

美味しさと共に

ゆったりとした時間をお過ごし下さい



スエヒロは大阪で明治43年に誕生しました。
以来110余年、グルメ向きの高級料理としての自信と誇りを
頑固にまもり、全国の皆様から親しまれてまいりました。
「しゃぶしゃぶ」の元祖としても知られています。

LUNCH 11:00~15:00 (ラストオーダー 14:00)
DINNER 17:00~21:00 (ラストオーダー 20:00)

※営業時間は変更する場合がございます。

※牛トレーサビリティ法に基づき、使用している牛肉の個体識別番号は当店レジ横に表示しております。

※米トレーサビリティ法に基づき、当店のお米は全て国産を使用しております。

※価格は全て税込表示をしております。

※付け合せの内容は季節により変更する場合がございます。



〒525-0032 滋賀県草津市大路3丁目1-39

TEL : 077-562-3651 FAX : 077-562-3657



近江

スエヒロ本店

Mail : info@ohmisuehiro.jp

URL : <http://ohmisuehiro.jp/>



スエヒロの拘り

肉といえばスエヒロ

当店の近江牛、特選和牛はA4ランク以上のものしか使用しておりません。

近江牛 黒毛和牛の三大銘柄に数えられ、粘りのある良質な脂肪がトロけるような旨みをお楽しみ頂けます。

特選和牛 安心安全をモットーとするスエヒロブランドが選び抜いた国産の黒毛和牛で、近江牛に負けない旨みをお楽しみ頂けます。

国産牛 安心安全をモットーとするスエヒロブランドが選び抜いた国産牛で、丁度良い具合のサシを召し上がって頂けます。

スエヒロの歴史は肉と共にあります。ブランド牛の値上げに伴い、国産の牛肉は全体的に値上がりし続けています。できるだけ様々な方々に牛肉を召し上がり続けて頂く為、近江牛からスエヒロ特選牛まで揃えております。

近江牛の歴史

江戸時代の鎖国時は食肉が禁止されていましたが、近江牛は養生薬の名目で「反本丸」とし売り出されました。そして、味噌漬・干肉・生肉となって当時の著名人の間に広く出回っていき、彦根藩から將軍家や徳川御三家への献上品としても使われました。

当時の彦根藩井伊家は、譜代筆頭の大名で將軍の側近にあり、幕府に牛皮を毎年献上するのが恒例で、「江戸時代、公式に牛のと殺が認められた唯一の藩」でした。これは、最古の屠牛の歴史と言われています。

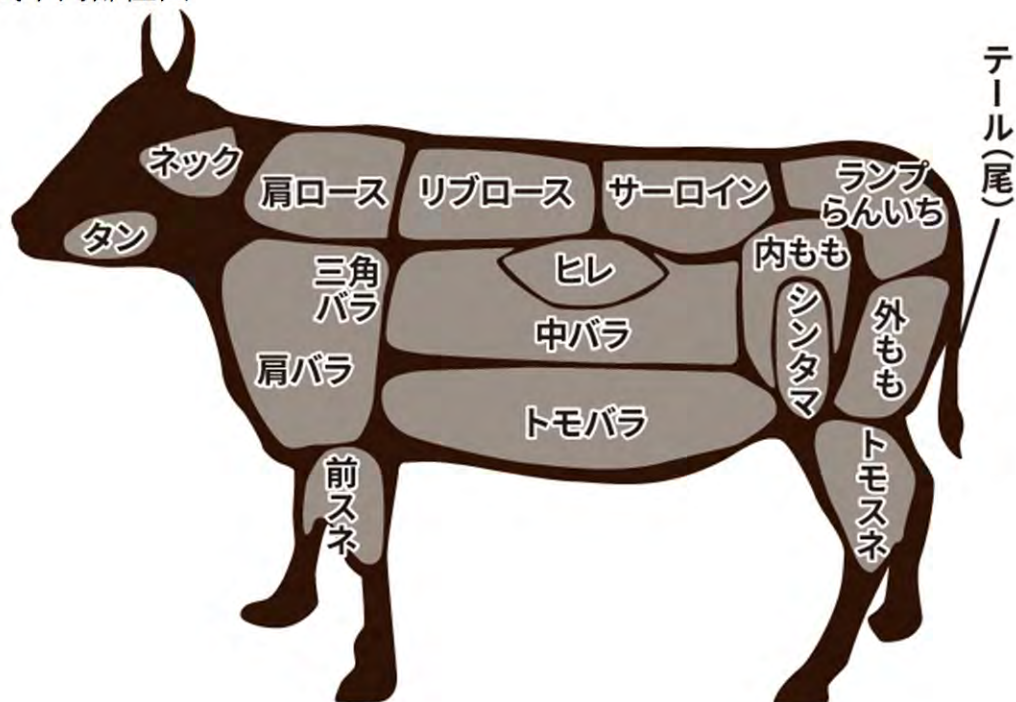
明治になり、西洋文化の影響で牛肉食が始まると、近江商人の活躍により、近江牛はブランド牛として全国に知れ渡りました。

