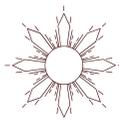


キッチンスギモトおすすめ!



スギモト
ビーフシチューソース
ハンバーグ

ライスorパン/サラダ/スープ付き

スギモトこだわりのオリジナルパーティ
旨みの多い和牛スネ肉を使い、
牛7豚3の黄金比で仕上げております。
同じく和牛スネ肉をしっかり煮込んだソー
スと温泉卵がトロりとろける
キッチンスギモト一番人気商品です。

¥1,830

税込

単品 ¥1,530

税込

写真はイメージです。



ステーキは黒毛和牛が旨い!

※価格はすべて税込みとなっております。

ライスorパン/サラダ/スープ付き

黒毛和牛
ヒレステーキ

150g ¥7,100

200g ¥8,200

250g ¥9,300

300g ¥10,400

350g ¥11,500

ステーキはやっぱり和牛が旨い!
牛肉の中でも最高部位のヒレ肉を
お好みの火加減で焼きあげます。

和牛の旨みを感じていただく為に、
山葵、岩塩、牡蠣醤油でお召し上が
りいただいております。

※ステーキの焼き加減をスタッフまでどうぞ。レア/ミディアム/ウェルダン



写真はイメージです。



Hamburger steak

ライスorパン/サラダ/スープ付き

・デミグラスソースハンバーグ

¥1,730

税込

・和風おろしハンバーグ

¥1,830

税込

・鉄板チーズハンバーグ

¥1,830

税込

BeefStew

ライスorパン/サラダ/スープ付き

・特製ビーフシチュー

¥2,880

税込

国産牛スネ肉を、店舗でじっくり4時間煮込んだ、自信の逸品。
お箸やスプーンで簡単にほぐすことのできる柔らかなお肉を味わいながら、
深い味わいのあるシチューをお楽しみいただけます。

combination

ライスorパン/サラダ/スープ付き

・ハンバーグ&カットステーキ

¥2,380

税込

・ステーキ&牛ヒレ肉のビフカツ

¥2,780

税込



※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお尋ねください。

・大盛、ライスorパンのお替りは+110円
・単品オーダー承ります。
・メニュー価格から300円引きです。



steak

※価格はすべて税込みとなっております。

ライスorパン/サラダ/スープ付き

・黒毛和牛ロースステーキ



ステーキはやっぱり和牛が旨い!
ほど良くサシの入ったロース肉を、
お好みの火加減で焼きあげます。
和牛の旨みを感じていただく為に、
山葵、岩塩、牡蠣醤油で
お召し上がりいただいております。

200g ¥5,600

250g ¥6,370

300g ¥7,140

350g ¥7,910

※ステーキの焼き加減をスタッフまでどうぞ。レア/ミディアム/ウェルダン

・牛ヒレステーキ (厳選輸入牛ヒレ使用)

ライスorパン/サラダ/スープ付き

150g ¥2,100

200g ¥2,760

250g ¥3,420

300g ¥4,080

350g ¥4,740

400g ¥5,400

1ポンド 450g ¥6,060

醤油ベースの和風ソース、洋風デミグラスソースのどちらかをお選びいただいております。



時期により産地を厳選した牛ヒレ肉。
やわらかくヘルシーな良質の牛を
スギモトで厳選し使用しております。
和牛とは違った味わいを是非お楽しみください。

※ステーキの焼き加減をスタッフまでどうぞ。レア/ミディアム/ウェルダン

・大盛、ライスorパンのお替りは+110円
・単品オーダー承ります。
・メニュー価格から300円引きです。

キッチンスギモト名物！

スギモト 黒毛和牛まぶし



キッチンスギモト名物
黒毛和牛ロース肉使用。
旨みの強い和牛ロース肉を
オリジナルの醤油ダレで
焼き上げ、ごはんと一緒に。
一品で3度美味しい！

サラダ/赤だし付き

¥2,480
税込

1杯目そのまま。二杯目薬味をのせて。三杯目お茶漬けで。



写真はイメージです。



Japanese style

ごはん/赤だし付き

・牛ヒレのビフカツ定食

¥2,280
税込

・牛ヒレしょうが焼き定食

¥2,080
税込

※牛ヒレ肉増量50g 660円～

pork

ごはん/赤だし付き

・愛知みかわ豚ロースかつ定食

¥1,830
税込

・愛知みかわ豚味噌カツ定食

¥1,830
税込

※みかわ豚ロース増量50g 350円～

地元愛知みかわ豚使用。安全・安心・おいしい、スギモトおすすめの銘柄豚

・大盛、ライスorパンのお替りは+110円
・単品オーダー承ります。
・メニュー価格から300円引きです。



写真はイメージです。

kids

・キッチンスギモトお子様プレート

※5歳未満のお子様まで対象とさせていただきます。

お子様にも食べやすい、
オムライス・エビフライ・カットステーキ
ポテト・デザートとの盛り合わせプレート
ドリンク付きです。

¥1,000
税込

・フライドポテト

¥530
税込

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお尋ねください。

TAKEOUT



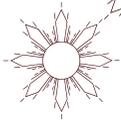
**牛ヒレ肉の
ビフカツ**
(厳選輸入牛使用)
ニュージーランド産牛ヒレ肉使用

時期により産地を厳選した輸入牛のヒレ肉を使用しております。焼き加減にこだわり、外はサクッと中はジューシーな仕上がりに、おすすめです。

¥ 1,950
税込

ライス、サラダ付き

写真はイメージです。



Wine ※価格はすべて税込みとなっております。

- 赤
- ムートン・カデ・ルージュ glass ¥640 bottle ¥3,940
 - ブルゴーニュ・ピノワール glass ¥990 bottle ¥5,140
-
- 白
- ムートン・カデ・ブラン glass ¥640 bottle ¥3,940
 - ブルゴーニュ・シャルドネ glass ¥990 bottle ¥5,140

写真はイメージです。

TAKEOUT



- ・ハンバーグ各種 ¥1,680～
税込
- ・牛ヒレステーキ (厳選輸入牛使用) 150g ¥2,000～
税込
- ・黒毛和牛ヒレステーキ 150g ¥6,800～
税込
- ・黒毛和牛ロースステーキ 200g ¥5,400～
税込

ライス、サラダ付き

- ・黒毛和牛まぶし ¥2,300
税込
- ・牛ヒレの生姜焼き ¥1,950
税込
- ・ビフカツサンド ¥1,380
税込

ライス、サラダ付き

ご注文を頂いてから調理致しますので、通常15分から30分のお時間を頂戴しております。
※店舗混雑状況によりお時間前後いたしますのでご了承ください。
ご予約による注文も承っております。
是非ご利用ください。

・テイクアウト単品は、メニュー価格から200円引きです。



Beer

- ・アサヒプレミアムビール熟撰(生) グラス中 ¥690
税込
グラス小 ¥420
税込
- ・アサヒドライゼロ (ノンアルコールビール) ¥610
税込

Sake

- ・吉乃川 新潟県 醸造酒 ¥970
税込

Drink

- ・コーラ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶・コーヒー・紅茶 各 ¥480
税込

