



近江スエヒロ本店 宴会メニュー

※6名様以上の宴会限定
※飲み放題なしの場合は表示価格から-1,000円
※お席のご利用は120分です



※宴会の為だけの特別プランの為、各種割引等は一切適用致しかねますので、ご了承の程お願い致します。

◆ 無料送迎のご案内



人数・ご予算に応じ、無料送迎いたします。
車の台数に限りがありますので、お早めにご相談ください。

◆ お部屋のご案内

1階テーブル席 --- 最大84席
1階特別室 ----- 最大24席
2階個室 ---- 2名様 ~
2階宴会場 -- 最大52席

ご予約専用フリーダイヤル



0120-073-651

<http://ohmisuehiro.jp/>

〒525-0032 滋賀県草津市大路3丁目1-39

TEL. 077-562-3651 ・ FAX. 077-562-3657

【営業時間】 11:00~15:00 (14:00オーダーストップ)

17:00~21:00 (20:00オーダーストップ)

【定休日】 月曜日 (月曜が祝日の場合は、翌平日)
(メンテナンス等により休業となる場合がございます)

【駐車場】 普通車50台駐車可 大型バス駐車可



LINE@ 友だち募集中。



🌀 オーダーメイド

近江スエヒロ本店では、お客様のご要望に応じて宴会メニューを対応しております。

「メインはステーキで、牛肉に特化したものを」、「魚をメインに、前菜等に牛肉を使用して」、「とにかくボリューム重視で」など、臨機応変に対応しております。
ご予算や内容に応じて対応致しますので、ぜひご相談くださいませ。

🌀 安心宴会

近江スエヒロ本店では、お客様に安心して宴会をご利用いただく為に、様々な策を施してお出迎えいたします。

- ・ 広いお部屋を贅沢使いで密回避
(4名掛けのテーブルを2名で掛けていただいで席の間に余裕を持たせます)
- ・ 入口等に消毒アルコールを設置しています
- ・ 窓を開放してしっかり換気を致します
(虫対策も致します)
- ・ 加湿器で次亜塩素酸水を噴霧します

詳しい様子はホームページよりご確認くださいませ。
<http://ohmisuehiro.jp/> 「近江スエヒロ本店」で検索



近江スエヒロ 宴会プラン用 120分制 (終了30分前ラストオーダー。飲み放題の延長料金は30分毎に500円頂きます)

飲み放題メニュー 瓶ビール【サッポロ黒ラベル(予約時に限りアサヒに変更可)】、チューハイ3種、焼酎(麦・芋)、梅酒、ハイボール、日本酒、ノンアルコールビール、ウーロン茶、各種ソフトドリンク等

🌀 会席等

従来の会席における既成概念は捨て、スエヒロらしさを表現したスエヒロオリジナル宴会用会席で特別な時間をお過ごしください。

🌀 牛肉会席

飲み放題(120分制)付

¥10,000

※20名様以下限定



お品書き

- ◆和牛の低温調理ユッケ
- ◆肉の3種盛り
- ◆自家製ローストビーフと季節野菜
- ◆国産牛ロースの味噌漬け焼
- ◆近江牛肩ロース 一人鍋しゃぶしゃぶ
- ◆スエヒロ自家製胡麻たれ
- ◆牛しぐれ茶漬け
- ◆シャーベット

※しゃぶしゃぶは大きい鍋でもご用意できます。
ご予約時にご指定くださいませ。

おすすめポイント

牛肉に特化した、牛肉三味の会席コースです。秘伝の胡麻たれで召し上がって頂くしゃぶしゃぶが一番のメインです。お好みに応じて、メインのしゃぶしゃぶは、すき焼きに変更できます。



画像はイメージです。

🌀 パーティプラン

飲み放題(120分制)付

¥6,000

お品書き

- ◆冷製オードブル
- ◆温製オードブル
- ◆お魚料理
- ◆スエヒロ特選牛 自家製ローストビーフ
- ◆パスタまたはピラフ (チョイス)
- ◆デザート盛り合わせ
- ◆コーヒー

おすすめポイント

コース風の料理内容でご用意する、テーブル毎に分けて大皿で提供するスタイルのプランです。
人気のローストビーフが堪能でき、内容はお好みに合わせてご用意可能の、オーダーメイド感覚でご利用頂けますので、まずはお問合せください。

しゃぶしゃぶ

スエヒロといえば、元祖しゃぶしゃぶ。当店ではしゃぶしゃぶを召し上がっていただく事でその歴史を感じて頂けます。胡麻タレが薄くなってきたら、スタッフが注ぎに参りますのでお申し付けくださいませ。

画像は2人前です。



特選和牛ロースと国産豚バラのしゃぶしゃぶプラン

飲み放題(120分制)付

¥7,000税込

一人鍋で提供可能!