部位ごとにそれぞれ適した食べ方があります。

部位ごとの特長

- ヒレ** 1頭の牛からほんのわずか（約3%）しか取れず、サーロイン、リブローズと並ぶ高級部位です。とても柔らかく、脂肪が少ない上品な味が特長です。当店ではステーキや、御膳、会席等に使用しております。
- ロース** 当店では下図のリブローズ・サーロインをまとめてこう呼びます。フィレと並ぶ高級部位です。
- サーロイン** ステーキ用の肉として有名で、牛肉の中では最高の肉質です。牛肉の中で唯一「サー」の称号を与えられた部位で、柔らかく甘みがあり、ジューシーで霜降りが多いのが特徴です。当店では主にステーキに使用しております。
- リブローズ** サーロインの隣、もっとも厚みのある部分で霜降りが入りやすい部位です。適度な脂肪分を含み、旨味があり、肉質もきめ細やかで肉の風味はトップクラスです。当店では主に鍋コース（しゃぶしゃぶ・すき焼き・陶板焼き）でこの部位を使用しております。
- 肩ロース** 肩から背中にかけての長いロース肉のうち、最も頭に近い部分です。脂肪がとりわけ入りやすい霜降りの柔らかい赤身肉で、ほどよい食感と濃厚な味が特徴です。当店では御膳等に使用しております。
- ランプ** サーロインに続く、腰からお尻にかけての大きな赤身で、モモ肉の特に柔らかい旨みのある部分です。霜降りが入りにくいところですが、肉のきめは細かく、やわらかな赤身肉としては貴重な部分です。当店ではステーキや、御膳等に使用しております。

略式牛肉部位図





本物だからわかる
極上の旨味。

写真はイメージです

ステーキ Beef Steak

ディナーIF: メイン/ライスor焼きたてパン/サラダ/コーヒーorムレスナティ

近江牛	サーロイン <150g> <セット> 8,000円 <small>税込</small> <単品> 7,800円 <small>税込</small>
	<170g> <セット> 8,900円 <small>税込</small> <単品> 8,700円 <small>税込</small>
	<200g> <セット> 10,600円 <small>税込</small> <単品> 10,400円 <small>税込</small>
	ヒレ <110g> <セット> 10,200円 <small>税込</small> <単品> 10,000円 <small>税込</small>
	<150g> <セット> 13,900円 <small>税込</small> <単品> 13,700円 <small>税込</small>
	<200g> <セット> 18,500円 <small>税込</small> <単品> 18,300円 <small>税込</small>
特選和牛	サーロイン <150g> <セット> 6,300円 <small>税込</small> <単品> 6,100円 <small>税込</small>
	<170g> <セット> 7,100円 <small>税込</small> <単品> 6,900円 <small>税込</small>
	<200g> <セット> 8,300円 <small>税込</small> <単品> 8,100円 <small>税込</small>



