

京風だしで食す

和牛焼きしやぶコース

和牛ロース肉の上質な部位のみを使用した、見事な霜降りの厳選焼肉。当店では特製の『京風だし』に潜らせる事で非常にさっぱりとお召し上がり頂けます。まさに何枚でも食べられてしまうような逸品。



柚子香る京風だし

黄金色の澄んだ特製出汁。お肉の余分な脂分を落とすことで、さっぱりとしたお肉本来の旨味をお楽しみいただけます。カルピや牛ホルモンにもおすすめです。

特製京風だし付き

1,280円(税込)

焼肉スギモト金山店 三大名物

和牛焼きすきコース

さつと炙るように焼いていただき、特製の卵黄だれにからめてお召し上がり下さい。甘辛いたれに、卵黄のまろやかな味わい、脂の乗ったロース肉が口の中でとろけます。



特製卵黄だれ付き

1,280円(税込)

和牛ねぎ巻き巻きコース

葉味ねぎのシャキシャキとした食感と、ジューツと溢れる肉汁が絶妙な味わいです。お好みのたれでお召し上がり下さい。



1,480円(税込)

ハーフ 780円(税込)

スギモト 宴会コース



写真は4名様分の盛付例です

金山厳選 焼肉コース

全14品

1人前

5,500円(税込)

人気のネギ巻きロース、焼きすきロースに加え、
和牛カルビや和牛ちからこぶなどの売れ筋メニューを厳選！
当店一番人気のコースです！

- 一の皿 タン塩、白菜キムチ、ナムル二種、大根サラダ
- 二の皿 名物ネギ巻きロース、和牛ちからこぶ、牛ハラミ
- 三の皿 名物焼きすきロース
- 四の皿 本日の和牛カルビ、豚カルビ、鶏もも、ザク切りうま塩キャベツ
- 五の皿 〆の特製牛しぐれ茶漬
- 六の皿 デザート

当日ご注文OK

ご来店当日でも、2名様よりご注文いただけます。

+1,500円(税込)で飲み放題

すべてのコースは+1,500円(税込)で飲み放題付になります。
(ドリンクは飲み放題メニューの中からお選びください)(飲み放題の時間は90分間です。)

宴会コースは税込です

※宴会コースは2名様より承ります ※宴会時間は2時間とさせていただきます
※当日の仕入れ状況により内容が変更になる場合もございます

豚肉・鶏肉・レバーは中心部までよく加熱してお召し上がりください。



写真は4名様分の盛付例です

スギモト 焼肉コース

全13品 1人前 4,500円(税込)

名物!焼きすきロース付き!

タン、カルビ、ハラミ等、王道メニューを含めたお手頃価格なコースです!

- 一の皿 タン塩、白菜キムチ、ナムル二種、大根サラダ
- 二の皿 和牛ちからこぶ、牛ハラミ
- 三の皿 名物焼きすきロース
- 四の皿 スギモトカルビ、豚カルビ、鶏もも、ザク切りうま塩キャベツ
- 五の皿 〆の特製牛しぐれ茶漬
- 六の皿 デザート



写真は4名様分の盛付例です

極 焼肉コース

全14品 1人前 8,500円(税込)

金山店の3大名物をすべて堪能していただける

ご満足間違いなしのコースです!

お祝い事や大切な方との食事会に、ぜひ一度ご賞味ください

- 一の皿 名物焼しゃぶロース、タン塩、白菜キムチ、ナムル二種、大根サラダ
- 二の皿 名物ネギ巻きロース、厳選牛ヒレ
- 三の皿 名物焼きすきロース
- 四の皿 本日の和牛カルビ、和牛ちからこぶ、牛ハラミ、ザク切りうま塩キャベツ
- 五の皿 〆の特製牛しぐれ茶漬
- 六の皿 デザート

牛肉

数量限定

① 焼肉専用切り落とし **タレ** 980円(税込)

