

スギモト 宴会コース



写真は4名様分の盛付例です

名物!! 焼きすきロース
卵黄セット

+

PLUS



全16品

1
人
前

5,300円コース

[税込] 5,300円

人気の「名物!! 焼きすきロース」にステーキ肉の「スギモト上ロース」まで含めた当店一番人気のコース

- 一の皿 タン塩、キムチ盛り合わせ、大根サラダ、ウインナー、厚切りベーコン
- 二の皿 名物!! 焼きすきロース 卵黄セット
- 三の皿 スギモト上ロース
- 四の皿 スギモトカルビ、牛ハラミ、みかわ豚カルビ、国産鶏もも、ざく切りうま塩キャベツ、おすすめホルモン2種
- 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

1人前 **4,300円コース** [税込] 4,300円

売れ筋メニューを厳選!! ステーキ肉のスギモト上ロースまで加えたお手頃価格なコースです。

- 一の皿 タン塩、キムチ盛り合わせ、大根サラダ、ウインナー、厚切りベーコン
- 二の皿 スギモト上ロース
- 三の皿 スギモトカルビ、牛ハラミ、みかわ豚カルビ、国産鶏もも、ざく切りうま塩キャベツ、おすすめホルモン2種
- 四の皿 〆の特製牛しぐれ茶漬
- 五の皿 デザート



写真は4名様分の盛付例です

全16品

1人前 **8,300円コース** [税込] 8,300円

最高級肉部位の厳選牛ヒレ肉まで含めた特上焼肉3種に、名物!! 焼きすきロースも加えた豪華版。お祝い事や、大切な方との食事会にぜひ、一度はご賞味ください。

- 一の皿 タン2種盛(極上厚切りタン、タン塩)、キムチ盛り合わせ、大根サラダ
- 二の皿 特上焼肉3種(厳選牛ヒレ、スギモト上ロース、和牛カルビ)
- 三の皿 名物!! 焼きすきロース 卵黄セット
- 四の皿 ざく切りうま塩キャベツ、おすすめ焼肉4種(スギモトカルビ、牛ハラミ、みかわ豚ロース、牛ホルモン)
- 五の皿 〆の特製牛しぐれ茶漬
- 六の皿 デザート



牛肉



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1,738円)



スギモトカルビ

タレ

自信を持ってお薦めする定番商品。お値打ち価格ながら、さすがスギモトといわれるお肉を厳選しました。

980円 (税込1,078円)



スギモト上ロース

タレ 塩

見事な霜降りの、厳選された上質のロース肉です。

2,180円 (税込2,398円)



牛ハラミ

タレ 塩

指名注文
No.1!!

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。

1,180円 (税込1,298円)



タン塩

これを食わずに焼肉は語れない？お早めにご注文ください。

1,280円 (税込1,408円)



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。

1,480円 (税込1,628円)

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 2,880円 (税込3,168円)

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上モモなどを含めたお得なセットです。

上焼肉六種盛り

タン塩、和牛ちからこぶ、スギモトカルビ、みかわ豚ロース、上モモ、和牛カルビ

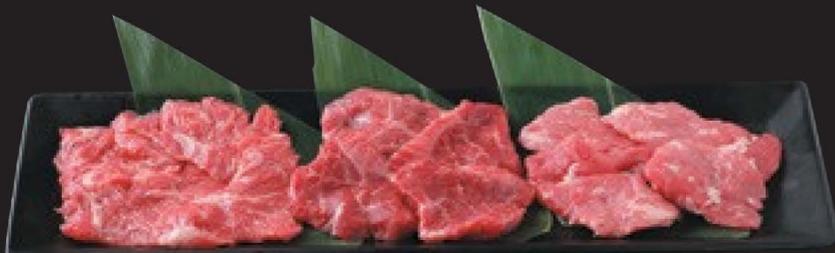
2,480円 (税込2,728円)



赤身三種盛り

1,780円 (税込1,958円)