写真はイメージです

国産牛

ヒレ <110g> <セット> 4,700円 <small>税込</small> <単品> 4,500円 <small>税込</small>
<150g> <セット> 6,300円 <small>税込</small> <単品> 6,100円 <small>税込</small>
<200g> <セット> 8,300円 <small>税込</small> <単品> 8,100円 <small>税込</small>



写真はガーリックライスのイメージです

お好みアレンジ



写真はイメージです

ガーリックチップ 110円税込

ライスをガーリックライスに変更 400円税込

ガーリックライス単品 600円税込

パンの追加 2個 200円税込 4個 350円税込 6個 500円税込 8個 650円税込 12個 950円税込

カジュアルステーキ



写真はイメージです

“濃縮した赤ワインとフォンドヴォを使用したソース”

国産牛ランプステーキ ソースシャリアピン(120g)

Chaliapin steak

ランチ 2F: メイン/ライスor焼きたてパン/スエヒロスープ/サラダ/コーヒーorムレスナティ
ディナー 2F: メイン/ライスor焼きたてパン/コーヒーorムレスナティ

〈セット〉 **3,300円** 税込 〈単品〉 **3,100円** 税込

ステーキを国産牛ヒレ90gに変更 +1,000円 税込

“生胡椒の酸味を効かした爽やかなソース”

国産牛ランプステーキ 緑胡椒風味(120g)

Green pepper steak

ランチ 2F: メイン/ライスor焼きたてパン/スエヒロスープ/サラダ/コーヒーorムレスナティ
ディナー 2F: メイン/ライスor焼きたてパン/コーヒーorムレスナティ

〈セット〉 **3,300円** 税込 〈単品〉 **3,100円** 税込

ステーキを国産牛ヒレ90gに変更 +1,000円 税込



写真はイメージです

“ガーリックチップとステーキソースでシンプルに”

国産牛ランプ肉 ガーリックステーキ(120g)

Garlic steak

ランチ 2F: メイン/ライスor焼きたてパン/スエヒロスープ/サラダ/コーヒーorムレスナティ
ディナー 2F: メイン/ライスor焼きたてパン/コーヒーorムレスナティ

〈セット〉 **3,300円** 税込 〈単品〉 **3,100円** 税込

ステーキを国産牛ヒレ90gに変更 +1,000円 税込



写真はイメージです

お食事を注文されたお客様限定デザート

ランチ限定	本日のケーキ	500円 <small>税込</small>
ランチディナー共通	本日のプレート	850円 <small>税込</small>
ディナー限定	本日のスペシャリテ	1450円 <small>税込</small>

写真はランチ限定本日のケーキのイメージです



コース料理

🌀 本日のディナーコース

Today's Recommended Course Dish

- 前菜 : 本日の前菜
- スープ : 本日のスープ
- 魚料理 : 本日のお魚料理
- メイン : 選べるステーキ
【ライス or 焼きたてパン3個】
- デザート : 本日のデザート
【コーヒー or ムレスナティ】



コースイメージ

【メイン】

		【コース料金】
国産牛ランプ	120 g	6,500円 <small>〔税込〕</small>
国産牛ヒレ	100 g	7,500円 <small>〔税込〕</small>
和牛サーロイン	100 g	7,500円 <small>〔税込〕</small>
近江牛サーロイン	100 g	8,500円 <small>〔税込〕</small>
近江牛ヒレ	100 g	11,000円 <small>〔税込〕</small>

