



GRAND MENU



近江スエヒロ本店
OHMI SUEHIRO

明治43年に大阪・北新地で生まれたお肉の専門店、スエヒロ。

しゃぶしゃぶの元祖としても世界に名を知られる当店の誇りは、
百余年の歳月を経て今日まで大切に守り抜いてきた、伝統とこだ
わりの味。

創業より多くの食通たちを喜ばせてきた自慢のお料理の数々を、
上質な空間でゆったりとご堪能ください。

GRAND MENU

LUNCH & DINNER



スエヒロハンバーグ

メイン、サラダ、ライス or パン (2個) 付

[150g] **¥1,800**(税込)

[200g] **¥2,000**(税込)

[250g] **¥2,200**(税込)

選べるソース

デミグラス or
おろしぼん酢
or ガーリック

サラダ

ライス
or
パン

期間限定

季節の素材を使ったシェフ特製

季節のハンバーグ

メイン、サラダ、ライスorパン (2個) 付

※スタッフまでお尋ねくださいませ。

ステーキ&ハンバーグ

ランプステーキ 60g

スエヒロハンバーグ 150g

サラダ、ライス or パン (2個) 付

¥2,680 (税込)



サラダ

ライス
or
パン



国産牛ビーフシチュー&ハンバーグ

シチュー 80g、スエヒロハンバーグ 150g

サラダ、ライスorパン (2個) 付

¥2,850 (税込)

国産牛ビーフシチュー

シチュー 80g、サラダ、
ライスorパン (2個) 付

¥2,380 (税込)

サラダ

ライス
or
パン

国産牛フィレ肉とフォアグラソテー 〜ロッシェニ風〜

国産フィレ 90g、フォアグラ 40g、サラダ
ライスorパン (2個) 付

¥4,800 (税込)



サラダ

ライス
or
パン

スエヒロのこだわり



永楽町スエヒロ本店秘伝、 「門外不出」の胡麻タレ

昭和27年永楽町本店の先代店主三宅忠一が開発し、以来心血を注いで永年守り続けてきた秘伝の「胡麻タレ」。

吟味された胡麻を10時間かけて丁寧にすり潰し、シェフ自らが調合する門外不出の深い味わいは、極上の牛肉と出会い、絶妙のハーモニーを奏でます。

スエヒロのすき焼き

代々受け継がれた伝統製法でつくる割り下は、素材本来の味わいをいかすため、合わせ醤油をベースに一切水を加えることなく丁寧に仕上げています。

お肉の旨味が楽しめるよう、甘さを控えた自慢の逸品です。



一人鍋 近江牛しゃぶしゃぶ

近江牛肩ロース肉100g、箱小鉢、ご飯
胡麻タレ、漬物

¥4,500 (税込)

一人鍋 近江牛すき焼き

近江牛肩ロース肉100g、箱小鉢、ご飯
玉子、漬物

¥4,500 (税込)

一人鍋 お肉の変更・追加

◆お肉の変更

近江牛ロース肉 [120g] へ変更 … +¥2,000 (税込)

◆お肉の追加

近江牛肩ロース肉 [100g] 追加 … +¥2,200 (税込)

近江牛ロース肉 [120g] 追加 … +¥4,400 (税込)



スエヒロ御膳
特選ラムステーキ [100g]

ラムステーキ100g、魚の刺身、箱小鉢
茶碗蒸、ご飯、漬物、汁物

¥3,600 (税込)

※写真のお肉は近江牛フィレ100gでございます。

◆お肉の変更

国産牛フィレ [100g] +¥1,200 (税込)

和牛ロース [100g] +¥1,600 (税込)

近江牛サーロイン [100g] +¥2,200 (税込)

近江牛フィレ [100g] +¥4,000 (税込)

スエヒロステーキ重
特選ラムステーキ [100g]

ラムステーキ100g、箱小鉢、茶碗蒸
ご飯、ミニサラダ、漬物、汁物

¥2,850 (税込)



※写真のお肉は特選ラム100gでございます。

◆お肉の変更

国産牛フィレ [100g] +¥1,200 (税込)

和牛ロース [100g] +¥1,600 (税込)

近江牛サーロイン [100g] +¥2,200 (税込)

近江牛フィレ [100g] +¥4,000 (税込)

※季節により料理の内容が変わる場合がございます。



STEAK MENU

LUNCH & DINNER

ステーキ BEEF STEAK



ステーキセット

メイン、ソース、サラダ、ライスorパン(2個)、コーヒーor紅茶

MAIN メイン 価格はセット価格です。

※メインのみの単品の場合は 全て¥100引き

◆近江牛

サーロイン[150g] ……¥7,500(税込)

