



全15品

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 ビビンバ、ワカメスープ
- 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 ビビンバ、ワカメスープ
- 六の皿 デザート

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 ビビンバ、ワカメスープ
- 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。

+1,200円(税込)で飲み放題

すべてのコースは+1,200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。

盛り 合わせ



人気の焼肉をちよつ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

タレ 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。

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

自信を持っておすすめする定番商品。
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

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

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

タン塩

これを食べ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

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。



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、そのままでもお召し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)

おつまみ 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



おつまみ 赤身ロース (お肉使用)
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)



おつまみ 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。

おつまみ 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す旨いようお気を付け下さい。

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てき
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し上がりください。

ご飯 麺類 スープ



おつまみ 特製石焼ビービンバ 1,000円(税込1,100円)
スギモト自慢の牛肉の味がしみる、石焼ビービンバです。

石焼ビービンバ 880円(税込968円)
おこげもうまいビービンバです。

石焼キムチチーズビービンバ 1,000円(税込1,100円)

ビービンバ 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)

おつまみ 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♪

前菜 & サラダ



おつまみ 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。

おつまみ 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)

おつまみ 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。

韓国のに 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。



スギモトローズ

当店のこだわりメニュー。
赤身と脂のバランスが絶妙です。

1,080円(税込1,188円)



数量限定

国産牛かぶり

牛一頭から約2kgしかとれない
希少部位。

1,280円(税込1,408円)

鶏ももバジル

バジルの香りが食欲刺激!! 洋風焼肉!

680円(税込748円)



のり塩サラダ

韓国のりとミックスサラダの相性が抜群。大人気サラダ。

780円(税込858円)



絶品 いかキムチ

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!

580円(税込638円)



いかキムチ茶漬け

ご飯によく合うイカキムチ。
お茶漬けにしてもこれまた絶品。

680円(税込748円)

にんにくおかかご飯

680円(税込748円)



特選焼肉「味くらべ」7,000円(税込7,700円)

当店自慢の、厳選牛ヒレ、スギモト上ロース、和牛カルビ、みかわ豚ロースの特上四種盛り!

一皿約400g

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。口の中のにれた瞬間、とろける甘さが広がります。

乳脂肪分18%

300円(税込330円)



黒糖くず餅と 黒蜜きな粉アイス

濃厚なスギモトアイスと黒糖香るくず餅とのハーモニーが楽しめる定番デザート。

420円(税込462円)

コーヒーゼリーとキャラメルバニラアイス

濃厚なスギモトバニラアイスとほろ苦コーヒーゼリーが絶妙にマッチ。キャラメル甘い香りがアクセント。

420円(税込462円)



オレンジ仕立ての 杏仁豆腐

オレンジの酸味とのバランスが絶妙。他とは一味違った杏仁豆腐。

300円(税込330円)



おすすめ シャーベット

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。

300円(税込330円)