お好みアレンジ



写真はイメージです

ガーリックチップ 110円〔税込〕

ライスをガーリックライスに変更 400円〔税込〕



写真はガーリックライスのイメージです

パンの追加 2個 200円〔税込〕 4個 350円〔税込〕 6個 500円〔税込〕 8個 650円〔税込〕 12個 950円〔税込〕

コース料理

選べるディナーコース

Choice Dinner Course dish

5,500円^{税込}

前菜 : ローストビーフ

スープ : 本日のスープ

サラダ : 季節のサラダ

メイン ステーキのソース【デミグラスソース or おろしポン酢】

① : 国産牛リブローズステーキ120g

② : 国産牛ランプステーキ120g

③ : 国産牛リブローズステーキ60g と本日のお魚ハーフ

④ : 国産牛ランプステーキ60g と本日のお魚ハーフ

⑤ : 本日のお魚料理

【ライス or 焼きたてパン3個】

デザート : デザートプレート 【コーヒー or ムレスナティ】



メイン①コースイメージ

お好みアレンジ

【メイン変更】

国産牛ヒレ100g +1,000円^{税込}

近江牛ヒレ100g +4,500円^{税込}

近江牛サーロイン100g +2,000円^{税込}

ガーリックチップ 110円^{税込}

ライスをガーリックライスに変更 400円^{税込}

パンの追加 2個 200円^{税込} 4個 350円^{税込} 6個 500円^{税込} 8個 650円^{税込} 12個 950円^{税込}



写真はガーリックライスのイメージです

コンビネーション



ステーキ&ハンバーグ (ステーキ60g&ハンバーグ 150g)

Beef steak & Hamburg steak

スエヒロ特選牛ランプステーキ(赤身)とスエヒロハンバーグ

ディナー1F: メイン/ライスor自家製パン/コーヒーorムレスナティ

〈セット〉

2,650円税込

〈単品〉2,450円税込

鉄鍋ビーフシチュー&ハンバーグ

(シチュー80g&ハンバーグ 150g)

Beef stew & hamburg steak

国産牛ビーフシチューとスエヒロハンバーグ

ディナー1F: メイン/ライスor自家製パン/コーヒーorムレスナティ

〈セット〉 2,500円税込

〈単品〉2,300円税込



お好みアレンジ



写真はイメージです

ガーリックチップ 110円税込

ライスをガーリックライスに変更 400円税込

ガーリックライス単品 600円税込



写真はガーリックライスのイメージです

パンの追加 2個 200円税込 4個 350円税込 6個 500円税込 8個 650円税込 12個 950円税込

逸品

“グルメ向けの、スエヒロこだわりの逸品”



“自家製デミグラスソースの深い味わい”

鉄鍋ビーフシチュー

Beef stew

国産牛100g

ディナー1F：メイン/ライスor焼きたてパン/コーヒーor紅茶

〈セット〉 2,350円^{税込} 〈単品〉 2,150円^{税込}

フォアグラが入荷できないので当面販売休止

“イタリアの劇作家も愛した贅沢な味わい”

国産牛ヒレ肉と

フォアグラのソテー ロッシーニ風

Saute Rossini style of
the beef fillet and the foie-grasランチ 2F：メイン/ライスor焼きたてパン/スエヒロスープ/サラダ/コーヒーor紅茶
ディナー 2F：メイン/ライスor焼きたてパン/コーヒーor紅茶〈セット〉 4,800円^{税込} 〈単品〉 4,600円^{税込}

お食事を注文されたお客様限定デザート

ランチ限定	本日のケーキ	500円 ^{税込}
ランチディナー共通	本日のプレート	850円 ^{税込}
ディナー限定	本日のスペシャリテ	1450円 ^{税込}



写真はランチ限定本日のケーキのイメージです

御膳

“定食風のスエヒロこだわりの御膳”



一人鍋

“秘伝の胡麻だれ！元祖しゃぶしゃぶを一人鍋で”

近江牛しゃぶしゃぶ

Shabu-shabu

“自家製すき焼き割り下で、すきしゃぶ”

近江牛すき焼き

Sukiyaki

“甘めの特製ステーキソースでどうぞ”

近江牛陶板焼き

Touban

ディナー1F：メイン/三連小鉢/ご飯/漬物/コーヒーor紅茶

“近江牛肩ロース100g” 各 4,500円【税込】

※パンは選べません

肉ランクアップ° 近江牛ロース120g + 2,500円【税込】肉追加 近江牛肩ロース 100g 2,200円【税込】
近江牛ロース 120g 4,400円【税込】

