

Dinner Menu

坂口精肉店直営 黒毛和牛一頭買い



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

黒毛和牛 100%



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

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。



6 お客様に支持される つの「おいしさ」

01 肉のおいしさ

黒牛セブンの挽肉は牛選ぴから
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

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。



02 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。
素材から選ぴ抜き、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けて作り上げます。





03 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。



04 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



05 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

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。



06 価格のおいしさ

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

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。



荒挽き牛ひき肉のみ使用で肉汁溢れる！

小清水黒毛和牛 100%ビーフハンバーグ



※写真はレギュラー



北海道斜里郡
小清水町より一頭買い
厳選された7種類の部位を
ミンチし作り上げた
黒牛セブン自慢のハンバーグ

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

■小清水和牛 スモールハンバーグ

150g ¥1,680
(税込 ¥1,848)

■小清水和牛 レギュラーハンバーグ

200g

■小清水和牛 大判ハンバーグ

300g ¥2,180
(税込 ¥2,398)

■小清水和牛 ダブルハンバーグ

400g ¥2,580
(税込 ¥2,838)

ディナーメニューは全てライス付の価格となっております。

小清水黒毛和牛のハンバーグ

HAMBURG COMBINATION



■小清水和牛
ハンバーグ&チーズソース

200g ¥2,180
(税込 ¥2,398)

■小清水和牛
ハンバーグ&目玉焼き

200g ¥1,880
(税込 ¥2,068)

■小清水和牛
ハンバーグ&ベーコンソーセージ

200g ¥2,180
(税込 ¥2,398)

■小清水和牛
ハンバーグ&ベーコン目玉焼き

200g ¥2,180
(税込 ¥2,398)

お米のこだわり

ハンバーグやステーキに付いているライスは、
北海道恵庭産「ゆめぴりか」の“特級米”
安心の北海道産米を使用しており、
粘り気があり甘みが強いのが特徴のひとつです。

SET MENU

お得なセットもどうぞ

- ・ふりふりサラダ
- ・スープ

¥200
(税込 ¥220)

小清水黒毛和牛のハンバーグ

HAMBURG COMBINATION



■小清水和牛 ハンバーグ&ヒレサイドステーキ

ハンバーグ 200g ¥2,980
ヒレサイドステーキ 100g (税込¥3,278)

■小清水和牛 ハンバーグ&山わさび

200g ¥1,980
(税込¥2,178)

■小清水和牛 ハンバーグ&スモークチーズ

200g ¥2,180
(税込¥2,398)

■小清水和牛 ハンバーグ&グリル野菜

200g ¥2,180
(税込¥2,398)

お米のこだわり

ハンバーグやステーキに付いているライスは、
北海道恵庭産「ゆめぴりか」の“特級米”
安心の北海道産米を使用しており、
粘り気があり甘みが強いのが特徴のひとつです。

SET MENU

お得なセットもどうぞ

- ・ふりふりサラダ
- ・スープ

¥200
(税込¥220)

小清水黒毛和牛のハンバーグ

HAMBURG COMBINATION



■小清水和牛
ハンバーグ&海老フライ

200g ¥2,380
(税込¥2,618)



■小清水和牛
ハンバーグ&カニクリームコロッケ

200g ¥2,080
(税込¥2,288)



■小清水和牛
ハンバーグ&牛すじコロッケ

200g ¥2,080
(税込¥2,288)



■小清水和牛
ハンバーグ&豚ひれかつ

200g ¥2,080
(税込¥2,288)

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。

ごはん特盛 400g ¥500
(税込¥550)

ごはん中 200g ¥350
(税込¥385)

ごはん大 300g ¥450
(税込¥495)

ごはん小 150g ¥250
(税込¥275)

焼きたてパン

2個 ¥280
(税込¥308)

手作りスープ

コンソメ・ミネストローネ・クラムチャウダ

各 ¥280
(税込¥308)

ふりふりミニサラダ

¥280
(税込¥308)

ディナーメニューは全てライス付の価格となっております。

十勝産牛 100% ハンバーグ

■十勝産牛100%
ハンバーグ&チーズソース

200g ¥1,980
(税込¥2,178)

おすすめ

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

HAMBURG COMBINATION

■十勝産牛100%
ハンバーグ&ヒレサイドステーキ

ハンバーグ 200g ¥2,750
ヒレサイドステーキ 100g (税込¥3,025)

■十勝産牛100%
ハンバーグ&ベーコンソーセージ

200g ¥1,980
(税込¥2,178)

■十勝産牛100%
ハンバーグ&ベーコン目玉焼き

200g ¥1,980
(税込¥2,178)

