

OPEN 11:30 ~ 15:00 (L.O 14:30)

# MASUYA HAMBURG LUNCH

MEAT & CRAFT BEER



**MASUYA**

SINCE 1988



～ 当店のこだわり ～



ハンバーグの中身が赤い場合がございます。  
当店のハンバーグは外面を強火で焼き、内側をジューシーに仕上げるためにロゼで仕上げております。  
加熱されているので、ご安心ください。  
しっかり火を通して欲しい方はスタッフまでお声掛けください。

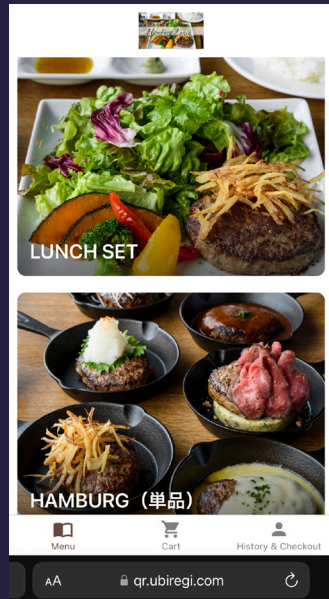
当店のハンバーグは和牛と北海道産三元豚の合挽きを使用し、  
店内のミンサーで粗挽きしているため、肉を全身で感じることのできる  
肉肉しいハンバーグに仕上がっております。

※ハンバーグはご注文されてから焼き上げますので約 15 分ほどお時間がかかります。

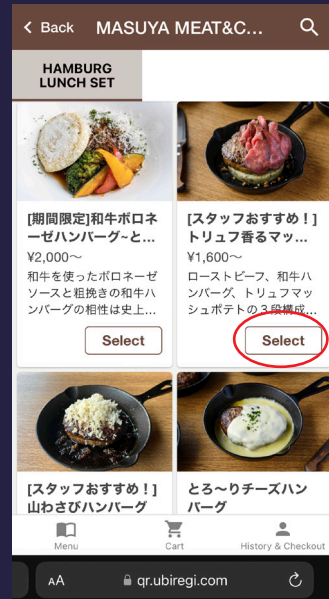
# ご注文方法

## How to order

混雑時はモバイルオーダーの使用を推奨しています。  
 ご注文方法が分からない場合など、不明瞭な点がある場合はお気軽にスタッフにお声がけ下さい。  
 飲み放題、またはディナー提供しているドリンクは口頭で承りますのでご了承ください。



ランチセット  
 OR  
 ハンバーグ単品  
 をタップ



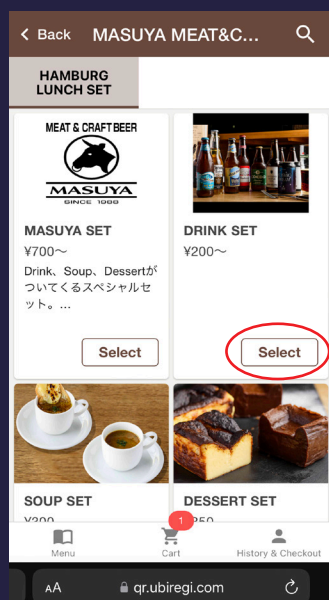
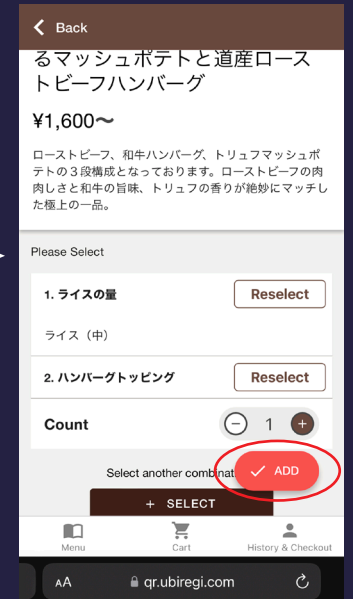
お好きなハンバーグの  
 “選択/select”をタップ