和風御膳

Japanese-style Set

・スエヒロ特選牛のサイコロヒレステーキ70g

ディナー1F：メイン/魚刺身/小鉢/茶碗蒸し/ご飯/漬物/味噌汁/コーヒーor紅茶

※パンは選べません

3,750円【税込】

※写真は近江牛フィレ100gでございます

スエヒロ御膳

Suehiro Set

どちらかお好みのお肉をお選び下さい。

・スエヒロ特選牛のヒレステーキ100g

・特選和牛ロースステーキ100g

ディナー1F：メイン/魚刺身/小鉢/茶碗蒸し/ご飯/漬物/味噌汁/コーヒーor紅茶

※パンは選べません

5,000円【税込】近江牛に
ランクアップ近江牛ヒレ100g
+ 3,500円【税込】近江牛サーロイン100g
+ 1,000円【税込】

お子様向け

“ご注文は小学生以下のお客様に限ります”



キッズプレート Kid's Plate

スエヒロハンバーグ90g/からあげ/ソーセージ/エビフライ
フライドポテト/スエヒロスープ/ジュース/自家製プリン

選べる! ケチャップライス/ふりかけご飯/パン

※内容は季節により多少変更する
場合がございます

1,000円 税込



ジュニアセット Junior Set

スエヒロ特選牛ステーキ40g/スエヒロハンバーグ90g/ソーセージ
エビフライ/ライス小/スエヒロスープ/ジュース/自家製プリン

※内容は季節により多少変更する場合がございます

1,200円 税込

アラカルト

オードブル

- ソーセージ盛り合わせ..... **880円** 税込
- 牛すじ煮込み..... **760円** 税込
- 牛の炙り(1人前約3~4枚)..... **1,050円** 税込
- 牛の炙り(2人前約7~8枚)..... **1,980円** 税込
- 本日の一品..... **550円** 税込



大人気の牛の炙り
(写真は1人前です)

サラダ

- グリーンサラダ..... **550円** 税込
- シーザーサラダ..... **760円** 税込
- 季節野菜の
バーニャ・カウダ..... **980円** 税込

当店の
オススメ



季節野菜のバーニャ・カウダ

野菜は季節によって変わります。旬の食材を自家製のバーニャカウダソースで。パンとの相性も抜群なのでメインディッシュのご注文では是非パンをお選び頂き、ディップして召し上がって下さい。

スープ

- スエヒロスープ..... **400円** 税込

お食事を注文されたお客様限定デザート

- ランチ限定 本日のケーキ **500円** 税込
- ランチディナー共通 本日のプレート **850円** 税込
- ディナー限定 本日のスペシャリテ **1450円** 税込



写真はランチ限定本日のケーキのイメージです

ドリンク Drink

ソフトドリンク

※アイスコーヒーは、夏期限定で提供致します。 夏期目安：5月上旬頃～9月下旬頃

コーヒー (ホット・アイス) ……	440円
紅茶 (ムレスナティー) ……	440円
ウーロン茶 ……	330円
ホットウーロン茶 (ポット) ……	330円
オレンジジュース ……	330円
アップルジュース ……	330円

コーラ ……	330円
ジンジャエール ……	330円
メロンソーダ ……	330円
カルピス ……	330円
カルピスソーダ ……	330円
びわコーラ ……	440円
【食後専用】 赤ちゃん番茶(湯呑) ……	110円

アルコール

エビス生ビール(小) ……	450円
エビス生ビール(中) ……	700円
エビス生ビール(大) ……	880円
瓶ビール 中瓶(サッポロ/アサヒ) ……	850円
グラスワイン(赤/白) ……	500円
スエヒロワイン360mlボトル(赤/白) ……	1200円
酎ハイ(レモン/巨峰/男梅) ……	550円
梅酒(ロック/水割り/ソーダ割り) ……	600円
デュワーズハイボール ……	550円
知多ハイボール ……	880円
ウイスキーデュワーズ(水割り) ……	550円
ロック:S. 550円 W. 880円 T. 1,100円	
ウイスキー知多(水割り) ……	800円
ロック:S. 880円 W. 1,650円 T. 2,200円	