■十勝産牛100%
ハンバーグ&目玉焼き

200g ¥1,680
(税込¥1,848)

■十勝産牛100%
ハンバーグ&山わさび

200g ¥1,780
(税込¥1,958)

■十勝産牛100% ハンバーグ

スモール
150g ¥1,480
(税込¥1,628)

レギュラー
200g ¥1,580
(税込¥1,738)

大判
300g ¥1,980
(税込¥2,178)

※写真はレギュラー

ダブル
400g ¥2,380
(税込¥2,618)

ディナーメニューは全てライス付の価格となっております。

十勝産牛100%ハンバーグ

HAMBURG COMBINATION



■十勝産牛100%
ハンバーグ&スモークチーズ

200g **¥1,980**
(税込¥2,178)



■十勝産牛100%
ハンバーグ&グリル野菜

200g **¥1,980**
(税込¥2,178)



■十勝産牛100%
ハンバーグ&海老フライ

200g **¥2,180**
(税込¥2,398)



■十勝産牛100%
ハンバーグ&カニクリームコロッケ

200g **¥1,880**
(税込¥2,068)



■十勝産牛100%
ハンバーグ&牛すじコロッケ

200g **¥1,880**
(税込¥2,068)



■十勝産牛100%
ハンバーグ&豚ひれかつ

200g **¥1,880**
(税込¥2,068)

お米のこだわり

ハンバーグやステーキに付いているライスは、
北海道恵庭産「ゆめぴりか」の“特級米”
安心の北海道産米を使用しており、
粘り気があり甘みが強いのが特徴のひとつです。

SET MENU

お得なセットもどうぞ

- ・ふりふりサラダ
- ・スープ

¥200
(税込¥220)

ディナーメニューは全てライス付の価格となっております。

おすすめ

ヒレサイドステーキ

秘伝の熟成をかけ、
厚切りカットで
旨味を閉じ込めるように
仕上げました

180g ¥2,780
(税込¥3,058)

250g ¥3,180
(税込¥3,498)

Dinner Steak

ディナーステーキ

選べる2種類の
こだわりソース

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

※写真は300g

黒毛和牛リブローズ

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

150g ¥3,980
(税込¥4,378)

黒毛和牛サーロイン

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

150g ¥3,980
(税込¥4,378)

ディナーメニューは全てライス付の価格となっております。

ディナーステーキ

DINNER STEAK

選べる2種類の
こだわりソース

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

※写真は300g

熟成和牛イチボ

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。

150g **¥2,980**
(税込¥3,278)

※写真は300g

熟成和牛ランプ

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

150g **¥2,980**
(税込¥3,278)

おすすめ

熟成和牛フィレ

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

150g **¥4,480**
(税込¥4,928)

■十勝産牛100%
レギュラーハンバーグ&黒毛和牛サーロイン

ディナー ハンバーグ コンボ

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!

選べる2種類の
こだわりソース

しっとりとコクのある
和風オニオンソース
かがやく
濃厚デミグラスソース

※写真はレギュラー
ハンバーグ

■十勝産牛100%
スモールハンバーグ&
黒毛和牛サーロイン

ハンバーグ 150g ¥4,680
黒毛和牛サーロイン 150g (税込¥5,148)

レギュラーハンバーグ

ハンバーグ 200g ¥4,980
黒毛和牛サーロイン 150g (税込¥5,478)

おすすめ

■十勝産牛100%
スモールハンバーグ&
熟成和牛イチボ

ハンバーグ 150g ¥3,680
熟成和牛イチボ 150g (税込¥4,048)

レギュラーハンバーグ

ハンバーグ 200g ¥3,980
熟成和牛イチボ 150g (税込¥4,378)

■十勝産牛100%
スモールハンバーグ&
黒毛和牛リブローズ

ハンバーグ 150g ¥4,680
黒毛和牛リブローズ 150g (税込¥5,148)

レギュラーハンバーグ

ハンバーグ 200g ¥4,980
黒毛和牛リブローズ 150g (税込¥5,478)

※写真はレギュラー
ハンバーグ

※写真はレギュラー
ハンバーグ

■十勝産牛100%
スモールハンバーグ&ヒレサイドステーキ

ハンバーグ 150g ¥2,650
ヒレサイドステーキ 100g (税込¥2,915)

レギュラーハンバーグ

ハンバーグ 200g ¥2,750
ヒレサイドステーキ 100g (税込¥3,025)

ディナーハンバーグコンボ

HAMBURG COMBINATION

■十勝産牛100%

スモールハンバーグ & 熟成和牛ランプ

ハンバーグ 150g ¥3,680
熟成和牛ランプ 150g (税込¥4,048)