サーロイン[170g] ……¥8,300(税込)

サーロイン[200g] ……¥9,500(税込)

フィレ[110g] ……¥10,200(税込)

フィレ[150g] ……¥13,500(税込)

フィレ[200g] ……¥16,800(税込)

◆国産牛

ランプ[120g] ……¥3,400(税込)

ランプ[150g] ……¥4,000(税込)

ランプ[200g] ……¥5,000(税込)

フィレ[110g] ……¥4,700(税込)

フィレ[150g] ……¥6,100(税込)

フィレ[200g] ……¥7,800(税込)

◆スエヒロ特選和牛

サーロイン[150g] ……¥6,500(税込)

サーロイン[170g] ……¥7,300(税込)

サーロイン[200g] ……¥8,500(税込)

牛肉の部位と特徴

■サーロイン

牛肉の中でも高級な部位です。サシが程よく入っており、ジューシーな味わいです。きめ細かさ、柔らかさも特徴的です。

■ヒレ

一頭の牛からわずか3%しか取れない超希少部位です。とても柔らかく、脂が少ない為、さっぱりとしているのが特徴です。

■ランプ

もも肉の部位でも比較的柔らかい部位であり、サシが少なめで、旨味が強いのが特徴です。

※季節により料理の内容が変わる場合がございます。

SOURCE ソース ※上記ステーキメニューのソースをお選びください。

- ①三連ソース(わさび・ステーキソース・岩塩) ②シャリアピンソース ③デミグラスソース
④おろしぼん酢 ⑤ガーリックソース

TOPPING トッピング

◆ガーリックチップ …… +¥110(税込)

OPTION オプション

◆ガーリックライスに変更 …… +¥400(税込)

◆ガーリックライス単品 …… ¥600(税込)

◆パンの追加(2個) …… ¥200(税込)

COURSE MENU
LUNCH & DINNER



※写真は一例です。季節により変更いたします。

スエヒロランチコース

2Fランチタイム限定

¥3,400 (税込) ~

- 本日の前菜
- 本日のスープ
- メイン 下記①~③からお選びください

- ① スエヒロハンバーグ [150g] 土 ¥0 (税込)
(デミグラスソース or おろしぼん酢 or ガーリックソース)
- ② スエヒロハンバーグ [150g]
& 国産牛ランプステーキ [60g] + ¥600 (税込)
(デミグラスソース or おろしぼん酢 or ガーリックソース
or シャリアピンソース)
- ③ 国産牛ランプステーキ [120g] + ¥800 (税込)
(三連ソース or デミグラスソース or おろしぼん酢
or シャリアピンソース)

- ライス or パン (3個)
- 本日のデザート
- コーヒー or 紅茶

スエヒロディナーコース

¥6,500 (税込) ~

- 本日の前菜
- 本日のスープ
- 本日のサラダ
- 本日の魚
- メイン 下記メインとソースをお選びください

- ① 国産牛ランプステーキ [120g] 土 ¥0 (税込)
- ② 国産牛フィレステーキ [100g] + ¥1,000 (税込)
- ③ 特選和牛サーロインステーキ [100g] ... + ¥1,300 (税込)
- ④ 近江牛サーロインステーキ [100g] + ¥2,200 (税込)
- ⑤ 近江牛フィレステーキ [100g] + ¥5,000 (税込)
(三連ソース or デミグラスソース or おろしぼん酢
or シャリアピンソース)

- ライス or パン (3個)
- 本日のデザート
- コーヒー or 紅茶



※写真は一例です。季節により変更いたします。

※スエヒロディナーコースのランチタイム提供も可能です。(2日前の17時までのご予約に限り)



牛の炙り

1人前〈3~4枚〉 **¥1,200**(税込)

2人前〈7~8枚〉 **¥2,300**(税込)

牛の炙り寿司

〈2貫〉 **¥1,100**(税込)

〈4貫〉 **¥2,000**(税込)

〈6貫〉 **¥3,000**(税込)

〈8貫〉 **¥4,000**(税込)



※写真は1人前です。

魚のお刺身 〈2~3 種盛〉

1人前 **¥1,100**(税込)

2人前 **¥2,100**(税込)

本日のおまかせサラダ (以下のドレッシングをお選びください)

[オリジナル野菜ドレッシング or シーザードレッシング or 本日のドレッシング] …… 約2人前 **¥900**(税込)

