

肉一筋で感動と幸せを

創業

明治33年

ホルモン

お肉屋さん

老舗精肉店

炭火

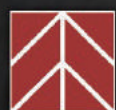
希少部位

こだわりのお肉

尾張名古屋

職人の技

焼肉店



炭火焼肉
スギモト

SUMIBIYAKINIKU SUGIMOTO

尾張牛一頭買い

宴会コース

みんなで美味しいお肉を囲んで
明日への活力を養えるコースは、
当日でも注文可能です！

タン塩からはじまり、ステーキとしてもお召し上がりいただける「上ロース」。
自慢の「カルビ」やスギモトが商標を持ち、契約牧場で飼育された「尾張牛」。
黄身と絡ませてご賞味いただく「スギモト名物!! すきやきロース(5000円コース&6500円コース)」は、
是非とも食していただきたいメニューです。様々な会合にご利用ください。



※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がございます。

※レバー・豚肉・鶏肉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6500円コースの4人分になります。

当日ご予約
OK

ご来店当日でも
2名様より
ご注文ができます。

+1500円
(税込)
飲み放題

すべてのコースは、+1500円(税込)で
飲み放題付きになります。

※ドリンクは飲み放題メニューの中からお選びください。
※飲み放題のお時間は90分になります。

税込み

宴会コース3種は
すべて税込みです。

売れ筋メニューのみを厳選した当店の定番コースです。

3500円コース-^{ひゃっか}百花-【全17品】
(税込)

①タン塩 ②キムチ盛り ③厚切りベーコン・ウインナー ④大根サラダ ⑤カルビ・ハラミ・国産鶏モモ・豚カルビ
・尾張牛MIXホルモン2種 ⑥上ロース ⑦焼き野菜 ⑧ザク切りうま塩キャベツ ⑨ビビンバ ⑩スープ ⑪デザート

ジューシーな上ロースやスギモト名物すきやきロースも堪能できるコースです。

5000円コース-^{こふく}鼓腹-【全19品】
(税込)

①タン塩 ②キムチ盛り ③厚切りベーコン・ウインナー ④大根サラダ ⑤スギモト名物!! すきやきロース
⑥上ロース ⑦カルビ・ハラミ・国産鶏モモ・豚カルビ・尾張牛MIXホルモン3種 ⑧焼き野菜 ⑨ザク切りうま塩キャベツ
⑩ビビンバ ⑪スープ ⑫デザート

イチボや尾張牛のMIXホルモンまで「炭火焼肉スギモト」を存分に味わえる豪華版です。

6500円コース-^{ほうじょう}方丈-【全20品】
(税込)

①タン塩 ②キムチ盛り ③厚切りベーコン・ウインナー ④大根サラダ ⑤スギモト名物!! すきやきロース
⑥上ロース・イチボ ⑦上カルビ・ハラミ・国産鶏モモ・イベリコ豚ロース・尾張牛MIXホルモン3種
⑧焼き野菜 ⑨ザク切りうま塩キャベツ ⑩ビビンバ ⑪スープ ⑫デザート