レギュラーハンバーグ

ハンバーグ 200g ¥3,980
熟成和牛ランプ 150g (税込¥4,378)

■十勝産牛100%

スモールハンバーグ & 熟成和牛フィレ

ハンバーグ 150g ¥5,180
熟成和牛フィレ 150g (税込¥5,698)

レギュラーハンバーグ

ハンバーグ 200g ¥5,480
熟成和牛フィレ 150g (税込¥6,028)



■ヒレサイドステーキ 100g & 熟成和牛フィレ

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

和風ペッパーソース



■ヒレサイドステーキ 100g
& 黒毛和牛リブブロス
150g ¥5,250
(税込¥5,775)

■ヒレサイドステーキ 100g
& 黒毛和牛サーロイン
150g ¥5,250
(税込¥5,775)

■ヒレサイドステーキ 100g
& 熟成和牛イチボ
150g ¥4,250
(税込¥4,675)

■ヒレサイドステーキ 100g
& 熟成和牛ランプ
150g ¥4,250
(税込¥4,675)

■ヒレサイドステーキ 100g
& 熟成和牛フィレ
150g ¥5,750
(税込¥6,325)

お米のこだわり

ハンバーグやステーキに付いているライスは、
北海道恵庭産「ゆめぴりか」の“特級米”
安心の北海道産米を使用しており、
粘り気があり甘みが強いのが特徴のひとつです。

SET MENU

お得なセットもどうぞ

- ・ふりふりサラダ
- ・スープ

¥200
(税込¥220)



ディナーアラカルト

■国産牛
牛ほほ肉のビーフシチュー
¥1,980
(税込¥2,178)



■ペッパーライス
¥1,280
(税込¥1,408)

お米のこだわり

ハンバーグやステーキに付いているライスは、
北海道恵庭産「ゆめぴりか」の“特級米”
安心の北海道産米を使用しており、
粘り気があり甘みが強いのが特徴のひとつです。

SET MENU

お得なセットもどうぞ

- ・ふりふりサラダ
- ・スープ

¥200
(税込¥220)

サイドメニュー



■自家燻製 スモークチーズ バケット添え
¥480
(税込¥528)



■粗挽きキーマカレーのナンピザ
¥680
(税込¥748)



■フライドポテト 生バター添え
¥380
(税込¥418)
燻製チーズソース ¥420
(税込¥462)



■自家燻製ベーコンのシーザーサラダ
¥680
(税込¥748)

トッピング

■ベーコン&ソーセージ ¥400
(税込¥440)

■ベーコン&目玉焼き ¥400
(税込¥440)

■目玉焼き ¥100
(税込¥110)

■山わさび ¥200
(税込¥220)

■チーズソース ¥400
(税込¥440)

■自家燻製チーズ ¥400
(税込¥440)

■グリル野菜 ¥400
(税込¥440)

■海老フライ ¥600
(税込¥660)

■カニクリームコロッケ ¥300
(税込¥330)

■牛すじコロッケ ¥300
(税込¥330)

■豚ひれかつ ¥300
(税込¥330)

北海道の恵みを凝縮した 至福の口どけソフトクリーム。

濃厚なのに止まらない、魔法の口どけ。

新鮮な北海道産生乳を贅沢に使用。

乳脂肪分9%という圧倒的な濃厚さとコクがありながら、
隠し味に効かせた「オホーツクの焼き塩」が、後味を引き締めます。
濃厚なのに、最後のひとくちまで飽きがこない。

素材そのもののピュアで贅沢な味わいをぜひご堪能ください。

ソースをお選びいただけます。

※ソースかけ530円(税込583円)



チョコ



キャラメル



マンゴー



ストロベリー

※画像はイメージです。



王様のソフトクリーム

濃厚でなめらかな口どけ。

北海道生乳のコクと旨みをシンプルに味わえる一品。

プレーン

480円(税込528円)

ソースかけ

530円(税込583円)

大人のプリンパフェ

黒牛セブンこだわりプリンと
紅茶ゼリーがマッチ。
ほろにがキャラメルがアクセント。



ベリーパフェ

甘酸っぱいベリーと
濃厚なソフトクリームの
爽やかなパフェ。

チョコレートパフェ

濃厚チョコとソフトクリーム、
ケーキやクラッカー、コーヒーゼリーの
多様な食感が楽しめる。

アフオガード

濃厚ソフトとエスプレッソの
大人の至福。

580円(税込638円)



パフェ各種

各980円(税込1,078円)



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 350円(税込385円)

