

人気メニューランキング

1 *Popular Best*

牛まぶし御膳

¥ 2,790 税込



2 *Popular Best*

黒毛和牛
赤身まぶし御膳

¥ 3,990 税込



3 *Popular Best*

ローストビーフと
黒毛和牛すき焼きの
合盛り重

¥ 2,590 税込



3 WAYS TO ENJOY - 三度楽しむ

スギモト自慢の、牛肉で愉しむひつまぶし、「牛まぶし」。
旨みを閉じ込めるために計算された厚みの上質な牛肉を高温でサッと焼き、
口どけよい一口サイズにカット。熱々のご飯の上へ贅沢に敷き詰めました。
一度で三度美味しい「スギモト牛まぶし」。是非お楽しみください。

「牛まぶし」の美味しい食べ方

- ①そのまま、肉の力強い旨みと特製のタレの調和を
- ②薬味を添えて、わさびの香りと肉の旨みで
清涼感ある味わいを
- ③香り高い出汁を注いで、さらりと広がる
お出汁とお肉の黄金比



最後の一口までお楽しみください

牛まぶし御膳



交雑牛

牛まぶし御膳

Grilled Beef Over Rice – 3 Ways to Enjoy



¥ 2,790 税込

交雑牛
とは？

和牛と乳牛（ホルスタイン種）を掛け合わせた牛を、「交雑牛」と呼びます。あっさりとした味わいに、赤身と脂のバランスが良く、価格は和牛よりもリーズナブル。和牛と乳牛のいいところどりのお肉です。

アレルギー
特定8品目
表示マーク



原材料の昆布・わかめは「えび・かに」の生息する海域で採取しています。



黒毛和牛

赤身まぶし御膳

Grilled Black Beef Lean Over Rice – 3 Ways to Enjoy



¥ 3,990 税込

黒毛和牛
とは？

「和牛」とは、日本固有の在来種を基に改良された特定の4品種の牛のこと。（黒毛（くろげ）和種・褐毛（あかげ）和種・日本短角種・無角種）黒毛和牛は、和牛の中でも最も飼育頭数が多い黒毛和種から生まれる牛肉です。霜降りが細かく入りやすく、脂の甘みが際立ちます。日本を代表する牛肉です。

■ 写真はイメージです。副菜は季節や仕入れにより内容が変わります
■ 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

The photo is for illustrative purposes only. Side dishes may vary depending on the season and availability. Please ask our staff if you have any food allergies.

ご飯大盛り + ¥110

お重、丼



合盛り重御膳

¥ 2,590 税込

黒毛和牛すき焼き肉と国産牛ローストビーフの合盛り
Roast beef and Sukiyaki On Rice



ローストビーフ丼御膳

Roast beef On Rice

¥ 2,990 税込



黒毛和牛 すき重御膳

Black Beef Sukiyaki On Rice

¥ 2,390 税込



ご飯大盛り + ¥110

■ 写真はイメージです。副菜は季節や仕入れにより内容が変わります
■ 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

The photo is for illustrative purposes only. Side dishes may vary depending on the season and availability. Please ask our staff if you have any food allergies.

合盛り鉄板御膳



牛ヒレカットステーキ& デミグラスハンバーグ御膳

¥ 2,890 税込

Cut Fillet Steak & Hamburger Steak with Demi-glace Sauce Teppanyaki



愛知みかわ豚 とんてき& 和風おろしハンバーグ御膳

¥ 2,490 税込

Grilled pork with sorce and gerlic & Hamburger Steak with Japanese-style Grated Daikon Sauce Teppanyaki



愛知みかわ豚 ヒレカツ & 和風おろしハンバーグ御膳

¥ 2,590 税込

Aichi Mikawa Pork Fillet Cutlet & Hamburger Steak with Japanese-style Grated Daikon Sauce Teppanyaki



愛知みかわ豚とは？

「愛知みかわ豚」は、「さっぱりしている」「もちりしている」「旨味が濃い」という特徴を持った「もち豚」です。そのお肉はやわらかく、臭みがありません。



■ 写真はイメージです。副菜は季節や仕入れにより内容が変わります
■ 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

The photo is for illustrative purposes only. Side dishes may vary depending on the season and availability. Please ask our staff if you have any food allergies.

ご飯大盛り + ¥110

鉄板ハンバーグ御膳



国産牛・国産豚のみを使用したスギモトのハンバーグ

スギモトハンバーグ御膳

Sugimoto Hamburger Steak Platter



150g ¥ 1,790 税込

ソースをお選びください

和風おろしソース

Japanese-style Grated Daikon Sauce

OR

デミグラスソース

Demi-glace Sauce

- 写真はイメージです。副菜は季節や仕入れにより内容が変わります
- 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

The photo is for illustrative purposes only. Side dishes may vary depending on the season and availability. Please ask our staff if you have any food allergies.