レバー・豚肉・鶏肉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



希少部位をお手頃価格で

尾張牛

尾張牛タン3種盛り 1680円

上質な尾張牛タンを食べ比べできるおすすめの設定です。



牛

スギモト名物!! すきやきロース 980円

特製のすきやきタレにつけた上質を薄切りの特大ロースを煮身でいただくオリジナルメニュー。



+100円でごはんと
卵黄の絶品オプション



スギモト3種盛り 1680円

カルビやイチボなどスギモトが厳選した部位をご提供します。

上焼肉6種盛り 2180円

人気のカルビやハラミ、イチボや牛タンを盛り合わせた味比べセットです。

焼肉9種盛り 2680円

売り切れ必須! その時々で厳選した様々な希少部位のお得なセットです。



絶対
食して
欲しい



左上より/ハラミ・イペリコ豚・カルビ
イチボ・厚切りタン・上カルビ



左上より/上カルビ・豚トロ・ハラミ
牛ミノ・厚切りタン・国産鶏モモ
イペリコ豚・牛ホルモン・カルビ



タン塩 1180円

こちらを食べずに焼肉は格別ない。最上級の食感と
鮮度は抜群です。



厚切り 極上タン塩 1380円

1頭から数人前しか取れない希少なジューシーな
根元の肉を使用した贅沢な逸品。



カルビ 880円

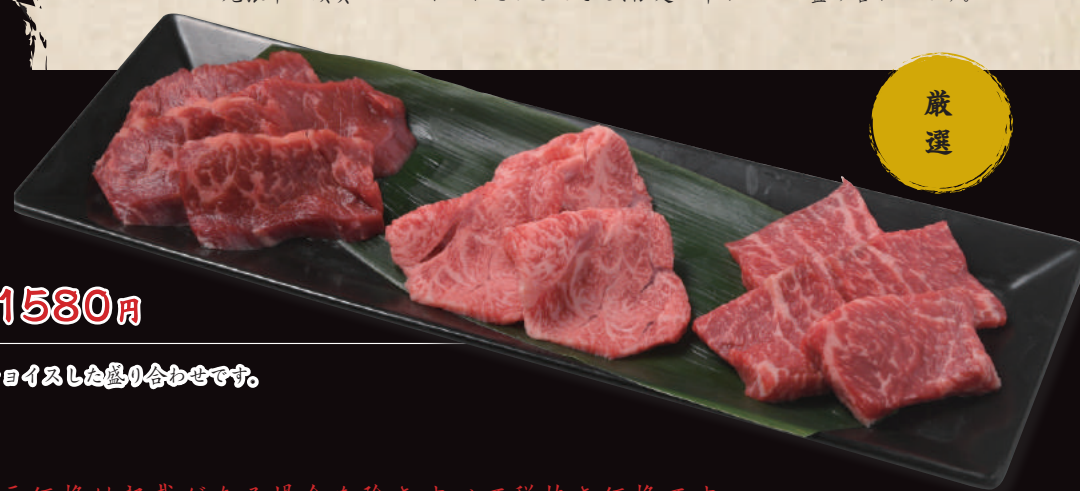
お値打ちながらスギモトだからご提供できる
超定番メニューです。

スギモト
自慢のお肉。

尾張牛

尾張牛ホルモン9種盛り 1480円

尾張牛一頭買いのスギモトだからできる、限定の牛ホルモン盛り合わせです。



厳選

赤身3種盛り 1580円

ランプやハラミなど赤身肉のみをチョイスした盛り合わせです。



上カルビ 1380円

スギモトが自信を持って提供! きめ細かく入り込んだ
サシが上の証です。



赤身ロース(もも肉) 980円

ランプ、カメノコ、マルハダ等、その日の仕入れに
よって異なります。

牛ハラミ 980円

ヘルシーで柔らかいので、女性にも人気。

牛ミノ 580円

弾力のある独特の食感が特徴で歯ごたえと
たんばくな味わいが魅力です。

霜降りロース(もも肉) 1480円

イチボ、マルシン、トモサンカク等、その日の仕入れ
によって異なります。

表示価格は記載がある場合を除きすべて税抜き価格です。

レバー・豚肉・鶏肉は中心部までよく加熱してお召し上がりください。



数量限定



尾張牛とは

スギモトが商標を持つ「尾張牛」は、愛知県の契約牧場で飼料にこだわり、健康に育てた肉専用種です。コストパフォーマンスが高いと高評価を得ている銘柄牛です。



尾張牛タン3種盛り 1680円

上質な尾張牛タンを食べ比べできるおすすめの設定です。



尾張牛ホホニク 860円

ツラミとも呼ばれます。よく動かす部分なので、歯ごたえもあり味も濃厚。



尾張牛ホルモン

左上より/牛テッチャン・牛レバー・牛センマイ

牛上ミノ・牛ホホニク・牛ホルモン

牛ギアラ・牛ハツ・牛ハチノス



尾張牛ホルモン9種盛り 1480円

