

スギモト本店
限定御膳

黒毛和牛
すきなべ御膳

厳選黒毛和牛の霜降り肉を使用。
季節の小鉢三種類と、茶碗蒸し、赤だし、
ご飯、漬物、わらび餅がついた
スギモト本店名物すきなべ御膳です。



4,500円(税込)

(※小鉢3種は写真の内容から変更になることがあります。)



限定 御膳



黒毛和牛しゃぶしゃぶ御膳

4,500円(税込)

厳選黒毛和牛の霜降り肉を使用。
季節の小鉢3種類と、茶碗蒸し、赤だし、
ご飯、漬物、わらび餅がついたしゃぶしゃぶ御膳です。



牛ハラミ重御膳

(厳選輸入牛ハラミ使用) 3,500円(税込)

牛ヒレステーキ重御膳

(厳選輸入牛ヒレ肉使用) 4,200円(税込)

お肉は低温調理自家製牛骨ソースを
絡ませ、タレ焼に。さっぱりいただける、
ステーキ重です。人気のハラミ、牛ヒレの
2種類からお選びいただけます。



黒毛和牛ひつまぶし御膳

4,200円(税込)

最初そのまま、薬味を付けて、
特製出汁でさっぱりお茶漬けの、
ひつまぶしをスギモトラしく黒毛和牛で。
人気の牛まぶしを御膳でお楽しみいただけます。

御膳はすべて季節の小鉢3種、茶碗蒸し、ご飯、赤だし、漬物、わらび餅がついております。
季節の味覚と厳選肉のおいしさを楽しんでいただける、ランチタイム限定の御膳メニューを
是非ご堪能下さい。

(※小鉢3種は写真の内容から変更になることがあります。)



※写真はイメージです。

黒毛和牛 お昼のすき焼き (明治牛鍋)

6,000円 (税込)

先付け
お肉 (120g)
お野菜
赤だし
ご飯
漬物

・お肉の追加 1人前 (2枚) 3,000円 (税込)

黒毛和牛 お昼のしゃぶしゃぶ

5,500円 (税込)

先付け
お肉 (100g)
お野菜
赤だし
ご飯
漬物

・お肉の追加 1人前 (100g) 2,800円 (税込)



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

黒毛和牛ヒレステーキ

5,700円 (税込)

先付け
お肉 (100g)
赤だし
ご飯
漬物

・お肉の増量100g 2,800円 (税込)

○お昼の定食



黒毛和牛すき鍋定食

卵、ご飯、赤だし、漬物付き **1,550円** (税込)

スギモトオリジナルの割り下で煮込んだ特製なべ
生卵にくぐらせてお召し上がりください。

お肉 (黒毛和牛) 1.5倍増 **1,900円** (税込)

お肉 (黒毛和牛) 2倍増 **2,200円** (税込)



牛ヒレ網焼き定食

ご飯、赤だし、漬物付き **2,000円** (税込)

お肉150g
(厳選輸入牛ヒレ肉使用)

牛ヒレしょうが焼き定食

ご飯、赤だし、漬物付き **2,000円** (税込)

お肉150g
(厳選輸入牛ヒレ肉使用)

※ランチタイムの御飯、赤だしはおかわり自由となっております。

ステーキ&ハンバーグ



ハンバーグ180g サイコロステーキ40g
(厳選輸入牛ヒレ肉使用)

ハンバーグ&サイコロステーキ

サラダ、ご飯、赤だし、漬物付き **2,000円**(税込)



お肉150g
(厳選輸入牛ヒレ肉使用)

鉄板牛ヒレステーキ

サラダ、ご飯、赤だし、漬物付き **2,000円**(税込)



お肉150g
(厳選輸入牛ヒレ肉使用)

鉄板牛ヒレサイコロステーキ

サラダ、ご飯、赤だし、漬物付き **2,000円**(税込)

※ランチタイムの御飯、赤だしはおかわり自由となっております。



・ランチドリンク **各500円**(税込)

生ビール(小) グラスワイン赤/白

季節の会席料理

四季折々の食材と
スギモトの厳選したお肉を
会席料理で堪能していただける
コースです。



¥20,000(税込)

先付、八寸、メイン、食事、デザート
メイン料理はあみ焼き（ヒレとロースの食べ比べ）

※5日前までの要予約 ※食材の仕入れ状況や季節により内容が変更になります。

誕生日や記念日に



大切な方の記念日や、
ご家族の"ハレの日"に、
メッセージプレートサービスを
行っております。
その他、お土産のご用意や、
バースデーケーキなどの
手配も致します。
お気軽にお問い合わせください。

すき焼き・しゃぶしゃぶ スギモト本店
名古屋市中区栄3-1-35 本店2F
☎052-261-2065

