



# GRAND MENU

お肉の専門店  
スギモト 監修

# 焼肉ゆたかがお肉を仕入れる 肉の老舗“スギモト”とは

明治33年創業 100年以上の歴史と信頼



創業当初・スギモトは、民宿を兼ねたお肉屋さんでした。お肉を食べる文化は、明治に入ってから欧米より伝わり、普及していきましたが、創業当時、肉屋はまだまだ珍しい存在でした。戦後間もなく食糧難により、「動物性たんぱく質」が不足していた日本人にとっては、牛肉はなによりのごちそうとなりました。お客様のニーズに応え、100年以上の信頼を積み重ねてきた老舗です。

*Yutaka's Specialties*

## 尾張牛

OWARI-GYU

### 尾張牛とは

尾張牛とは、知多半島・渥美半島を中心とした愛知県産牛（乳用種・交雑種）の総称で、スギモトが商標登録をしており地元愛知経済連と共に取り組んでいます。愛知県はもともと搾乳量が全国でも有数の酪農地区ですが、乳用種の雄が生まれた場合は去勢して肉用にします。長年スギモトが契約している、信頼できる生産者様と共に尾張牛振興会を立ち上げ、肥育技術の向上と商品としての拡販を推進しています。

### 尾張牛の 飼育期間について

通常のホルスタインと尾張牛には大きな違いがあります。それは飼育期間が通常よりも長いということです。通常北海道産ホルスタインなどは18ヶ月程度でと畜されますが、尾張牛はそれよりも3ヶ月から4ヶ月も長く飼育します。これにより通常のホルスタインよりキメ・しまりが良くなり、最後は尾張牛の基準で選別し出荷されます。

## 黒毛和牛

KUROGE-WAGYU

### 黒毛和牛とは

『和牛』の中でも特選ブランドである『黒毛和牛』（正式名黒毛和種牛）は、牛肉全体の15%程度しかなく希少なブランドです。「肉質、味、風味・色合い」共に牛肉の中では最高峰にランクされています。鮮やかな赤身に乳白色の脂肪が『霜降り状』に入り、口に入れると舌の上でとろけるような柔らかさは黒毛和牛ならではのものです。

### 安心・安全の取り組み

創業明治33年の歴史をもつ肉のスペシャリスト「スギモト」が生牛の段階から加工、配送まで、すべての過程において自主的な厳しい品質管理と検査を実施して安全管理に努めています。



YAKINIKU YUTAKA

# FOOD MENU

表記価格は税抜き価格です。

## GRILLED BEEF

### MARBLED

黒毛和牛

サーロイン (塩 / タレ) .....	2,450
サーロインステーキカット (塩) ..... <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">120g</span>	3,500
特上カルビ (塩 / タレ) .....	1,980
上カルビ (別紙でお薦めしています)	

### TONGUE

タン

厚切りタン元 (数量限定) .....	1,650
薄切りタン中 .....	1,450
焼きしゃぶネギタン .....	1,450

### HORUMON

ホルモン (塩・味噌・タレ)

国産牛ハラミ サガリ (数量限定) .....	1,980
国産牛ホソ (小腸) .....	850
国産牛ハツ .....	850
国産ハチノス .....	680
ミノ .....	980
ミックスホルモン .....	1,450

### AICHI OWARI CATTLE

尾張牛

ヒレスステーキカット (塩) .....	<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">120g</span> 2,900
リブローズ1枚焼き (塩 / タレ) .....	1,800
焼きすき (1枚) .....	400
ユニロール焼きしゃぶ (1枚) .....	600
肩ローズ (別紙でお薦めしています)	
カタウデ (別紙でお薦めしています)	

## GRILLED VEGETABLES

焼野菜

マコモタケ .....	500
ナス .....	500
ブラウンマッシュルーム .....	500
ミニトマト .....	450
ペコロス (小玉葱) .....	400
カボチャ .....	400
ミックス野菜 チーズソース付き .....	750
ニンニクオイル焼き .....	500

## SPECIALITY

低温調理加工

炙り握SUSHI 1貫	
ウニとキャビアWASABIOIL .....	480
ハツ刺し風 .....	980
タン刺し風 .....	1,150
センマイ刺し風	
九条ネギ KOREANSOURSE .....	850
ニラ玉ユッケ風 .....	1,250

## FRESH VEGETABLES

サラダ

ローストビーフとルッコラの 柑橘サラダ .....	980
ロメインレタスのシーザーサラダ .....	800
トマトマリネ オニオンソース .....	600
山盛り寒天キャベツ .....	380
包み野菜盛り合わせ .....	650

## KIMUCHI & NAMUL

キムチとナムル

ナムル盛り合わせ .....	890
山盛り豆もやし .....	480
キムチ盛り合わせ .....	950
ハクサイ .....	500
カクテキ .....	500
キュウリ .....	550