牛ハラミ、和牛ちからこぶ、赤身ロース



スギモト三種盛り タレ **1,880円** (税込2,068円)

スギモトカルビ、和牛ちからこぶ、牛ハラミ

タン2種盛り

1,880円 (税込2,068円)

おすすめホルモン3点盛り 1,080円 (税込1,188円)

タレ 塩

※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。

名物!! 焼きすきロース

網に乗せたらもう目が離せません！
タレを焦がさないよう強火で両面を
さっと炙るように焼いて下さい。



写真はイメージです。

一人前1枚

1,080円(税込1,188円)

+100円(税込110円)で
ミニご飯と卵黄の絶品オプション



おすすめ 赤身ロース (モモ使用)

柔らかく脂身の少ないモモ使用。クセがなくあっさりとした赤身本来の美味しさが愉しめます。

1,180円(税込1,298円)



おすすめ 厳選牛ヒレ

牛肉の中で最も柔らかく美味しい部位、ヒレの特徴を生かすため、厚切りでどうぞ。

2,980円(税込3,278円)

牛レバー **タレ**

780円(税込858円)

栄養価が高く、タンパク質やビタミンA、鉄分などのミネラルを豊富に含んでおり、サクッとした歯ざわりを楽しんでいただけます。

売切御免 牛ホルモン **タレ** **塩**

780円(税込858円)

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。

牛テッチャン **タレ** **塩**

780円(税込858円)

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で軽く表面がカリッとしたぐらいが食べ頃です。

牛ハツ **タレ** **塩**

780円(税込858円)

歯切れがよくサクサクと噛み切れる柔らかさが特徴。臭みもほとんど無く淡泊で食べやすく、美容・疲労回復に良いとされる。

絶品 牛ミノ **タレ** **塩**

780円(税込858円)

白色に近い色をしており、コリコリとした歯ごたえと淡泊な味わいが特徴でモツ初心者にもオススメの部位です。

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。

豚・鶏 海鮮・野菜 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**
880円 (税込968円)

みかわ豚カルビ **タレ**
780円 (税込858円)



味噌とんちゃん
580円 (税込638円)

国産鶏もも **タレ** **塩**
680円 (税込748円)
一味違う柔らかさが特徴です。

イカ 580円 (税込638円)

天使のエビ 780円 (税込858円)
「世界最高品質」との呼び声高い南国エビ。殻まで柔らかく、そのままでもお召上がりいただけます。

ホタテ貝柱 780円 (税込858円)
ヒモの部分は取り除き、貝柱のみの「通の味」です。

海鮮3種盛り 980円 (税込1,078円)

ウインナー 540円 (税込594円)

