

# 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齋藤牧場で  
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 6つの「おいしさ」

## 01 肉のおいしさ

黒牛セブンの挽肉は牛選りから  
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

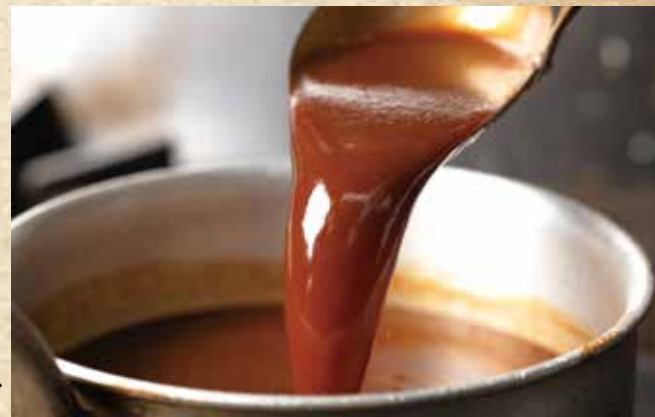
その肉は、厳選した鮮度管理を徹底し、新鮮な状態で  
提供できるように、職人が手作業で挽き肉に加工しております。



## 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。  
素材から選り抜き、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。

こちらのメニューは単品価格となります。



# 鮮度抜群！ 小清水和牛のハンバーグ



**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

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

※写真はレギュラー

■小清水和牛 スモールハンバーグ

150g ¥1,580

(税込¥1,738)

■小清水和牛 レギュラーハンバーグ

200g ¥1,680

(税込¥1,848)

こちらのメニューは単品価格となります。

# 小清水和牛のハンバーグ

## HAMBURG COMBINATION



■小清水和牛  
ハンバーグ&チーズソース

200g **¥2,080**  
(税込¥2,288)

■小清水和牛  
ハンバーグ&目玉焼き

200g **¥1,780**  
(税込¥1,958)



■小清水和牛  
ハンバーグ&ベーコンソーセージ

200g **¥2,080**  
(税込¥2,288)



■小清水和牛  
ハンバーグ&ベーコン目玉焼き

200g **¥2,080**  
(税込¥2,288)

### Set Menu

#### A Set

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ

**¥300**  
(税込¥330)

#### B Set

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・デザート

**¥400**  
(税込¥440)

#### C Set

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・ライス or パン

**¥500**  
(税込¥550)

#### D Set

- ・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)

こちらのメニューは単品価格となります。

# 小清水和牛のハンバーグ HAMBURG COMBINATION



■小清水和牛  
ハンバーグ&サガリストーキ



ハンバーグ 200g ¥2,780  
サガリストーキ 100g (税込¥3,058)



■小清水和牛  
ハンバーグ&山わさび

200g ¥1,880  
(税込¥2,068)



■小清水和牛  
ハンバーグ&スモークチーズ

200g ¥2,080  
(税込¥2,288)



■小清水和牛  
ハンバーグ&グリル野菜

200g ¥2,080  
(税込¥2,288)

## Set Menu

### A Set

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ

¥300  
(税込¥330)

### B Set

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・デザート

¥400  
(税込¥440)

### C Set

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・ライス or パン

¥500  
(税込¥550)

### D Set

- ・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)

こちらのメニューは単品価格となります。

## 小清水和牛のハンバーグ HAMBURG COMBINATION



■小清水和牛  
ハンバーグ&海老フライ

200g **¥2,280**  
(税込¥2,508)



■小清水和牛  
ハンバーグ&カニクリームコロッケ

200g **¥1,980**  
(税込¥2,178)



■小清水和牛  
ハンバーグ&牛すじコロッケ

200g **¥1,980**  
(税込¥2,178)



■小清水和牛  
ハンバーグ&豚ひれかつ

200g **¥1,980**  
(税込¥2,178)

### 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 450g **¥480**  
(税込¥528)

ごはん中 250g **¥280**  
(税込¥308)

ごはん大 350g **¥380**  
(税込¥418)

ごはん小 150g **¥180**  
(税込¥198)

