

厳選 焼肉コース

全12品

1人前 7,000円

写真は2名様分の盛付例

人気の「スギモト名物!! やきすき」に「黒毛和牛カルビ」、「松阪牛ハラミ」まで含めた当店一番人気のコース。

- ☒ タン塩
- ☒ 白菜キムチ、大根キムチ
- ☒ 本日のきまぐれサラダ
- ☒ スギモト名物 やきすき
- ☒ 黒毛和牛カルビ
- ☒ 松阪牛ハラミ
- ☒ 奥三河鶏もも肉
- ☒ 黒毛和牛ちからこぶ
- ☒ お口直しの自家製ピクルス
- ☒ 松阪牛ホルモン2種
- ☒ メのピビンバ(ライスまたはデザートに変更可能です)
- ☒ スープ

スギモト 焼肉コース

全12品

1人前 5,000円

写真は2名様分の盛付例

売れ筋メニューを厳選!! スギモト名物やきすき、黒毛和牛カルビを含めたお手頃価格なコースです。

- ☒ タン塩
- ☒ 白菜キムチ、大根キムチ
- ☒ 本日のきまぐれサラダ
- ☒ スギモト名物 やきすき
- ☒ 黒毛和牛カルビ
- ☒ 黒毛和牛ちからこぶ
- ☒ 奥三河鶏もも肉
- ☒ みかわ豚コース
- ☒ お口直しの自家製ピクルス
- ☒ 松阪牛ホルモン2種
- ☒ メのピビンバ(ライスまたはデザートに変更可能です)
- ☒ スープ

※表示価格はすべて税込みです



極 焼肉コース

写真は2名様分の盛付例です

全12品 1人前 9,000円

黒毛和牛ヒレ肉、カルビ、赤身など和牛づくしの極みコースに、名物!!やきすきも加えた豪華版。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。

- ☒ タン塩
- ☒ 白菜キムチ、大根キムチ
- ☒ 本日のきまぐれサラダ
- ☒ スギモト名物 やきすき
- ☒ 黒毛和牛カルビ
- ☒ 松阪牛ハラミ
- ☒ 黒毛和牛赤身
- ☒ 黒毛和牛ヒレ肉
- ☒ お口直しの自家製ピクルス
- ☒ 松阪牛ホルモン2種
- ☒ メのピビンバ(ライスまたはデザートに変更可能です)
- ☒ スープ

当日ご注文OK

+2,000円で飲み放題

全てのコースはプラス2,000円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下さい

時間
90分

※コースメニューは1名様より承ります
※当日の仕入れ状況により内容が変更にな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。

厳選 焼肉



百年の匠カルビ

創業100年を越えるスギモトが自信をもって提供する極上部位のみを厳選。

2,300円



カルビ

霜降りの旨味と和牛の香りが、口の中で広がる、納得の逸品。

1,800円



ロース

見事な霜降りの、厳選された上質のロース肉です。

2,500円



松阪牛 ハラミ

指名注文
No.1!!

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。

2,300円



タン

まずはHOUSEn自慢のタン塩から。味わいのある中心部のみを使用しています。

1,500円



絶品 厚切り極上タン

～瓶上の形以～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。

50g 1,800円

豊千 —HOUSEn— 切り落とし漬け焼肉



1,200円

お肉屋さんだからこそできる様々な肉の切り落とし部位を特製だれで漬けに。リーズナブルでボリューム感のあるおすすめの一品です。

盛り 合わせ



赤身三種盛り ハラミ、ちからこぶ、ランプ 2,300円

あっさりとした旨味の強い部位を盛り合わせてハラミ、ちからこぶ、ランプを食べ比べてどうぞ。



霜降り三種盛り カルビ、イチボ、ロース 2,500円

きめ細やかなさしの入った上品な味わい。カルビ、イチボ、ロースを食べ比べてどうぞ。



ホルモン三種盛り 白もつ2種、赤もつ1種 1,000円

くせが少ない松阪牛ならではの特別な味わいを是非お召し上がりください。

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。内容は当日仕入れにより変わる場合がございます。表示価格はすべて税込みです。