ライスの量を決めて  
 左側の○にチェック  
 を入れる



① トッピングを  
 追加する場合  
 “+追加/+Add”  
 をタップ  
  
 ② トッピングを  
 追加しない場合  
 “選択しない/Skip”  
 をタップ



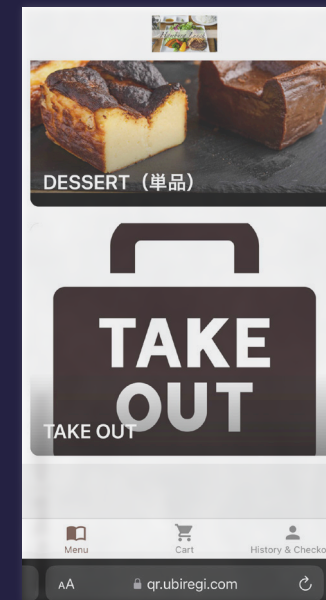
ハンバーグと一緒に  
 注文したい Set を選択



① 食前 / 食後を選択  
 ② 個数を選択  
 + 追加/+add をタップ



① カート /Cart で  
 ご注文内容を確認  
  
 ② 変更がある場合は  
 変更/Change をタップ  
  
 ③ お間違いがなければ  
 注文する/ORDER を  
 タップ  
  
 ④ ご注文内容 / 合計金額を  
 ご確認したい場合  
 履歴・お会計  
 History&Checkout を  
 タップ



# お持ち帰り

## Take Out

お持ち帰りをご希望の方は  
 最初のページ最下部の  
 TAKEOUT ページから  
 ご注文ください。

# Roasted Beef Hamburg



山葵 / 蜂蜜と柚子胡椒のソース / ステーキソース付き

## トリュフ香るマッシュポテトと 北海道産ローストビーフ ハンバーグ

低温調理でしっとりしたローストビーフの肉肉しさと和牛の旨味、トリュフの香りが絶妙にマッチした極上の一品。

Set ¥1,800 -

ハンバーグ単品 ¥1,600 -

# Horseradish Hamburg



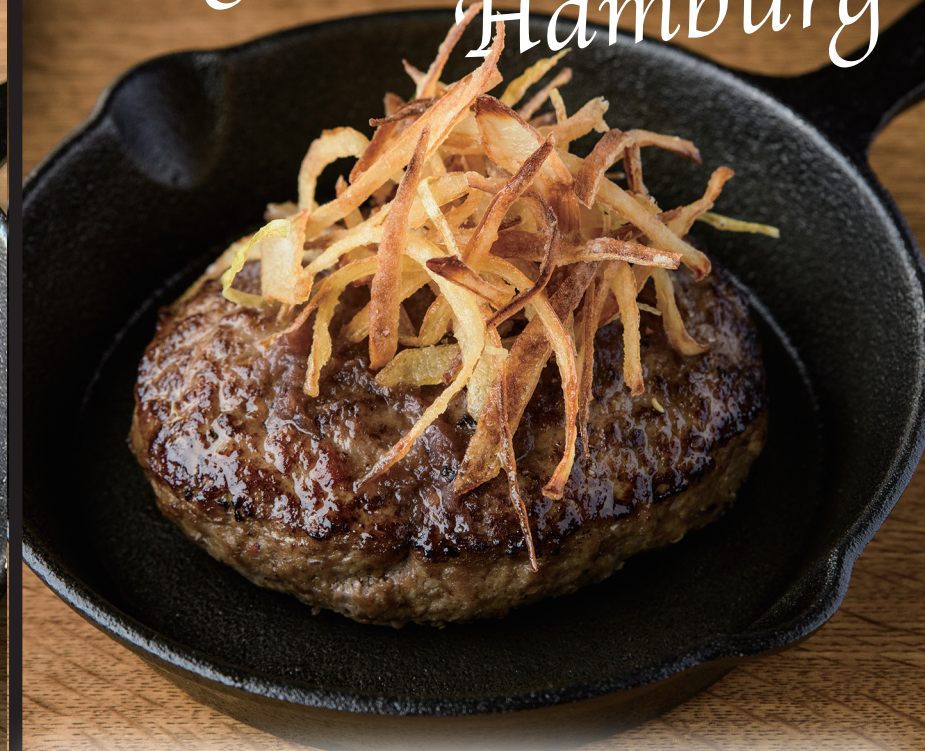
## 山わさびハンバーグ

山わさびのツンとくる香りと和風ステーキソースの相性が抜群！  
じゃらん北海道にも掲載されたおすすめの一品です。

Set ¥1,600 -

ハンバーグ単品 ¥1,400 -

# Original Waygu Hamburg



山葵 / 蜂蜜と柚子胡椒のソース / ステーキソース付き

## 和牛手ごねハンバーグ

和牛をふんだんに使用し、肉汁と和牛の旨味を感じることができる  
シンプルで贅沢なハンバーグ。2つの自家製ソースと山葵とお召し  
上がり下さい。

Set ¥1,200 -

ハンバーグ単品 ¥900 -

## Toppings

※下記のトッピングメニューは全てのハンバーグが対象です。

追加ハンバーグ . . . . . ¥650

ローストビーフ . . . . . ¥450

3種のチーズ . . . . . ¥300

山わさび . . . . . ¥300

デミグラスソース . . . . . ¥300

とろ〜りチーズ . . . . . ¥300

温泉卵 . . . . . ¥100

揚げ野菜 . . . . . ¥100

大根おろし . . . . . ¥100

目玉焼き . . . . . ¥100

フライドオニオン . . . . . ¥50

わさび . . . . . ¥50

和風ステーキソース . . . . . ¥50

蜂蜜と柚子胡椒のソース . . . . . ¥50

# Fondue style Cheese Hamburg



# Aka-Miso Demi-glace Hamburg



# Oroshi-Ponzu Hamburg



## フォンデュ風 チーズハンバーグ

お肉と相性抜群の2種類のとろ〜りチーズをハンバーグに添えて提供！

Set ¥1,600 -  
ハンバーグ単品 ¥1,400 -

## 赤味噌デミグラス ハンバーグ

赤味噌をデミグラスソースに溶かし込み、和と洋の旨味を同時に引き出した自慢の一品

Set ¥1,600 -  
ハンバーグ単品 ¥1,400 -

## おろしポン酢 ハンバーグ

和牛の肉肉しさを大根おろしと青紫蘇がさっぱりと仕上げてくれます。

Set ¥1,400 -  