「炭火焼肉スギモト」限定！尾張牛一頭買いだからできるホルモンの盛り合わせです。



尾張牛ミックスホルモン 880円

尾張牛の様々な部位を、赤味噌で合わせた名古屋の味です。



牛ホルモン 580円

口に含んだ瞬間に旨みのある脂、そして歯ごたえのある食感がたまりません。



牛レバー 680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が豊富です。



牛上ミノ 680円

白色に近い色でコリコリとした歯ごたえと淡白な味わいが特徴です。



牛テッチャン 680円

ホルモンよりも肉厚で脂身が少なく、噛みごたえがあります。



牛ハツ 680円

歯切れがよくザクザクと噛み切れる柔らかさが特徴。美容や疲労回復に



牛ギアラ 680円

しっかりと焼くことで歯ごたえが強く、濃厚な味わいを楽しむことができます。



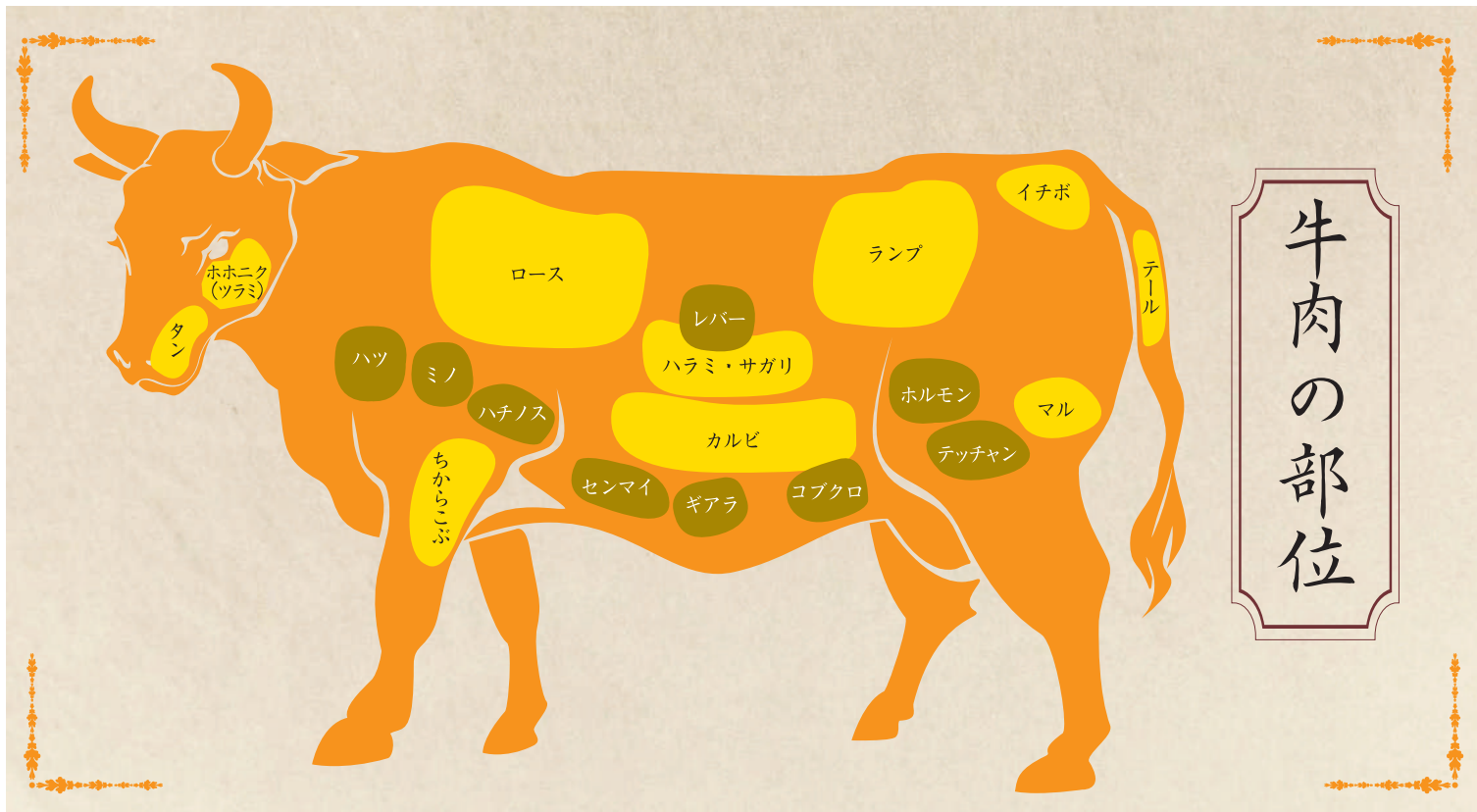
牛センマイ 480円

ザクザクした歯ごたえが特徴。茹でたものは「シロセンマイ」と呼びます。



牛ハチノス 480円

見た目はハチの巣に似ていて、弾力が強く噛み応えがあり、コラーゲンが豊富。



牛肉の部位

表示価格は記載がある場合を除きすべて税抜き価格です。

レバー・豚肉・鶏肉は中心部までよく加熱してお召し上がりください。

こだわり抜いたお肉を、職人の技でご提供します。

▣ 豚・鶏・海鮮・野菜

絶品味噌に
リピーター続出！



味噌とんちゃん 480円

安くてもいい！隠れ名古屋名物です。ごはんとの相性も抜群です。

イベリコ豚 880円

ジューシーで旨み溢れる脂、しっとりとした柔らかな肉質を堪能ください。

厚切りベーコン 480円

スギモト自家製の吊るしベーコン。ジューシーで炭火で焼くと絶品！

豚カルビ 580円 韓国では、カルビと言えば豚カルビの方が有名で一般的です。

鶏もも 580円 ジューシーでコクと旨みのある味わい、適度な弾力が鶏ももの魅力です。

ウィンナー 480円 バリッとした食感が魅力。お子様にも人気でリピーターも続出です。

イカ 580円 鮮度にこだわるため、船上で急速冷凍を施したおすすめの逸品。

ホタテ貝柱 680円 ヒモの部分を取り除き、貝柱のみをご提供。“通の味”です。



野菜ときのこの
盛り合わせ 980円

人気の野菜ときのこをセットにした盛り合わせです。

焼野菜 480円

お肉との相性の良く炭火で焼くとさらに美味しい野菜をセレクト。

きのこ焼 540円

エリンギ・マイタケ・シイタケのきのこの盛り合わせです。

写真のお肉はイメージです。
表示価格は記載がある場合を除きすべて税抜き価格です。

レバー・豚肉・鶏肉は中心部までよく加熱してお召し上がりください。



前菜・サラダ

キムチの盛り合わせ 740円

カクテキ・オイキムチ・白菜の3種のキムチを盛り合わせました。

カクテキキムチ 480円

オイキムチ 480円

白菜キムチ 480円

イカキムチ 480円 韓国風のイカの塩辛です。「ビリ辛」「コリコリ」でごはんとお酒がスミます。