すきやき肉を網上で
さっと炙るよう焼いて頂き、
卵黄に滑らせてお召し上がりください。

スギモト名物 やすさき

写真はイメージです。

おすすめ 卵黄付 1,680円

やすさきの美味しいお召し上がり方
①強火で片面を15秒ほど、
②裏返しでさっと、8秒ほど炙ります
↓
卵黄をくぐらせてお召し上がり下さい。



ランプ

やわらかくきめ細やかな肉質で、
赤身本来の旨味を感じられます。

1,700円

絶品

シャトーブリアン

ヒレの中でも中心部の極限られた
希少部位。1頭から600gほどしか
とれない厳選された上質肉。

5,980円



イチボ

2,300円

しっとりとした肉質で、赤身と霜降りの両方のおいしさが味わえる
希少部位。

ヒレ

4,890円

牛肉の中で群を抜いてやわらかい部位。きめ細かく旨味の詰まった
上品な味わい。

ちからこぶ

1,100円

牛の前スネ肉の筋肉質な部位。
弾力のある嚼み応えと旨味の詰まった、焼肉店では珍しい一品。

HOUSENでは、松阪牛の1頭買いを行っております。
1頭買いだからこそ提供できる、
松阪牛のホルモン各種を是非お楽しみください。



ホルモン

小腸

とろけるような甘い脂の食感。

880円

大腸

小腸より脂身が少なく肉厚な部位。

880円

ギアラ

第4の胃。程よく脂のつた嚼み応えのある部位。

880円

レバー

臭みの少ない濃厚な味わい。

980円

ハツ

心臓。菌切れがよく、淡白な味わい。

980円

ハチノス

第2の胃。丁寧に下処理された臭みの少ない部位。

780円

ミノ

嚼み応えがあり、淡白な味わいで、もつ初心者におすすめです。

980円

とんちゃん

豚の小腸、お酒の肴にも最適。特製の味噌だれで。

690円



豚・鶏

イベリコ豚ベーコン

旨味が強いイベリコ豚のベーコンを厚切りにして。

1,100円

豚コース

「さっぱり」「もちり」「うまみが濃い」、みかわ豚を使用。

880円

鶏もも

地元愛知県産、奥三河鶏を使用。やわらかくジューシーな味わい。

880円

鶏せせり

地元愛知県産、奥三河鶏を使用。程よい食感と旨味のある部位。

880円

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。
表示価格はすべて税込みです。



野菜 & 一品

イベリコ豚ベーコンサラダ

イベリコベーコンを軽くローストした
シーザーサラダ。

750円

野菜サラダ

シンプルなグリーンサラダ、胡麻ドレッシングで仕上げます。
ドレッシングの変更も承ります。スタッフまでどうぞ。

750円

オニオンライス

和風ドレッシングでさっぱり仕上げます。

490円

焼野菜

旬の野菜を盛り合わせ、季節により内容が変わります。
スタッフにお尋ねください。

690円

ニンニクのオイル焼き

青森県産のニンニクを使用。

690円

チシャバ

お肉を包んでさっぱりヘルシーに。

300円

キムチ3種盛り合わせ

「とりあえずビール」のあとは、やっぱり「キムチ」ですね。
白菜、カクテキ、オイキムチの3種類のキムチを盛り合わせにしました。

690円

キムチ各種

白菜・カクテキ・オイキムチ

各550円

ナムル盛り合わせ

焼肉の名わき役。胡麻の風味が効いています。もやし、小松菜、
ゼンマイ、大根。

690円

イカと数の子のキムチ

数の子が良いアクセント、上品な味のイカキムチです。

690円

白せんまい

第3の胃、せんまいを丁寧に下処理。酢味噌でさっぱり。

690円

酢もつ

松阪牛ギアラを使用。

690円

自家製ピクルス

肉に合うよう酸味を調整した、やさしい味。

590円



ご飯 麺類 スープ

石焼ビビンバ

ビビンバ

1,100円

1,000円

自家製牛テールクッパ

こだわりの牛テールスープを使用した極上クッパ。

1,380円

玉子クッパ

880円

ユッケジャンクッパ

1,200円

ユッケジャンラーメン

1,200円

ライス

厳選した国産米を使用。

小 250円

中 350円

大 450円

冷麺

900円

自家製テールスープ

ユッケジャンスープ

1,280円

1,100円

ワカメスープ

780円

玉子スープ

780円

デザート

濃厚バニラアイス

季節のジェラート

600円

600円

※表示価格はすべて税込みです。