## NIKOMI

煮込み

牛すじ煮込み ～八丁味噌とフォンドボー仕立て～ .....	580
牛タン煮込み ～柚子胡椒仕立て～ .....	680

## SOUP

スープ

牛骨の石焼ユッケジャンスープ .....	780
牛骨の玉子スープ .....	380

## REIMEN

冷麺

ゆたか手打ち冷麺 .....	680
盛岡冷麺 ～ジュレ仕立て～ .....	880

## SHIME

食事

ユッケジャンうどん .....	850
石焼ビビンバ .....	950
特製カレー .....	600
白ごはん (大盛無料) .....	300

## DOLCE

甘味

ミニアイス盛り合わせ .....	500
なめらか胡麻プリン .....	500
フルーツカタラーナ .....	500

YAKINIKU YUTAKA

# DRINK MENU

表記価格は税抜き価格です。

## BEER

ビール

生ビールプレミアムモルツ	580
中瓶ビール	550
シャンディガフ	530
カシスビア	530
オールフリー	500

## WINE & SPARKLING

ワイン & スパークリング

ハウスワイン赤	500
ハウスワイン白	500
ハウススパークリング	580

## WINE COCKTAIL

ワインカクテル

キール	480
キティ	480

## HIGH-BALL

ハイボール

ジムビームハイボール	400
コークハイボール	400
ジンジャーハイボール	400
角ハイボール	450

## WHISKY

ウイスキー

知多	580
メーカーズマーク	550

## CHU-HI

酎ハイ

ウーロン酎ハイ	450
濃厚緑茶酎ハイ	450
超レモン酎ハイ	450
トマト酎ハイ	450
巨峰酎ハイ	450
グレープフルーツ酎ハイ	450
コーン茶酎ハイ	450

## COCKTAIL

カクテル

カシス / ピーチ / ジン / ウォッカ

ソーダ / オレンジ /  
グレープフルーツ /  
ジンジャエール /  
トニック / ウーロン茶

## PLUM WINE

梅酒

紀州南高梅酒	480
紀州ゆず梅酒	480

## SHO-CHU

焼酎

黒霧島(芋)	500
富乃宝山(芋)	500
赤兎馬(芋)	500
中々(麦)	500

## JAPANESE SAKE

日本酒

蓬萊泉 可 特別純米	
1合 750 / 2合	1,400
瀬祭 純米大吟醸 50	
1合 800 / 2合	1,500

## SOFT DRINK

ソフトドリンク

ウーロン茶	300
黒ウーロン茶	350
緑茶	300
コーン茶	300
オレンジジュース	300
グレープフルーツジュース	300
マンゴージュース	350
コーラ	300
ジンジャエール	300
メロンソーダ	300

YAKINIKU YUTAKA

# COURSE MENU

下記のコースに +1,500円で  
120分 (l.o. 30分前) の飲み放題をお付けできます。

¥5,000<sup>(税込)</sup>

本日のキムチ & ナムル

低温調理炙り寿司

ロメインレタスのシーザーサラダ

薄切りタン中

黒毛和牛サーロイン

尾張牛焼きすき

本日の煮込み

焼き野菜盛り

本日の黒毛和牛上カルビ盛り

包野菜

尾張牛希少部位

ホルモン盛り合わせ

自家製ゆたか冷麺  
又は 石焼ビビンパ

自家製杏仁豆腐  
又は 本日のアイス2種

¥7,000<sup>(税込)</sup>

本日のキムチ & ナムル

低温調理炙り寿司  
ウニ & キャビア

ローストビーフとルッコラのサラダ

焼きしゃぶネギタン

黒毛和牛サーロインステーキカット

尾張牛ヒレ

本日の煮込み

焼き野菜盛り

黒毛和牛特上カルビ &  
尾張牛カルビ盛り

包野菜

国産牛ハラミ

ホルモン盛り合わせ

・自家製ゆたか冷麺  
・石焼ビビンパ  
・ユッケジャンうどん  
※おひとつお選びください

デザート盛り合わせ

¥9,000<sup>(税込)</sup>

本日のキムチ & ナムル

低温調理刺身盛り合わせ

ローストビーフとルッコラのサラダ

厚切りタン元

黒毛和牛サーロイン  
ウニロール焼きしゃぶ

尾張牛ヒレステーキカット

本日の煮込み

焼き野菜盛り

黒毛和牛特上カルビ盛り

包野菜

国産牛ハラミ

ホルモン盛り合わせ

自家製ゆたかミニ冷麺 &  
石焼ビビンパ

デザート盛り合わせ

YAKINIKU YUTAKA

# FREE DRINK MENU

## — BEER —

ビール

- ・サントリープレミアムモルツ
- ・シャンディガフ
- ・ノンアルコール オールフリー

## — HIGH-BALL —

ハイボール

- ・ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール

## — SHO-CHU —

焼酎

ロック / 水割り / お湯 / ソーダ

- ・黒霧島 (芋)
- ・富乃宝山 (芋)
- ・赤兎馬 (芋)
- ・中々 (麦)
- ・紀州南高梅酒

## — CHU-HI —

酎ハイ

- ・ウーロン酎ハイ
- ・濃厚緑茶酎ハイ
- ・レモン酎ハイ
- ・トマト酎ハイ
- ・巨峰酎ハイ
- ・グレープフルーツ酎ハイ
- ・巨峰酎ハイ
- ・コーン茶酎ハイ

## — COCKTAIL —

カクテル

- ・カシスオレンジ
- ・カシスウーロン
- ・カシスソーダ
- ・ファジーネーブル
- ・ピーチウーロン
- ・ピーチソーダ
- ・ジントニック
- ・ジンバック
- ・オレンジブロッサム
- ・スクリュードライバー
- ・ウォッカトニック

## — WINE & SPARKLING —

ワイン & スパークリング

- ・ハウスワイン 赤 / 白
- ・スパークリングワイン 白

## — PLUM WINE —

梅酒

ロック / 水割り / お湯 / ソーダ

## — JAPANESE SAKE —

日本酒

熱燗 / 冷酒

## — SOFT DRINK —

ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・緑茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・コーン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャエール
- ・メロンソーダ

※飲み放題の時間は120分間 (1.0.30分前) とさせていただきます。  
※+500円で30分間延長可能です。 ※グラス交換制になります。



焼肉  
YAKI  
NIKU

黒毛和牛×尾張牛