スエヒロポタージュ …… 1人前 **¥400**(税込)

KID'S & DESSERT

キッズ・デザートメニュー

KID'S お子さま限定メニュー



アレルギーをお持ちのお子様へ
アレルギー対応可能ですので、お気軽にスタッフ
までおたずねください。

キッズプレート

ハンバーグ90g、唐揚げ、ソーセージ、エビフライ、ポテト、スエヒロスープ
ジュース、自家製プリン、ケチャップライス or ふりかけご飯 or パン

¥1,000 (税込)

ジュニアセット

ステーキ40g、ハンバーグ90g、ソーセージ、エビフライ、
スエヒロスープ、ジュース、自家製プリン、ライス or パン

¥1,200 (税込)



DESSERT デザートメニュー



本日のデザートプレート

¥600 (税込)

※季節により料理の内容が変わる場合がございます。

本日のアイス ¥200 (税込)

自家製プリン ¥200 (税込)



DRINK MENU

ALCOHOL & NON ALCOHOL

ALCOHOL アルコール

ビール

- ・生ビール（エビス）……………〈小〉¥450 (税込) 〈中〉¥700 (税込) 〈大〉¥880 (税込)
- ・瓶ビール（サッポロ or アサヒ）……………〈中瓶〉¥850 (税込)

チューハイ

- ・チューハイ（レモン or 巨峰 or 男梅）……………¥600 (税込)
- ・果実酒（梅酒）〈ロック or ソーダ割 or 水割〉……………¥600 (税込)

ハイボール

- BACARDI ハイボール ¥600(税込)
 ロック 〈S〉¥600(税込) 〈W〉¥1,000(税込) 〈T〉¥1,200(税込)
- デュワーズ ハイボール ¥600(税込)
 ロック 〈S〉¥600(税込) 〈W〉¥1,000(税込) 〈T〉¥1,200(税込)
- デュワーズ 12 年 ハイボール ¥850(税込)
 ロック 〈S〉¥850(税込) 〈W〉¥1,700(税込) 〈T〉¥2,200(税込)
- 知多 ハイボール ¥980(税込)
 ロック 〈S〉¥980(税込) 〈W〉¥1,960(税込) 〈T〉¥2,300(税込)

ジン

- ジンソーダ (翠 SUI) ¥650 (税込)
 ロック 〈S〉¥650(税込) 〈W〉¥1,100(税込) 〈T〉¥1,400(税込)
- ジンソーダ (BOMBAY SAPPHIRE) ¥750(税込)
 ロック 〈S〉¥750(税込) 〈W〉¥1,300(税込) 〈T〉¥1,600(税込)

焼酎

- 麦：いいちこ 芋：黒霧島 (水割・湯割・ロックW) ¥550(税込)

日本酒

- 草津の宿 (北島酒造) ※燗のみ 〈1合〉¥550(税込) 〈2合〉¥1,100(税込)
- 道灌 (太田酒造) ※冷のみ 〈1合〉¥770(税込) 〈2合〉¥1,540(税込)
- 松の司 楽 ※冷のみ 〈1合〉¥1,100(税込) 〈2合〉¥2,200(税込)
- 松の司 純米大吟醸 AZOLLA50 ※冷のみ 〈1合〉¥1,500(税込) 〈2合〉¥3,000(税込)
- 萩乃露 特別純米 十水仕込「雨垂れ石を穿つ」※冷のみ
 〈1合〉¥1,000(税込) 〈2合〉¥2,000(税込)

