200g×2)
沢山食べたい方にもう一個！

単品
¥2,080 (税込 ¥2,288)

熟成ハンバーグ(200g)【目玉焼きのせ】
とろっと黄身が出てきます。まろやかな味わいに。

単品
¥1,380 (税込 ¥1,518)

熟成ハンバーグ(200g)【自家製ベーコン&ソーセージのせ】
お店の燻製機で作った当店の自信作。

単品
¥1,680 (税込 ¥1,848)

熟成ハンバーグ(200g)【自家製ベーコン&目玉焼きのせ】

単品
¥1,680 (税込 ¥1,848)

熟成ハンバーグ(200g) & 厳選牛カットステーキ(100g)

単品
¥2,380 (税込 ¥2,618)

熟成ハンバーグ(200g) 山わさびがけ
北見産を使用。ピリ辛であっさり召し上がれます。

単品 ¥1,480
(税込 ¥1,628)

熟成ハンバーグ(200g) チーズソースがけ
3種のチーズを使った伸びる贅沢チーズソース

単品 ¥1,680
(税込 ¥1,848)



山わさびがけ

Set Menu

A セット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ

¥200
(税込 ¥220)

B セット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・デザート

¥400
(税込 ¥440)

C セット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・ライス or パン

¥400
(税込 ¥440)

D セット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・ライス or パン
- ・デザート

¥600
(税込 ¥660)

本日の熟成ステーキ

こちらのメニューは単品価格となります。

ソースをお選びください

・しっとりとコクのある和風オニオンソース

・和風ペッパーソース



熟成
30日

150g

単品

¥1,680 (税込 ¥1,848)

200g

単品

¥2,080 (税込 ¥2,288)

250g

単品

¥2,480 (税込 ¥2,728)

秘伝の熟成をかけたサガリを厚切りカットで、旨味を閉じ込めるように仕上げました。

熟成サガリステーキ

※以降50g増量毎に追加料金
+400円(税込 440円)

ランプより臀部部位にあたり適度な霜降りで柔らかいのが特徴です。

熟成和牛 イチボステーキ



熟成
70日

150g 単品 ¥2,980 (税込 ¥3,278)

200g 単品 ¥3,480 (税込 ¥3,828)

300g 単品 ¥4,480 (税込 ¥4,928)

400g 単品 ¥5,480 (税込 ¥6,028)

味の良い腰からももにかけての部位で、適度な脂もある赤身肉。

熟成和牛 ランプステーキ



熟成
70日

150g 単品 ¥2,980 (税込 ¥3,278)

200g 単品 ¥3,480 (税込 ¥3,828)

300g 単品 ¥4,480 (税込 ¥4,928)

400g 単品 ¥5,480 (税込 ¥6,028)

熟成和牛サーロインステーキ

ステーキは熟成期間により品切れの場合がございます。大変申し訳ありませんがご了承ください。
こちらのメニューは単品価格となります。

ソースをお選びください

・しっとりとコクのある和風オニオンソース

・和風ペッパーソース

風味豊かな最高級部位。

「肉の王様」サーロインの贅沢ステーキ

熟成和牛 サーロインステーキ

熟成
70日

150g	¥3,980 (税込 ¥4,378)
200g	¥4,480 (税込 ¥4,928)
300g	¥5,480 (税込 ¥6,028)
400g	¥6,480 (税込 ¥7,128)



最高級部位の一つ、希少部位できめ細かく
舌触りも滑らかな極上品

熟成和牛 フィレステーキ

熟成
80日

200g	¥4,980 (税込 ¥5,478)
300g	¥5,980 (税込 ¥6,578)
400g	¥6,980 (税込 ¥7,678)

オリジナル熟成ハンバーグプラスもう一品! 楽しく選べる当店自慢の盛り合わせ!

スペシャルコンビ

こちらのメニューは単品価格となります。

ソースをお選びください

しっとりとしたコクのある
・和風オニオンソース

かがやく
・濃厚デミグラスソース

熟成ハンバーグと 熟成サガリステーキ

スモールコンボ (ハンバーグ150g・ステーキ100g) **¥1,780**
(税込 ¥1,958)

レギュラーコンボ (ハンバーグ200g・ステーキ100g) **¥2,380**
(税込 ¥2,618)

ステーキ50g 増量毎に追加料金 +400円(税込440円)



熟成ハンバーグと和牛ランプステーキ

スモールコンボ (ハンバーグ150g・ステーキ150g) **¥3,680** (税込 ¥4,048)

レギュラーコンボ (ハンバーグ200g・ステーキ150g) **¥3,980** (税込 ¥4,378)

熟成ハンバーグと和牛イチボステーキ

スモールコンボ (ハンバーグ150g・ステーキ150g) **¥3,680** (税込 ¥4,048)

レギュラーコンボ (ハンバーグ200g・ステーキ150g) **¥3,980** (税込 ¥4,378)

熟成ハンバーグと和牛サーロインステーキ

スモールコンボ (ハンバーグ150g・ステーキ150g) **¥4,680** (税込 ¥5,148)

レギュラーコンボ (ハンバーグ200g・ステーキ150g) **¥4,980** (税込 ¥5,478)

Set Menu

A セット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ

¥200
(税込 ¥220)

B セット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・デザート

¥400
(税込 ¥440)

C セット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・ライス or パン

¥400
(税込 ¥440)

D セット

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・ライス or パン
- ・デザート

¥600
(税込 ¥660)

期間限定

黒毛和牛リブローズステーキ

秘伝の熟成をかけた黒毛和牛リブローズ。
旨味を閉じ込めるように仕上げた逸品

熟成
60日

黒毛和牛 リブローズ ステーキ



150g

単品 ¥3,980 (税込 ¥4,378)

300g

単品 ¥4,980 (税込 ¥5,478)

ソースをお選びください

しっとりとしたコクのある
・和風オニオンソース

・和風ペッパーソース

熟成ハンバーグと 黒毛和牛リブローズステーキ

ハンバーグ 200g ・ ステーキ 150g

¥4,980 (税込 ¥5,478)

ソースをお選びください

しっとりとしたコクのある
・和風オニオンソース

かがやく
・濃厚デミグラスソース

Dessert デザート

黒牛セブン自慢のオリジナルデザート

大人のプリン

濃厚な味わいでなめらかなくちどけ

¥350 (税込 ¥385)



カツゲンプリン

北海道限定飲料を使った手作りプリン

¥200 (税込 ¥220)



季節のシャーベット

内容はスタッフまでどうぞ

¥180 (税込 ¥198)



- ・メニュー内容は2023年1月時点の価格と内容になっており、予告なしに変更する場合がございます。
- ・写真はイメージです。
- ・一部のメニューは数量限定のため、販売を終了させていただく場合がございます。
- ・一部メニューで産地・内容が異なる場合がございます。
- ・すべてのメニューは売り切れ次第、終了とさせていただきます。
- ・食材の入荷状況により品切れの場合もございます。



炭火粗挽きハンバーグ & ステーキ

黒牛セブン7