国産牛のカルビを中心に、ロースやハラミなど様々な部位を焼肉用に切り落としたコスパ抜群のお得なメニュー。形は不揃いながらも旨みと食べごたえ充分！特製たれとの相性も絶妙でやみつき間違いなし。

カルビ



スギモトカルビ

タレ

自信をもってお薦めする看板メニュー
カルビのなかからさらに厳選し、
磨きぬいた自慢の一品。

980円(税込)



本日の和牛カルビ

タレ **塩**

霜降りの旨味と和牛独特の香りがお口の中で広がる納得の一品。

1,580円(税込)

タン塩



② 絶品 厚切り極上タン塩

～極上の所以～ 一頭から1・2人前しかとれず、タンの中でも1番美味しい根元の部分のみを使用し、非常に柔らかくジューシーです。

1,580円(税込)



タン塩

これを食べずには焼肉は語れない？
不動の1番バター。

1,380円(税込)

牛切り落としタン塩

680円(税込)

ハラミ



牛ハラミ

タレ 塩

見た目や食感は赤身ですが、実は内臓肉に分類されるお肉です。肉質は柔らかくさっぱりとしていて、程よい弾力性が魅力です。

1,080円(税込)



牛サガリ

タレ

ハラミと同じ横隔膜の筋肉の一部、脂が少ないため赤身肉好きの方にお勧めです！

980円(税込)

ロース・赤身肉



名物 和牛ちからこぶ

前足の付け根にあることが所以の知る人ぞ知る希少部位、くどさがなく濃い旨味が特徴。

塩

1,080円(税込)



おすすめ スギモトロース

タレ 塩

ロースファン急増中！？ サシが入っていないながらも意外とさっぱりで、ロースト(焼く)の由来から焼肉に適した肉の旨味豊かな部位。

1,080円(税込)



おすすめ 厳選赤身

塩

厳選した赤身肉を使用、赤身本来のおいしさを味わいたい方はこちら！

1,180円(税込)



稀少部位 牛イチボ

塩

赤身と脂のバランスが絶妙な稀少部位！肉質はジューシーでありながらくどくなく、さっぱりといただけます！

1,580円(税込)



おすすめ 厳選牛ヒレ

塩

牛肉の中で最も柔らかく美味しい部位、最上級の旨味をご堪能ください。

3,400円(税込)

盛り合わせ



人気の焼肉をちょっとずつ盛り合わせました。

焼肉九種盛り 3,280円 (税込)

和牛カルビ、豚カルビ、和牛ちからこぶ、牛テッチャン、タン塩、国産鶏もも、みかわ豚ロース、牛ホルモン、スギモトカルビ

和牛カルビや希少部位のちからこぶなどを含めたお得なセットです。

上焼肉六種盛り

和牛カルビ、スギモトカルビ、厳選赤身、和牛ちからこぶ、みかわ豚ロース、タン塩

塩 2,680円 (税込)

赤身三種盛り

厳選赤身、和牛ちからこぶ、牛ハラミ

塩 1,980円 (税込)

スギモト三種盛り

スギモトロース、和牛ちからこぶ、スギモトカルビ

タレ 1,980円 (税込)

タン2種盛り

1,980円 (税込)

野菜



野菜ときのこの盛り合わせ

1,080円 (税込)

焼野菜

680円 (税込)

おすすめ

きのこ焼 エリンギ・舞茸・しいたけの盛り合わせ

680円 (税込)

※内容は当日仕入れにより変わる場合がございます。
豚肉・鶏肉・レバーは中心部までよく加熱してお召し上がりください。

ホルモン 豚・鶏 海鮮など



スギモトの誇るブランド豚「愛知みかわ豚」柔らかく、臭みが無く、美味しい。上質な豚肉です。

みかわ豚ロース **塩**
780円(税込)

みかわ豚カルビ **タレ**
780円(税込)

豚



味噌とんちゃん
隠れた名古屋名物。

580円(税込)