一度は味わっていただきたい、
黒牛セブン自慢の濃厚でなめらかな特製プリン。



**ティラミス風
コーヒーゼリー** 350円(税込385円)

ほろ苦いコーヒーゼリーにティラミス風クリームが合う。



カツゲンプリン 280円(税込308円)

北海道限定販売の地元で愛され続ける
人気飲料「カツゲン」をプリンにしました。



**季節の
シャーベット** 180円(税込198円)

季節ごとに違った味を楽しめます。
詳細はスタッフまでどうぞ。



**ベイクド
チーズケーキ** 580円(税込638円)

しっとり濃厚な口どけとコクが楽しめる、
人気の王道チーズケーキ。



チョコレートケーキ 580円(税込638円)

濃厚なチョコレートとなめらかなクリームの
贅沢な味わいのケーキ。



Select Drink Menu

Beer ビール

アサヒ生ビール マルエフ(グラス) ¥650(税込¥715)

アサヒスーパードライ(中瓶) ¥650(税込¥715)

ノンアルコールテイスト飲料
アサヒドライゼロ ¥430(税込¥473)

Highball ハイボール

ブラックニッカ
スプラッシュハイボール ¥380(税込¥418)

ブラックニッカ
コーラハイボール ¥430(税込¥473)

ブラックニッカ
ジンジャーハイボール ¥430(税込¥473)

Sour サワー

レモンサワー ¥380(税込¥418)

ウーロンハイ ¥380(税込¥418)

Coctail カクテル

カシスソーダ ¥450(税込¥495)

カシスオレンジ ¥450(税込¥495)

カシスウーロン ¥450(税込¥495)

Soft Drink ソフトドリンク

ウーロン茶 ¥280(税込¥308)

ジンジャーエール ¥280(税込¥308)

ペプシコーラ ¥280(税込¥308)

なっちゃんオレンジジュース ¥280(税込¥308)

ホットコーヒー ¥280(税込¥308)

アイスコーヒー ¥280(税込¥308)





炭火焼きハンバーグ 6 スターキ

黒牛セブン7

WINE MENU

赤ワイン

葡萄品種
カベルネ・ソーヴィニヨン
メルロー



ベリー系を思わせる香りにハーブやペッパーのニュアンス。
バランスのとれた味わいで、柔らかなタンニンと
シルクのようなスムーズな飲みやすさが特徴です。

国/産地:チリ・セントラルヴァレー
サンタカロリーナ ティルティル
SantaCarolina Til Til

grass 380円 Full bottle 1,980円

赤ワイン

葡萄品種
カベルネ・ソーヴィニヨン



ほど良いスパイスを感じる芳香と、
力強さとまろやかさを感じるタンニン。
芳醇な果実香としっかりした味わいが特徴の赤ワインです。

国/産地:フランス・ブルゴーニュ
ピエール&レミーゴーティエ
カベルネハーフ
Pierre & Remy gauthier
Cabernet Sauvignon

half 1,680円

赤ワイン

葡萄品種
シラー
カベルネ・ソーヴィニヨン



凝縮感のある品種の果実のフレーバーと、
スパイシーでしっかりとしたタンニンをもつワイン。

国/産地:オーストラリア・バロッサ
ジェイコブス クリークシラズ
カベルネハーフ
Jacob's Creek Shiraz Cabernet

half 1,480円

白ワイン

葡萄品種
シャルドネ



フランスの良い充実感のある味わい。
長い余韻も楽しめる本格派白ワインです。

国/産地:スペイン・カタルーニャ
ヌヴィアナ シャルドネ ハーフ
Nuviana Chardonnay

half 1,480円

スパークリング
ワイン。

葡萄品種
シャルドネ



柑橘類を思わせる爽やかな香りと
甘みを感じる心地よい口当たりが特徴です。

国/産地:フランス・ブルゴーニュ
アンジュエール ブラン ハーフ
Angeaile Noir

half 1,580円

スパークリング
ワイン。

葡萄品種
マカベオ
チャレロ
バレリヤード



きめ細かい泡立ち、豊かな芳香。
柔らかな口当たりが魅力です。

国/産地:フランス・カタルーニャ
ドゥーシェ シュバリエ ドライ
Duche Chevallier Dry

half 1,580円

※表示価格はすべて税込価格です。

坂口精肉店直営 黒毛和牛一頭買い



炭火焼肉ハンバーグ & ステーキ

黒牛セブン7

-
- ・メニューは2026年10月時点の価格と内容になっており、予告なしの変更する場合がございます。
 - ・写真はイメージです。
 - ・一部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。
 - ・全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。