焼酎(麦：いいちこ、芋：黒霧島)
水割り・お湯割り・ロック(W) …… 500円

日本酒 草津の宿(爛のみ) ……	1合 550円	2合 1,100円
道灌[滋賀県産](冷のみ) ……	1合 770円	2合 1,530円
八海山(冷のみ) ……	1合 900円	2合 1,800円
あみんちゅ300ml 1瓶(冷のみ) ……	1,100円	

※当店の日本酒の「冷」は常温ではなく冷蔵のものを提供しております。

ノンアルコール

サッポロ プレミアム ……	520円
のんある梅酒 ……	470円



RED WINE LIST



ミラモンテ ルージュ

チリ/ミディアムボディ **1,540 円**
濃縮感とコクのある、旨口ワイン。飲み飽きない味わい。



スエヒロワイン ハーフボトル赤

琵琶湖ワイナリー/ミディアムボディ **1,200 円**
道灌で有名な太田酒造の所有する琵琶湖ワイナリーで作られたスエヒロオリジナルブレンド。タンニンのバランスのよい味わいで、やや辛口です。



シャトーグリモン

フランス/ミディアムボディ **4,015 円**
甘み感のある全体を、優しく風味高いタンニンが上手に支えています。芳醇なアロマ、しなやかで丸みのある風味が美味しい、上質クレールワインです。赤身の肉に合います。 **ステーキには、これ！**



ドニャ・パウラ エステート・マルベック

アルゼンチン/フルボディ **4,015 円**
口に含むとしなやかだがしっかりとしていて、スパイシーな赤い果実とハーブの熟したエレガントな風味。



フライングムートン ピノ・ノワール **クセが無いのは、これ！**

ニュージーランド/ミディアムボディ **4,015 円**
チェリーやスパイスのアロマが、厚みのあるまろやかな味わいと熟したフルーツの風味を引き立てしなやかな口当たりと後味が長く続きます。



フライングシープ メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン

ニュージーランド/ミディアムボディ **4,015 円**
ブラックチェリーやカシス、プラムなどの果実の芳醇な香りと、仄かなスパイス香りが特長で、心地の良いタンニンとしっかりとした骨格の深みのある味わい。お肉料理との相性は抜群です。



フライングシープ サンジョヴェーゼ

ニュージーランド/ミディアムボディ **4,015 円**
カシスや熟したプラムの風味が広がり、黒胡椒と熟した果実、柔らかなタンニンにより調和された濃い紫色が美しいワイン。

WHITE WINE LIST



ミラモンテ ブランコ

チリ/辛口 **1,540 円**
飲みやすさ抜群、豊かな果実味と葡萄本来の味わい。



スエヒロワイン ハーフボトル白

琵琶湖ワイナリー/中口 **1,200 円**
道灌で有名な太田酒造の所有する琵琶湖ワイナリーで作られたスエヒロオリジナルブレンド。フレッシュな酸味が心地よい味わいです。



フライングシープ シャルドネ

ニュージーランド/辛口 **4,015 円**
シトラスとパッションフルーツのアロマが絶妙に調和された白ワイン。濃厚な味わいでバランスの良い後味です。



フライングシープ ゲベルツトラミネール

ニュージーランド/辛口 **4,015 円**
生姜やライチ、洋梨本来の風味と力強いアロマをお楽しみ頂けます。濃厚でミネラルを感じるまろやかな味わいです。

SPARKLING WINE LIST



ボッテガ ヴィーノ・ディ・ポエーティ プロセッコ ハーフ

イタリア/辛口 **1,950 円**
ゴールデン種のリンゴ、桃、パイナップル、アカシアの花の芳香があります。フルーティーでとてもおすすめです！ **お祝いには、これ！**