ウインナー 580円(税込)

国産鶏もも **タレ 塩** 780円(税込)

鶏

牛レバー **タレ** 780円(税込)

売切御免 牛ホルモン **タレ 塩** 780円(税込)

赤身の脂とは違いあっさりしていますし、とろけるような甘い脂の食感がたまりません。身の方から下にしてよく焼いて、裏返したら脂を落としすぎないようにお気をつけ下さい。

ホルモン

牛テッチャン **タレ 塩** 780円(税込)

ホルモンよりも肉厚で脂身が少なく、噛みごたえがあり、噛むほどに味が染み出していきます。あまり脂肪分が表面にでないので軽く表面がカリッとしたぐらいが食べ頃で

牛ハツ **タレ 塩** 880円(税込)

絶品 牛ミノ **タレ 塩** 880円(税込)

おすすめホルモン3点盛り **タレ 塩** 1,280円(税込)

イカ 680円(税込)

エビ 980円(税込)

ホタテ貝柱 980円(税込)

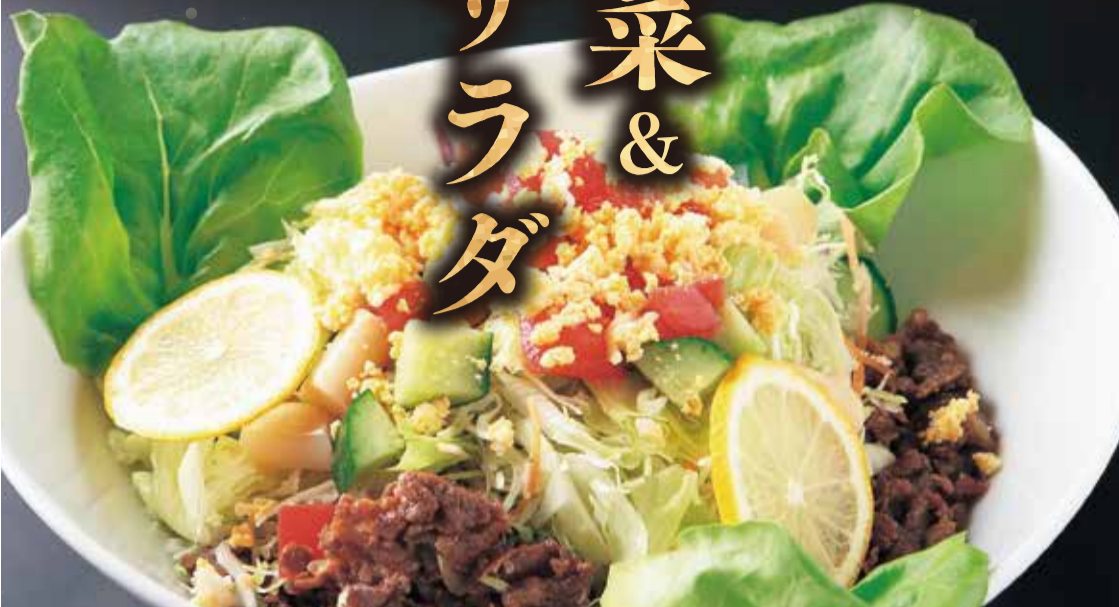
ヒモの部分は取り除き、貝柱のみの「通の味」です。

海鮮

海鮮3種盛り 1,280円(税込)

豚肉・鶏肉・レバーは中心部までよく加熱してお召上がりください。

前菜 & サラダ



おすすめ スギモト特製サラダ 1,080円(税込)
スギモト伝統の割り下で炊いた牛しぐれを添えました。特製ドレッシングをかけて、よく混ぜてお召し上がりください。

大根サラダ 880円(税込)
食物繊維たっぷりのヘルシーサラダ。

のり塩サラダ 880円(税込)
韓国のりとミックスサラダの相性が抜群。大人気サラダ。

ザク切りうま塩キャベツ 480円(税込)