ナムル盛り合わせ 680円 焼肉の名脇役。ごまの風味が効いており、お肉との相性も抜群です。

もやしのナムル 540円 おつまみに最適でどんどん食べれちゃいます。

あげにんにく 480円

もちもち感がたまらない。クセになる味と食感で、お肉との相性も◎

ザク切り うま塩キャベツ 480円

お肉との相性も抜群。キャベツの甘味が感じられる仕上がりです。

チヂミ 640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 パリパリの食感とほど良い塩味がヤミツキになります。

トマトスライス 480円 トマト丸々1個分を使用。さっぱりで箸休めに最適です。

サンチュ 380円 お肉を包んでさっぱりヘルシーにいただきたい方におすすめです。



スギモト特製サラダ 880円

スギモト伝統の割り下で炊いた牛しぐれを添えたスペシャルなサラダ。



大根サラダ 580円

シャキシャキの食感で、お肉もスミます。食物繊維たっぷりです。

表示価格は記載がある場合を除きすべて税抜き価格です。



ビビンバ



アツアツ石鍋で
香ばしさ抜群

石焼ビビンバ 880円

おこげも絶品！の石焼ビビンバです。熱々のまま、お席までご提供します。

ビビンバ レギュラー 780円
ハーフ 480円

野菜も一緒に摂れるビビンバです。レギュラーをシェアするのがおすすめです。

石焼キムチチーズ ビビンバ 1000円

相性抜群のキムチとチーズ。とろーりチーズは焦がしても抜群に美味しい。

特製石焼ビーフ ビビンバ 1000円

スギモト自慢の牛肉が、他とは一線を画したビビンバに仕上がっています。



レバー・豚肉・鶏肉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・スープ



冷麺 レギュラー 780円
ハーフ 480円

コシが強くつるんとした喉ごしがやみつきになります。



尾張牛テールクッパ 680円

尾張牛のテールスープを使用した深みのある極上のクッパです。

玉子クッパ 680円

優しい味が魅力のあっさりした、リピーター続出の玉子クッパです。

尾張牛
テールスープ 580円

尾張牛のテールを長時間煮込んだスープで、あっさりとした中にもコクのある味に仕上げました。

玉子スープ 480円

女性やお子様にも大人気の優しい味わいのまろやかなスープです。

ワカメスープ 380円

あっさりとしたシンプルなスープは、お肉との相性も抜群です。

ライス 並 180円
大 340円

言わずと知れた国内産コシヒカリを使用し、ふっくら炊き上げたごはんです。



デザート

スギモトアイス 380円

濃厚でミルキーでありながら、口当たりの良いバニラアイスです。

きな粉と黒蜜バニラ 480円

日本の美味しい定番デザートの組み合わせ。どろっとした黒蜜とバニラが◎

レモンシャーベット 380円

言わずと知れた焼肉デザートの定番。さっぱりとした口当たりが魅力。

カタラーナ 580円

しっとりとしたカスタード生地、カリッとした表面の食感がハマります。

表示価格は記載がある場合を除きすべて税抜き価格です。