ハンバーグ単品 ¥1,200 -

【Set Menu】 Set でご注文の場合はサラダ・スープ・ライスが付きます。

ハンバーグ

ライス

サラダ

本日のスープ

+

Set Drink ¥300〜

Set Dessert ¥300〜

# Set Dessert ¥500

Drink と一緒のご注文で **¥300**



濃厚  
ショコラテリーヌ

召し上がって頂く際の温度帯でおいしさが変わるのが魅力です。当店では冷えてる状態でご提供させて頂くため、最初はひんやりと生チョコのような凝縮感を 즐기頂けます。常温になると、より柔らかく濃厚でなめらかな口溶けに変わっていきます。



バスク風  
チーズケーキ

スペイン・バスク地方の伝統的なチーズケーキを再現。チーズケーキの表面を焦げるくらいにキャラメリゼすることによりそのほろ苦さと口の中でとろける濃厚なチーズの甘みや食感をお楽しみいただけます。お子様から大人の方までお楽しみいただけるデザートです。

## Set Drink

※単品でのご注文の場合はディナーの価格となります。詳細はモバイルオーダーにてご確認ください。  
烏龍茶・緑茶・紅茶のホットをご希望の方はスタッフにお申し付け下さい。

### 【Alcohol】

- キリンラガー・・・¥500
- よなよなエール・・・¥500
- カベルネ・ソーヴィニヨン・・・¥500
- シャルドネ・・・¥500

### 【Original Drinks】

- 自家製レモネード・・・¥400
- 自家製レモンスカッシュ・・・¥400
- 自家製ジンジャーエール・・・¥400

### 【Soft Drinks & Cafe】

- 烏龍茶 (Hot/Iced)・・・ ¥300
- 緑茶 (Hot/Iced)・・・ ¥300
- グレープフルーツジュース・・・ ¥300
- オレンジジュース・・・ ¥300
- ジンジャーエール・・・ ¥300
- トニックウォーター・・・ ¥300
- コーラ・・・ ¥300
- 炭酸水・・・ ¥300

- Hot Coffee・・・ ¥300
- Cold Brew Coffee・・・ ¥300  
(※夏季限定)
- Darjeeling Tea(Hot/Iced)・・・ ¥300

# TAKE OUT

当店のテイクアウトメニューは  
モバイルオーダーの【TAKE OUT】より御覧いただけます



ハンバーグ各種



### 和牛ローストビーフ 200g

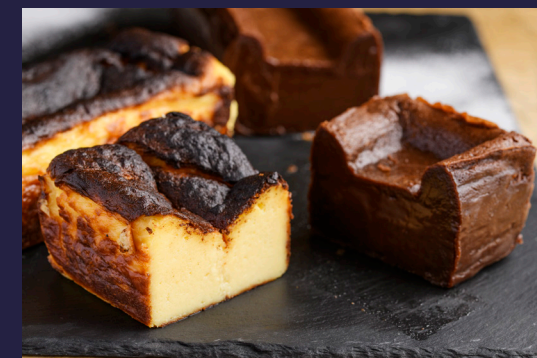
A5ランクの洞爺湖和牛の内腿を使用した贅沢な一品。程良いサンで和牛の甘みを感じられ、口の中で旨味が溶け出します。

### 自家製ベーコン 100g

北海道産の三元豚のバラ肉使用！肉肉しさを感じてもらえるよう薫製されたベーコンを厚さ3mmでスライス。お肉に自信のある当店のこだわり。

### ショコラテリーヌ & バスク風チーズケーキのセット

冷凍真空状態でお渡しいたします。  
各商品サイズ：約51×80×60mm  
当店人気のデザートをお得なセット価格でご提供。



その他にもたくさんの商品をご用意しております。  
詳細はメニュー表の【TAKE OUT】をご覧ください。



MASUYA OFFICIAL WEB SITE  
<https://www.masuyameatcraftbeer.com>



Check it out !!



MASUYA Official Instagram

当店の最新情報を定期的に配信！  
イベントや期間限定メニューを Check !!



MASUYA Official APP

インストールしてお得なクーポンを  
ゲットしよう！  
ポイントを貯めて商品と交換も、、、



Online Shop

MASUYA公式オンラインショップ

<https://masuyameat.official.ec>

当店の人気商品がご自宅でも！！