WINE LIST

ワインリスト

赤ワイン



ミラモンテ・ルーージュ

原産国：チリ産
ミディアムボディ **¥1,600 (税込)**

重くもなく・軽くもなく、飲みやすいのが特徴。
バリューワインの定番。



グランポレール

JAPANESE WINE

岡山マスカットベリーA〈樽熟成〉

原産国：日本
ミディアムボディ **¥3,900 (税込)**

マスカットベリーA種特有の果実味にあふれた
余韻のあるまろやかな味わいが特徴。
お醤油系のとマッチ。



シャトーグリモン

原産国：フランス産
ミディアムボディ **¥4,100 (税込)**

しなやかで丸みのある風味が特徴の上質なク
レーワインです。赤みのお肉と相性抜群。



ドニャ・パウラ・エステート・マルベック

原産国：アルゼンチン産
フルボディ **¥4,100 (税込)**

柔らかいタンニンと長い余韻が残る。
グリル料理・ビーフシチューと相性よし。

スエヒロワイン ハーフボトル375ml

原産国：日本
ミディアムボディ **¥1,200 (税込)**

白ワイン



ミラモンテ・ブランコ

原産国：チリ産
辛口 **¥1,600 (税込)**

飲みやすさ抜群、豊かな果実味が特徴。
バリューワインの定番。



グランポレール

JAPANESE WINE

余市ケルナー 北海道産ケルナー種

原産国：日本
さわやかな辛口 **¥3,900 (税込)**

グレープフルーツ等の柑橘を想わせるフルー
ティーな香り。すっきりとした風味が特徴。



ラブレ・ロワ・シャブリ

原産国：フランス産
辛口 **¥5,500 (税込)**

ピチピチしたフレッシュ感とジューシーな果実感
を持つ切れ味満点の最辛口。

スエヒロワイン ハーフボトル375ml

原産国：日本
ミディアムボディ **¥1,200 (税込)**

スパークリングワイン

・ **ボッテガ** ヴォエーティ プロセッコ
〈イタリア・辛口〉 **¥2,500 (税込)**

・ **マルティーニ** アスティ スプマンティ
〈イタリア・甘口〉 **¥4,100 (税込)**

・ **マルティーニ** ロゼ スプマンテ
〈イタリア・甘口〉 **¥4,100 (税込)**

| ノンアルコール

- のんある梅酒 ¥480 (税込)
- サッポロプレミアムノンアルコールビール ¥550 (税込)
- シャーリーテンプル ¥600 (税込)
- クールコリンズ ¥600 (税込)

| ソフトドリンク

- ウーロン茶 ¥330 (税込)
- ホットウーロン茶 ¥330 (税込)
- オレンジ ¥330 (税込)
- アップル ¥330 (税込)
- コーラ ¥330 (税込)
- ジンジャーエール ¥330 (税込)
- メロンソーダ ¥330 (税込)
- カルピス ¥330 (税込)
- カルピスソーダ ¥330 (税込)
- コーヒー (ホット or アイス) ¥330 (税込)
- 紅茶 (ホット) ¥330 (税込)
- びわコーラ ¥440 (税込)

A piece of marbled beef is being cooked in a hot pot. The beef is held by black chopsticks and is dripping with oil. In the background, there are various ingredients like mushrooms, green vegetables, and a bowl of dipping sauce. The hot pot is bubbling with oil.

2F限定

要予約

COURSE MENU

ご宴会・パーティメニュー

しゃぶしゃぶ／すき焼き／陶板焼きメニュー

2F限定

2名様～



秘伝の胡麻タレで味わう
元祖しゃぶしゃぶ

しゃぶしゃぶ ～国産牛ロース肉〈200g〉

〈1人前〉 **¥7,000** (税込)

前菜、国産牛ロース肉 (200g)、鍋野菜、胡麻タレ、ポン酢、
べうどん、シャーベット

◆特選和牛ロース肉へ変更 **+¥1,500** (税込)

◆近江牛ロース肉へ変更 **+¥3,500** (税込)

自家製すきダレ使用

すき焼き ～国産牛ロース肉〈200g〉

¥6,500 (税込)

前菜、国産牛ロース肉 (200g、鍋野菜、玉子、べうどん、
シャーベット

◆特選和牛ロース肉へ変更 **+¥1,500** (税込)

◆近江牛ロース肉へ変更 **+¥3,500** (税込)



専用の陶板で焼肉風に

陶板焼き ～国産牛ロース肉〈200g〉

¥6,500 (税込)

前菜、国産牛ロース肉 (200g、野菜、ステーキソース、ポン
酢、御飯、漬物、シャーベット

◆特選和牛ロース肉へ変更 **+¥1,500** (税込)

◆近江牛ロース肉へ変更 **+¥3,500** (税込)



◆お肉の追加

国産牛 [120g] … **¥2,600** (税込)

[150g] … **¥3,200** (税込)

特選和牛 [120g] … **¥3,600** (税込)

[150g] … **¥4,500** (税込)

近江牛 [120g] … **¥4,200** (税込)

[150g] … **¥5,300** (税込)

※季節により料理の内容が変わる場合がございます。

ご利用案内

※原則 ご予約なしでもご利用いただけますが、ご予約をいただいた方がスムーズにご提供できます。
※10名様以上ご利用の場合は原則、前日までにご予約を賜りますようお願いいたします。

宴会コース (しゃぶしゃぶ／すき焼き／陶板焼き／パーティプラン)

2F限定

要予約

至福の宴会プランで贅沢なひとときを

◆ 4名様以上のお得な宴会パック

◆ 少人数から最大80席をご用意
(1F80席・2F60席)