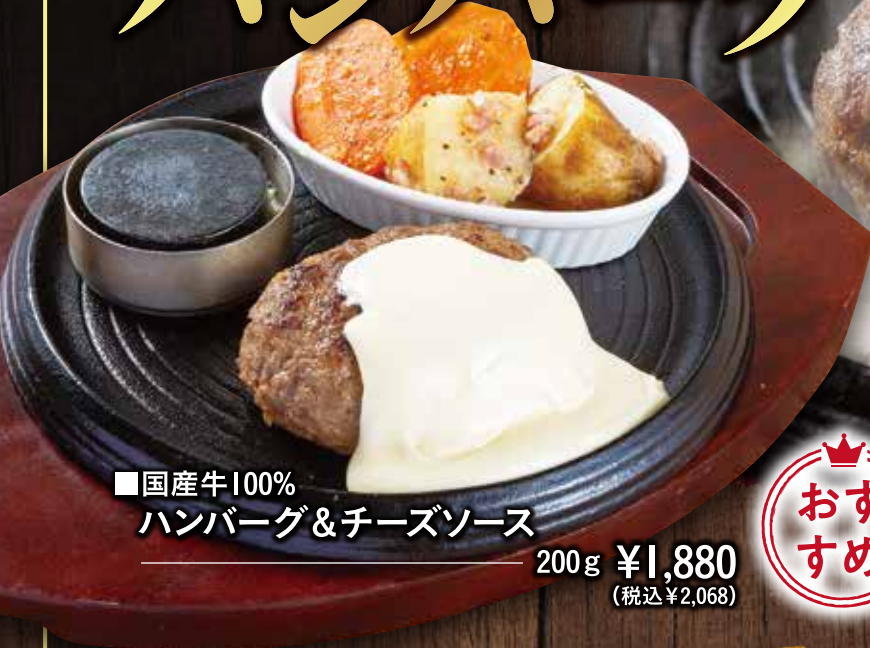
焼きたてパン 2個 **¥280**  
(税込¥308)

手作りスープ 各 **¥280**  
コンソメ・ミネストローネ・クラムチャウダ (税込¥308)

ふりふりミニサラダ **¥280**  
(税込¥308)

こちらのメニューは単品価格となります。

# 国産牛 100% ハンバーグ



■国産牛100%  
ハンバーグ&チーズソース  
200g **¥1,880**  
(税込¥2,068)



選べる2種類の  
こだわりソース

特製和風ソース  
かがやく  
濃厚デミグラスソース

## HAMBURG COMBINATION



■国産牛100%  
ハンバーグ&サガリステーキ  
ハンバーグ 200g **¥2,580**  
サガリステーキ 100g (税込¥2,838)



■国産牛100%  
ハンバーグ&ベーコン目玉焼き  
200g **¥1,880**  
(税込¥2,068)

■国産牛100%  
ハンバーグ&ベーコンソーセージ  
200g **¥1,880**  
(税込¥2,068)

■国産牛100%  
ハンバーグ&目玉焼き  
200g **¥1,580**  
(税込¥1,738)



■国産牛100%  
ハンバーグ&山わさび  
200g **¥1,680**  
(税込¥1,848)

■国産牛100% **ハンバーグ**  
スモール 150g **¥1,380**  
(税込¥1,518)  
レギュラー 200g **¥1,480**  
(税込¥1,628)

※写真はレギュラー





こちらのメニューは単品価格となります。

# 国産牛100% ハンバーグ HAMBURG COMBINATION



■国産牛100%  
ハンバーグ&スモークチーズ  
200g **¥1,880**  
(税込¥2,068)



■国産牛100%  
ハンバーグ&グリル野菜  
200g **¥1,880**  
(税込¥2,068)



■国産牛100%  
ハンバーグ&海老フライ  
200g **¥2,080**  
(税込¥2,288)



■国産牛100%  
ハンバーグ&カニクリームコロッケ  
200g **¥1,780**  
(税込¥1,958)



■国産牛100%  
ハンバーグ&牛すじコロッケ  
200g **¥1,780**  
(税込¥1,958)



■国産牛100%  
ハンバーグ&豚ひれかつ  
200g **¥1,780**  
(税込¥1,958)

## Set Menu

### A Set

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ

**¥300**  
(税込¥330)

### B Set

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・デザート

**¥400**  
(税込¥440)

### C Set

- ・ふりふりミニサラダ
- ・スープ
- ・ライス or パン

**¥500**  
(税込¥550)

### D Set

- ・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)

こちらのメニューは単品価格となります。



## 熟成牛サガリ

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

150g **¥1,880**  
(税込¥2,068)

200g **¥2,280**  
(税込¥2,508)

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

# Dinner Steak

ディナーステーキ



※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)

こちらのメニューは単品価格となります。

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

※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)

■国産牛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&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

■国産牛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)



■国産牛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)

■国産牛100%

スモールハンバーグ&  
黒毛和牛リブロース

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

レギュラーハンバーグ

ハンバーグ 200g ¥4,980  
黒毛和牛リブロース 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

■国産牛100%

スモールハンバーグ&熟成牛サガリ

ハンバーグ 150g ¥2,080  
熟成牛サガリ 150g (税込¥2,288)

レギュラーハンバーグ

ハンバーグ 200g ¥2,380  
熟成牛サガリ 150g (税込¥2,618)

# ディナーハンバーグコンボ

## HAMBURG COMBINATION

■国産牛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)

■国産牛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)

# ディナー サガリコンボ



■熟成牛サガリ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



■熟成牛サガリ100g &  
黒毛和牛リブロース

150g ¥5,080  
(税込¥5,588)

■熟成牛サガリ100g &  
黒毛和牛サーロイン

150g ¥5,080  
(税込¥5,588)

■熟成牛サガリ100g &  
熟成和牛フィレ

150g ¥5,580  
(税込¥6,138)

■熟成牛サガリ100g &  
熟成和牛イチボ

150g ¥4,080  
(税込¥4,488)