トマトスライス 580円(税込)
トマト丸々1個分です。

サンチュ(6枚) 480円(税込)
お肉を包んでさっぱりヘルシーに。

おすすめ キムチ盛り合わせ 880円(税込)
“とりあえずビール”のあとは、やっぱり「キムチ」ですね。大根・胡瓜・白菜の3種類のキムチを盛り合わせにしました。

白菜キムチ

カクテキ

オイキムチ 各480円(税込)

絶品 いかキムチ 680円(税込)
韓国風のイカの塩辛です。「ピリ辛」「コリコリ」あまりのうまさにごはんもお酒もスススス!

おすすめ ナムル盛り合わせ 880円(税込)
焼肉の名わき役。胡麻の風味が効いています。

もやしのナムル 480円(税込)

あげにんにく 480円(税込)
もちもち感がたまらない、クセになる味と食感です。

チヂミ 880円(税込)
胡麻油の香ばしさとサクサクの食感が特徴です。

韓国のり 380円(税込)
パリパリ食感と、ほどよい塩味がやみつきになります。

ご飯 麺類 スープ



おすすめ 特製石焼ビーフビビンバ 1,080円(税込)
スギモト自慢の牛肉の味がしみる、石焼ビビンバです。

石焼キムチチーズビビンバ 1,080円(税込)

石焼ビビンバ 980円(税込)
おこげもうまい!ビビンバです。

ビビンバ レギュラー 980円(税込)
ハーフ 680円(税込)

ライス 並 280円(税込)
大 380円(税込)
厳選した国産米を使用。

玉子クッパ 980円(税込)

おすすめ テールクッパ 1,080円(税込)
こだわりの牛テールスープを使用した極上クッパ。

いかキムチ茶漬け 880円(税込)

牛しぐれ茶漬け 880円(税込)

冷麺 レギュラー 980円(税込)
ハーフ 680円(税込)

伝承テールスープ 980円(税込)
スギモトに代々伝わる味をここに再現。
牛尾の旨みと昆布だしの深みが交わる濃厚な味わい。

ワカメスープ 480円(税込)

玉子スープ 580円(税込)
女性やお子さまに大人気♪

DESSERT MENU

デザートメニュー



濃厚スギモト バニラアイス

他店では中々味わえない超濃厚バニラアイス。口の中に入れた瞬間、とろける甘さが広がります。

乳脂肪分18%

380円(税込)



黒蜜きな粉アイス

濃厚なスギモトアイスと黒蜜・きなことのハーモニーが楽しめる定番デザート。

480円(税込)



特製杏仁ブリュレ

自家製杏仁豆腐をクリームブリュレ仕立てにキャラメリゼしました。

480円(税込)

季節の厳選ジェラート

上品でさっぱりした甘味。
食後のデザートにぴったりです。

380円(税込)



スギモトの歩み

～積み重ねてきた百二十余年の歴史～

スギモトの創業は明治三十三年(西暦1900年)。120年以上の伝統を積み重ねながら、食肉一筋を貫いて参りました。

『お客様に幸せと感動をお届けする』ことを追求し、日本一愛されるブランドを目指して進化を続けています。スギモトの強みは、長年培われた経験と信頼、そして徹底した品質管理にあります。牛や豚の肥育から生産、製造、販売までをグループ内で一貫して行うことで、安定した高品質なお肉を提供できるのが特徴です。特に仕入れは、120年以上の歴史で培われた肉の知識と技術を持つ熟練の目利きが担当。肉専門店としての誇りを持って仕入れを行っています。

また、信頼できる生産者からの直接買い付け(相対取引)を積極的に行い、新鮮で質の高い肉を確保しています。徹底した品質管理と信頼のネットワークこそが、スギモトのお肉の美味しさの秘密です。すべては、お客様に「美味しい」と感じてもらう、幸せと感動をお届けるために。