◆ 90分飲み放題 (お席120分)

◆ 送迎バスもご利用いただけます。
(ご相談ください)



90分飲み放題付

しゃぶしゃぶプラン

〈1人前〉 **¥7,000 (税込)**

前菜、国産牛ロース肉 (170g)、鍋野菜、胡麻タレ、ポン酢、べうどん、シャーベット

◆ 選べる一品 …… **＋¥1,000 (税込)**
(牛の炙り or 魚の刺身)

[お肉ランクアップ]

- ◆ 特選和牛ロース肉 (170g) へ変更 **＋¥2,000 (税込)**
- ◆ 近江牛ロース肉 (170g) へ変更 **＋¥4,000 (税込)**

90分飲み放題付

すき焼きプラン

〈1人前〉 **¥7,000 (税込)**

前菜、国産牛ロース肉 (170g)、鍋野菜、玉子、べうどん、シャーベット

◆ 選べる一品 …… **＋¥1,000 (税込)**
(牛の炙り or 魚の刺身)

[お肉ランクアップ]

- ◆ 特選和牛ロース肉 (170g) へ変更 **＋¥2,000 (税込)**
- ◆ 近江牛ロース肉 (170g) へ変更 **＋¥4,000 (税込)**





90分飲み放題付

陶板焼きプラン

〈1人前〉 **¥7,000 (税込)**

前菜、国産牛ロース肉 (170g)、焼き用野菜、ステーキソース、ポン酢、御飯、漬物、シャーベット

◆ 選べる一品 …… **＋¥1,000 (税込)**
(牛の炙り or 魚の刺身)

[お肉ランクアップ]

◆ 特選和牛ロース肉 (170g) へ変更
＋¥2,000 (税込)
◆ 近江牛ロース肉 (170g) へ変更
＋¥4,000 (税込)

90分飲み放題付

パーティプラン

〈1人前〉 **¥6,000 (税込)**

冷製オードブル、温製 (揚げ物等)、本日のサラダ、メイン (お肉料理)、本日のピラフ、デザート

※大皿にてご提供。

パーティプラン内容については、あくまで一例です。
ご予算に応じて内容変更等できますので、お気軽にご相談くださいませ。



※写真はイメージです。

ご予算に応じた宴会も承っておりますので、お気軽にご相談ください。

最大80席
までご用意
できます。

ご予約専用フリーダイヤル

0120-073-651



送迎バスのご相談も
承ります。

・人数、ご予算に応じて無料送迎いたします。お気軽にご相談くださいませ。

※車台数に限りがございますのでお早めにご相談ください。



※写真はイメージです。

シェフが目の前で焼き上げる極上の近江牛ステーキを。

比良コース

ディナータイム限定

¥15,000 (税込)

牛の炙り

前菜盛合せ

季節のスープ

鮮魚の鉄板焼き

焼き野菜

近江牛サーロインステーキ (100g)

ライス or パン or ガーリックライス

本日のデザート

コーヒー or 紅茶

伊吹コース

ディナータイム限定

¥18,000 (税込)

前菜盛合せ

季節のスープ

シェフの一品

活オマール海老の鉄板焼

お口直しのシャーベット

近江牛フィレステーキ (100g)

ライス or パン or ガーリックライス

本日のデザート

コーヒー or 紅茶

LUNCH MENU ランチメニュー

ランチタイム限定 11:00~14:00



ランチサラダ
バイキング
+
デザート付

スエヒロランチ

平日1Fランチ限定

国産フィレ、本日の魚、ライスorパン (2個)
ランチサラダバイキング、デザート

¥2,500 (税込)

本日のお魚料理

平日1Fランチ限定

本日の魚、ライスorパン (2個)、ランチサラダバイキング

¥1,800 (税込)



ランチサラダ
バイキング付

シェフの気まぐれランチ

ランチサラダ
バイキング付

平日1Fランチ限定

メイン、ライスorパン (2個)、ランチサラダバイキング

¥1,600 (税込)

1F ランチサラダバイキング付

サラダ各種・スエヒロスープ・味噌汁
コーヒー・紅茶

※バイキングは1Fでのランチタイム限定となります。
2Fではご利用いただけませんのでご注意ください。



自家製 焼きたてパンの追加

パンの追加

[2個] ¥200 (税込) [4個] ¥350 (税込)
[6個] ¥500 (税込) [8個] ¥650 (税込)
[12個] ¥950 (税込)



※写真は一例です。季節により変更いたします。