お品書き

- ◆特選和牛ロース約100g、国産豚バラ約60g
- ◆レタスなどの鍋野菜
- ◆スエヒロ自家製胡麻タレ (お替りOK)
- ◆スエヒロ自家製ポン酢 (お替りOK)
- ◆冷製オードブル
- ◆縮めのうどん
- ◆デザート

オススメポイント

明治43年創業のスエヒロは昭和27年に大阪の北新地にある永楽町スエヒロ本店の先代店主三宅氏によりしゃぶしゃぶが考案されて以来、元祖しゃぶしゃぶの店として秘伝の胡麻たれと共にその味を頑固に守り抜いて参りました。

陶板焼き

大阪の北新地にあるスエヒロでは「オイル焼き」と呼ばれています。陶板による遠赤外線効果で、弱火でじっくり火を通すことで旨味を閉じ込め美味しく召し上がって頂けます。

陶板焼きプラン

飲み放題(120分制)付

¥6,000税込

一人鍋で提供可能!



画像は2人前です。お肉はカットして提供します。

お品書き

- ◆国産牛ロース約100g
- ◆鶏モモ約50g
- ◆焼き野菜
- ◆冷製オードブル
- ◆スエヒロ特製ステーキソース
- ◆スエヒロ自家製ポン酢
- ◆縮めのご飯、香の物
- ◆デザート

オススメポイント

当店は国産牛は黒毛和牛に劣らない厳選したものを提供しております。じっくりと火を通してギュッと凝縮された旨味をご堪能くださいませ。特選和牛ロースに変更+1,000円(税込)

すき焼き

スエヒロではしゃぶしゃぶと並んで人気のメニュー。秘伝の割り下はスエヒロでしか味わえません。当店のすき焼きは、自家製の割り下にてしゃぶしゃぶ風に召し上がっていただく「すきしゃぶ」です。

画像は2人前です。



すき焼きプラン

飲み放題(120分制)付

¥6,000税込

一人鍋で提供可能!

お品書き

- ◆国産牛ロース約100g、鶏モモ約50g
- ◆鍋野菜
- ◆冷製オードブル
- ◆縮めのうどん
- ◆玉子 (お替りOK)
- ◆デザート

オススメポイント

スエヒロ秘伝のすき焼きの味をリーズナブルに召し上がっていただけます。ご予算に応じて、別の部位でもご用意できますのでご相談くださいませ。特選和牛ロースに変更+1,000円(税込)

画像は2人前です。



しゃぶしゃぶ特選プラン (選べる一品付き)

飲み放題(120分制)付

¥9,000税込

一人鍋で提供可能!

お品書き

- ◆特選和牛ロース約170g
- ◆レタスなどの鍋野菜
- ◆スエヒロ自家製胡麻タレ (お替りOK)
- ◆スエヒロ自家製ポン酢 (お替りOK)
- ◆お好みの一品 (下記よりお選びいただけます)
- ◆冷製オードブル
- ◆縮めのうどん
- ◆デザート

オススメポイント

牛肉のみにランクアップした贅沢プランです。とろける食感のしゃぶしゃぶした牛肉を、秘伝の胡麻たれをどっぷりと付けて召し上がってください。選べる一品が付いて、ボリューム的にも大満足♪

◆選べる一品



陶板焼き特選プラン (選べる一品付き)

飲み放題(120分制)付

¥8,000税込

一人鍋で提供可能!

お品書き

- ◆国産牛ロース約170g
- ◆焼き野菜
- ◆お好みの一品 (下記よりお選びいただけます)
- ◆冷製オードブル
- ◆スエヒロ特製ステーキソース
- ◆スエヒロ自家製ポン酢
- ◆縮めのご飯、香の物
- ◆デザート

オススメポイント

牛肉のみにランクアップした贅沢プランです。がっつりとスエヒロのお肉をご堪能頂けます。選べる一品が付いて、さらにボリュームUPで大満足♪特選和牛ロースに変更+1,000円(税込)

◆選べる一品



画像は2人前です。



すき焼き特選プラン (選べる一品付き)

¥8,000税込

一人鍋で提供可能!

お品書き

- ◆国産牛ロース約170g
- ◆鍋野菜
- ◆お好みの一品 (下記よりお選びいただけます)
- ◆冷製オードブル
- ◆縮めのうどん
- ◆玉子 (お替りOK)
- ◆デザート

オススメポイント

牛肉のみにランクアップした贅沢プランです。他では味わえない贅沢なすき焼きを心行くまでご堪能頂けます。選べる一品が付いて、さらに大満足頂けます。特選和牛ロースに変更+1,000円(税込)

◆選べる一品