ご飯大盛り + ¥110

鉄板ステーキ御膳



シャトーブリアン(オーギービーフ グラスフェッド)使用

牛ヒレステーキ御膳 150g ¥ 3,990 税込

Chateaubriand Australian Grass-Fed Beef
Fillet Steak Platter



シャトーブリアン、
オーギービーフ、
グラスフェッドとは？

シャトーブリアンはヒレの王様とも呼ばれる高級部位。
オーギービーフとはオーストラリア産の牛肉の通称。
グラスフェッド (Grass-fed) とは主に放牧地の牧草をエサとして飼育
すること。赤身の旨味に優れた牛肉です。ぜひご賞味ください。



黒毛和牛 ロースステーキ御膳

Black Beef Loin Steak Platter 200g ¥ 3,990 税込



- 写真はイメージです。副菜は季節や仕入れにより内容が変わります
- 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

The photo is for illustrative purposes only. Side dishes may vary depending on the season and availability. Please ask our staff if you have any food allergies.

ご飯大盛り + ¥110

とんかつ御膳



愛知みかわ豚 **ローズかつ御膳** ¥2,090 税込
 Aichi Mikawa Pork Loin Cutlet Platter



愛知みかわ豚 **ヒレかつ御膳** ¥2,390 税込
 Aichi Mikawa Pork Fillet Cutlet Platter



愛知みかわ豚 **味噌かつ御膳** ¥2,290 税込
 Aichi Mikawa Pork Miso Cutlet Platter

愛知みかわ豚とは？

「愛知みかわ豚」は、「さっぱりしている」「もちりしている」「旨味が濃い」という特徴を持った「もち豚」です。そのお肉はやわらかく、臭みがありません。



一品



フライドポテト ¥440 税込
 French fries



エビフライ(2尾) ¥660 税込
 Fried Shrimp (2 pieces)



肉屋の鶏唐揚げ(3ヶ) ¥550 税込
 Kara-age Deep Fried Chicken



みかわ牛コロツケ(一ヶ) ¥380 税込
 Mikawa Beef Cutlet (1piece)

おこさまごぜん

Kids Set

ハンバーグ/エビフライ/ポテトフライ/たまご焼き/ブロッコリー/ごはん/ゼリー2こ/りんごジュース



ぜいこみ **1,100 円**



お飲み物

ソフトドリンク

Soft Drink

- オレンジジュース ¥400 税込
Orange Juice
- 烏龍茶 ¥400 税込
Oolong Tea
- コカ・コーラ ¥400 税込
Coke

ノンアルコールビール

Non-Alcoholic Beer

- アサヒドライゼロ ¥600 税込
Asahi DRY ZERO

アルコール Alcoholic Drinks

- キリン一番搾り ¥650 税込
Asahi SUPER DRY BEER
- サッポロエビスビール ¥650 税込
Asahi SUPER DRY BEER
- アサヒスーパードライ ¥650 税込
Asahi SUPER DRY BEER
- サントリー角ハイボール ¥650 税込
SANTORY whisky with soda
- スギモト純米酒 ¥650 税込
Sugimoto Original Japanese SAKE

お酒は20歳になってから

■ 写真はイメージです。副菜は季節や仕入れにより内容が変わります
 ■ 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

The photo is for illustrative purposes only. Side dishes may vary depending on the season and availability. Please ask our staff if you have any food allergies.

ご飯大盛り + ¥110

創業明治33年

老舗精肉店直営店の「お肉膳スギモト」

スギモトの歴史は明治33年にさかのぼります。私たちが追いかけてきたのは、単なる「霜降り」の美しさだけではありません。それは、肉本来の濃厚な旨味と、口の中でほどける食感の調和です。老舗の目利きを選び抜き、職人がその部位に最適なカットを施した自慢の一皿。出来立てを提供するためにお時間を頂いております。焼き上がりまで、その香りと共にお待ちください。



公式ライン



- ・その場で当たる先行試食クーポン
 - ・会員様限定の「裏メニュー」情報
 - ・次回来店時に使えるクーポン
- ※約30秒で登録完了します

口コミ



あなたの「美味しい」が
私たちの力になります！

ご意見ご感想いつもありがとうございます。
いつも励みにさせて頂いています。

お肉膳 スギモト の お弁当

ONIKUZEN SUGIMOTO EST.1900

Lunchi Box

お肉がとてもやわらかくて
味も最高でした！
また来ます！

★★★★★

店員さんの対応が
とても丁寧で気持ちよかったです。
また利用したいです！

★★★★★

赤身まぶし、
想像以上に美味しかったです！
ボリュームも大満足！

★★★★★

家族みんなで楽しめました！
子供も喜んで
完食していました♪

★★★★★

落ち着いた雰囲気、
ゆっくり食事ができました。
ごちそうさまでした！

★★★★★

デザートがあると
もっといいかな。

★★★★☆

Thank you for your feedback and comments as always.



黒毛和牛すき焼き重

税込 1,500円



厳選黒毛和牛をスギモト伝統の「わりした」で仕上げたすき焼き重です。

合盛り重弁当

税込 2,000円



国産牛ローストビーフと黒毛和牛すき焼きをどちらもお楽しみいただける、ちょっと贅沢なお重です。