厚切りベーコン 540円 (税込594円)
スギモト自家製の、吊るしベーコン。たかがベーコンと侮るなかれ。

野菜



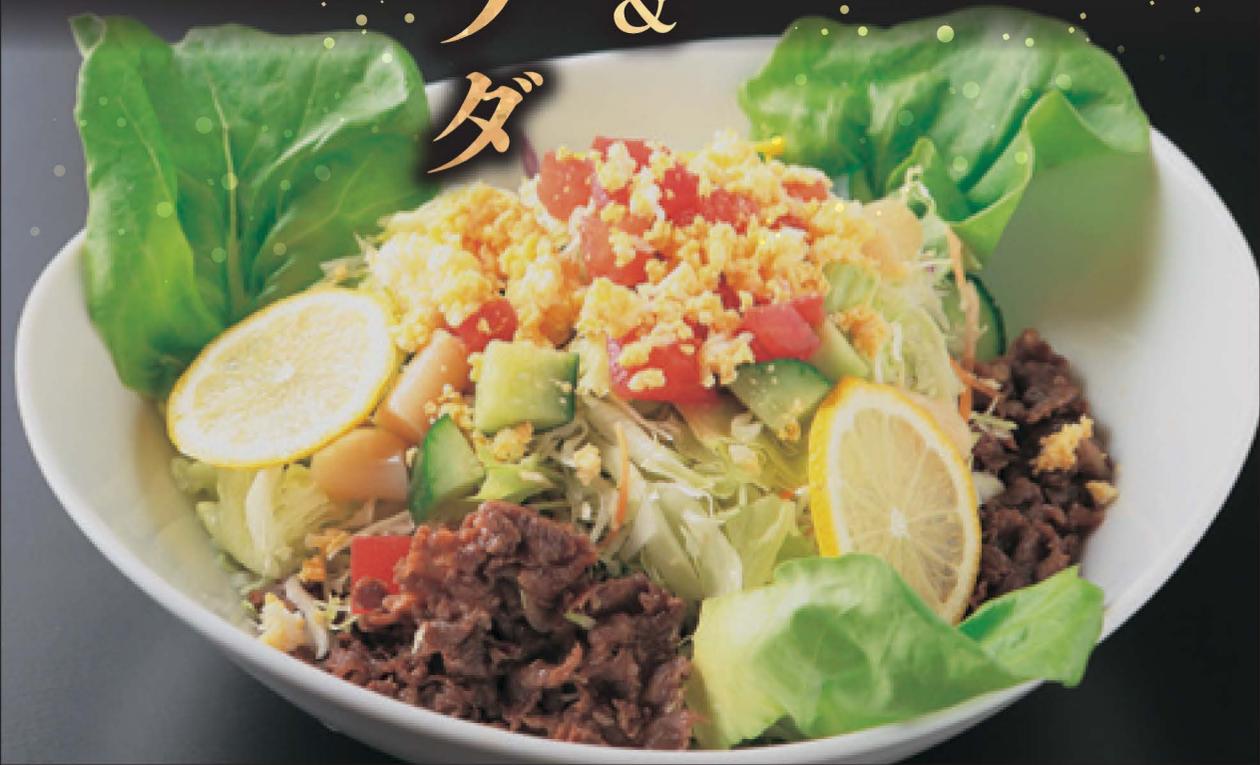
野菜ときのこの
盛り合わせ
980円 (税込1,078円)

焼野菜 580円 (税込638円)

おすすめ きのこ焼 エリンギ・舞茸・しいたけの盛り合わせ 580円 (税込638円)

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 980円 (税込1,078円)
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。

おすすめ キムチ盛り合わせ 880円 (税込968円)
“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。

キムチ各種 白菜・カクテキ・オイキムチ
各480円 (税込528円)

おすすめ ナムル盛り合わせ 780円 (税込858円)
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528円)

あげにんにく 480円 (税込528円)
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 780円 (税込858円)
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418円)
パリパリ食感と、ほどよい塩味がやみつきになります。

ザク切りうま塩キャベツ 480円 (税込528円)

トマトスライス 480円 (税込528円)
トマト丸々1個分です。

大根サラダ 780円 (税込858円)
食物繊維たっぷりのヘルシーサラダ。

サンチュ 430円 (税込473円)
お肉を包んでさっぱりヘルシーに。

ご飯 麺類 スープ



おすすめ 特製石焼ビーフビビンバ 1,000円 (税込1,100円)
スギモト自慢の牛肉の味がしみる、石焼ビビンバです。

石焼ビビンバ 880円 (税込968円)
おこげもうまい!ビビンバです。

石焼キムチチーズビビンバ 1,000円 (税込1,100円)

ビビンバ レギュラー 880円 (税込968円)
ハーフ 580円 (税込638円)

ライス 並 230円 (税込253円)
大 380円 (税込418円)
厳選した国産米を使用。

玉子クッパ 780円 (税込858円)

おすすめ 自家製牛テールクッパ 880円 (税込968円)
こだわりの牛テールスープを使用した極上クッパ。



冷麺
レギュラー 880円 (税込968円)
ハーフ 540円 (税込594円)

自家製テールスープ 780円 (税込858円)

ワカメスープ 480円 (税込528円)

玉子スープ 480円 (税込528円)
女性やお子さまに大人気♪