マルティーニ アスティ スプマンテ

イタリア/甘口 **4,015 円**
爽やかな甘みと魅力的なマスカットの心地よい香りの甘口スプマンテです。



マルティーニ ロゼ **女子会には、これ！**

イタリア/甘口 **4,015 円**
イタリア北部のピエモンテ州とヴェネト州で収穫されたブドウを主に使用し、豊かなアロマと爽やかさを併せ持ち、生き生きとした非常にバランスの取れたフルーティなロゼスパークリングワインです。



Teppanyaki

鉄板コース

当店が誇る熟練のシェフによる
自慢のお料理と上質な空間を
ごゆっくりお楽しみくださいませ

2日前までの要予約

～比良コース～

12,000円税込

アミューズ

肉の前菜3種

本日のスープ

季節の鮮魚とホタテの鉄板焼き

季節野菜のサラダ

近江牛サーロインステーキと焼野菜

ガーリックライスorしぐれ煮茶漬け
or焼きたてパン

和風仕立ての鉄板雪見大福

コーヒーor
ムレスナティ

ステーキのランクアップ(追加料金)
近江牛サーロイン⇒近江牛ヒレ +3,000円税込

～伊吹コース～

15,000円税込

アミューズ

季節の前菜4種

牛の握り

トリュフ香るスエヒロ風鉄板すき焼き

オマール海老とホタテの鉄板焼き

近江牛ヒレステーキと
近江牛サーロインステーキ食べ比べ

ガーリックライスorしぐれ煮茶漬け
or焼きたてパン

和風仕立ての鉄板雪見大福

コーヒーor
ムレスナティ

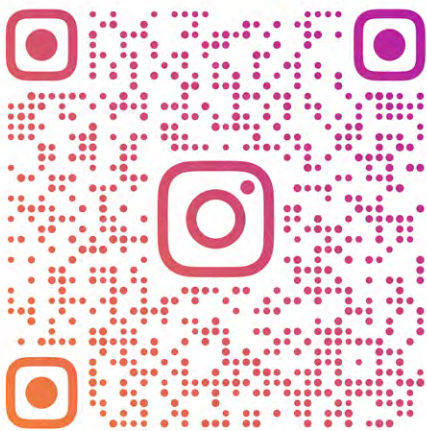
ステーキのランクアップ(追加料金)
近江牛ヒレのみに変更 +1,500円税込

LINE 友だち追加



お得な情報や
店休日情報を
配信します

 Instagram



OHMISUEHIRO_HONTEN

平日限定ランチや
季節限定メニューの
情報などを投稿します

 facebook



イベント情報や
新メニューの
情報などを投稿します

宴会でお悩みの幹事様へ

当店では、ご予算に応じて、各種宴会を受け付けております。

◆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。(草津、栗東、守山市など)
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70席

2階小宴会場 ----- 最大24席

2階大宴会場 ----- 最大60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)

※日によって、変更する場合がございます

【定休日】 月曜日(祝日の場合は翌平日)

【駐車場】 普通車50台駐車可 大型バス駐車可



友だちだからお得な情報届けます。

LINE@
友だち募集中。

QRコードでLINEの友だちを追加



LINEアプリを起動して、
[その他]タブの[友だち追加]
でQRコードをスキャンします。

関連店舗

近江スエヒロダイニングはもっとカジュアルに牛肉を味わって頂く為の新業態店舗です。
茶屋シリーズは、近江スエヒロの弁当・惣菜販売部門です。
近江スエヒロ秘伝の味を受け継ぎ、黄金比率のダシで炊き上げた「黄金の牛めし」が自慢です。



黄金の牛めし

近江スエヒロダイニング The Beef 土山
滋賀県甲賀市土山町南土山 新名神土山サービスエリア内
TEL. 0748-66-8056

近江スエヒロ 土山茶屋
滋賀県甲賀市土山町南土山 新名神土山サービスエリア内
TEL. 0748-66-8104

近江スエヒロ 新大阪茶屋
大阪府大阪市淀川区西中島5丁目1号 アルデ新大阪2F
TEL. 06-6390-2105

近江スエヒロ 養老茶屋
岐阜県養老郡養老町 名神高速道路 養老サービスエリア上り線
TEL. 0584-32-3152