■熟成牛サガリ100g &  
熟成和牛ランプ

150g ¥4,080  
(税込¥4,488)

## Set Menu

### A Set

・ふりふりミニサラダ  
・スープ

¥300  
(税込¥330)

### B Set

・ふりふりミニサラダ  
・スープ  
・デザート

¥400  
(税込¥440)

### C Set

・ふりふりミニサラダ  
・スープ  
・ライス or パン

¥500  
(税込¥550)

### D Set

・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)

# 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)



■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)



■粗挽きキーマカレーのナンピザ  
**¥680**  
(税込¥748)



■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)

# ディナー アラカルト

■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)

■ビーフシチュー



## Dessert デザート

黒牛セブン自慢の  
オリジナルデザート

■黒杏仁豆腐

■黒杏仁豆腐

¥350  
(税込¥385)

■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)

■ティラミス風コーヒーゼリー

¥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

¥280  
(税込¥308)

■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)



■大人のプリン



■ティラミス風コーヒーゼリー



■カツゲンプリン



# Select Drink Menu

## Beer ビール

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)

## Wine ワイン

ワインリストをご用意しております。

## 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)







熟成ハンバーグ弁当



熟成ハンバーグ弁当

¥1,200 (税込¥1,296)



熟成ハンバーグ&ステーキ弁当

¥1,680 (税込¥1,814)



黒牛セブンの  
テイクアウトメニュー

Hamburg Steak ハンバーグ弁当

# TAKE OUT MENU



熟成ハンバーグ&デリカ弁当 ———— ¥1,680 (税込¥1,814)



熟成ハンバーグ&  
えびフライ弁当 ———— ¥1,480 (税込¥1,598)



熟成ハンバーグ&  
豚ひれかつ弁当 ———— ¥1,480 (税込¥1,598)



熟成ハンバーグ&  
牛すじコロッケ弁当 ———— ¥1,480 (税込¥1,598)



熟成ハンバーグDX 弁当 ———— ¥1,980 (税込¥2,138)  
●えびフライ ●ひれかつ ●牛すじコロッケ

取口前肉店直営 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

ご予約はこちら

011-837-5577

営業時間：ランチ/11:00~15:00 ディナー/17:00~21:00

※当店は、焼きたてを提供しております。  
個数が多い場合は、お時間をいただく場合があります。  
ライス大盛り+100円(税込108円)



熟成牛 サガリステーキ弁当

¥1,500 (税込¥1,620)



和牛 ステーキ御膳

¥2,500 (税込¥2,700)

TAKE  
OUT

## TAKE OUT MENU

黒牛セブンのテイクアウトメニュー

### Steak ステーキ弁当



熟成牛サガリステーキ&  
デリカ弁当

¥1,800 (税込¥1,944)



熟成牛サガリステーキ&  
えびフライ弁当

¥1,580 (税込¥1,706)



熟成牛サガリステーキ&  
豚ひれかつ弁当

¥1,580 (税込¥1,706)



熟成牛サガリステーキ&  
牛すじコロケ弁当

¥1,580 (税込¥1,706)



えびフライ弁当

¥1,200 (税込¥1,296)

独自の熟成方法で熟成し  
旨みを最大限に引き出した  
ハンバーグやステーキを  
テイクアウトでもお楽しみください。

取口前内直営 黒牛セブン一択



炭火粗挽きハンバーグ & ステーキ

黒牛セブン7

ご予約はこちら

011-837-5577

営業時間：ランチ / 11:00~15:00 ディナー / 17:00~21:00

※当店は、焼きたてを提供しております。

個数が多い場合は、お時間をいただく場合があります。

ライス大盛り+100円 (税込108円)



# TAKE OUT MENU

黒牛セブンのテイクアウトメニュー

## Hamburger & A la carte ハンバーガー&アラカルト



黒牛バーガー

¥880(税込¥950)

THE・定番



チーズバーガー

¥980(税込¥1,058)

2種類のチーズの味わいがたまらない!



豚ヒレカツバーガー

¥680(税込¥734)



牛すじコロケバーガー

¥580(税込¥626)



小清水牛チーズバーガー

¥1,280(税込¥1,382)



肉×肉×肉バーガー

¥1,580(税込¥1,706)

肉を食べたいならこれ!

## アラカルト



黒牛サラダ

¥300(税込¥324)



ポテトフライ

¥300(税込¥324)



牛すじコロケ

1個 ¥200(税込¥216)



ライス

¥300(税込¥324)

取付前肉店直営 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

ご予約はこちら

## 011-837-5577

営業時間：ランチ/11:00~15:00 ディナー/17:00~21:00

※当店は、焼きたてを提供しております。

個数が多い場合は、お時間をいただく場合があります。

ライス大盛り+100円(税込108円)

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



<https://www.instagram.com/kuroushiseven/>

札幌市札幌市 豊平区平岸1条16丁目9-33

営業時間：ランチ／11:00～15:00 デイナー／17:00～21:00

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

- ・メニュー内容は2024年6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。