

# M E N U

Kyoto SUEHIRO



このメニューを石板に近づけますと、  
溶解または発火の恐れがあります  
料理写真及び飲料写真は全てイメージ写真です  
料理内容等は予告無しに変更する場合がございます  
ハラミ商品は牛脂注入加工肉を使用したものです  
紙エプロンをご用意しております  
ポン酢のタレをご用意しております  
価格表示は税込価格です  
食品衛生面から店内提供のお料理・食材の  
「お持ち帰り」をお断りさせていただきます



## ヒレ石焼

- ・ 80g . . . . . 1,520円
- ・ 130g . . . . . 2,460円
- ・ 180g . . . . . 3,410円
- ・ 300g . . . . . 5,670円
- ・ 1ポンド . . . . . 8,510円



## ロース石焼

- ・ 100g . . . . . 1,670円
- ・ 150g . . . . . 2,500円
- ・ 200g . . . . . 3,330円
- ・ 300g . . . . . 4,990円
- ・ 1ポンド . . . . . 7,490円



## ハラミ石焼

- ・ 100g . . . . . 1,190円
- ・ 150g . . . . . 1,790円
- ・ 200g . . . . . 2,380円
- ・ 300g . . . . . 3,570円
- ・ 1ポンド . . . . . 5,350円



## 国産牛ロース石焼

- ・ 160g . . . . . 4,970円
- ・ 200g . . . . . 6,210円
- ・ 300g . . . . . 9,320円

\*産地表示と個体識別番号は入り口黒板にて掲示しています





ごはんセット  
380円



ごはん単品  
200円

\*サラダ・ごはん・お味噌汁のおかわりは有料です  
 \*当店で使用しているお米は国産米です  
 \*ハラミ商品は牛脂注入加工肉を使用したものです  
 \*表示価格は税込価格です



SUEHIRO  
SET  
スエヒロセット

スエヒロセット  
国産牛ロースコース

\*写真はイメージです

【セット内容】 \*お一人様用セットメニューです

- ・ステーキ 120g    ・シーフード    ・焼き野菜    ・サラダ
- ・ごはん    ・お味噌汁    ・お漬物    ・デザート

|   |           |      |        |
|---|-----------|------|--------|
| A | ハラミコース    | お一人様 | 2,920円 |
| B | ロースコース    | お一人様 | 3,240円 |
| C | ヒレコース     | お一人様 | 3,510円 |
| S | 国産牛ロースコース | お一人様 | 4,430円 |



## ハラミ & シーフード盛合せ

100g・・・2,000円

150g・・・2,600円

200g・・・3,190円

300g・・・4,380円

この商品はお肉の量により値段が変わります  
シーフードはエビ・イカ・ホタテの盛合せです



## ロース & シーフード盛合せ

100g・・・2,480円

150g・・・3,310円

200g・・・4,140円

300g・・・5,800円

この商品はお肉の量により値段が変わります  
シーフードはエビ・イカ・ホタテの盛合せです



## ヒレ & シーフード盛合せ

100g・・・2,700円

150g・・・3,650円

200g・・・4,590円

300g・・・6,480円

この商品はお肉の量により値段が変わります  
シーフードはエビ・イカ・ホタテの盛合せです

    
ごはんセット  
380円

  
ごはん単品  
200円

\* サラダ・ごはん・お味噌汁のおかわりは有料です

\* 当店で使用しているお米は国産米です

\* ハラミ商品は牛脂注入加工肉を使用したものです

\* 表示価格は税込価格です

\* 写真はイメージです



\*写真はイメージです

# ペアセット PAIR SET

こちらのメニューはお二人様用の  
セットメニューです

ごはん・お味噌汁等全てお二人様分  
のご用意となります。

お肉の種類はお二人で1種類の選択となります  
お肉の量はお二人で220gです

## 【セット内容】

- ・ステーキ220g ・シーフード盛合せ ・焼き野菜盛合せ ・サラダ ・ごはん
- ・お味噌汁 ・お漬物 ・デザート ・ドリンク **\*お肉はお二人様で220gです**
- ・ ペアセット ハラミコース . . . . . お二人様で 6,480円
- ・ ペアセット ロースコース . . . . . お二人様で 7,130円
- ・ ペアセット ヒレコース . . . . . お二人様で 7,670円
- ・ ペアセット 国産牛ロースコース . . . . . お二人様で 9,510円

生ビール（中）・生ビール（小）・麒麟ラガー（中瓶）・スーパードライ（中瓶）・黒ビール（小瓶）  
ノンアルコールビール（小瓶）・オレンジジュース・コーラ・ウーロン茶・麒麟レモン  
ジンジャーエール・レモンサワー（お酒）・焼酎（麦・芋/ロック・水割り・お湯割り）の中から  
**お一人様、1杯の計2杯のドリンクがつきます。\*お一人様2杯ではありません。**

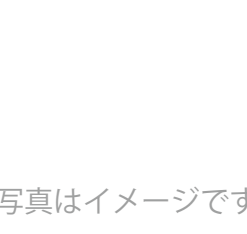
【 シーフード 】

- エビ . . . . . 870円
- イカ . . . . . 630円
- ホタテ . . . . . 870円
- シーフード盛合せ  
. . . . . 1,680円



【 焼き野菜 】

- 焼き野菜盛合せ . . . 900円
- しめじ . . . . . 380円
- しいたけ . . . . . 380円
- もやし . . . . . 230円
- エノキ . . . . . 300円
- エリンギ . . . . . 380円
- カボチャ . . . . . 300円
- サツマイモ . . . . . 310円
- ジャガイモ . . . . . 300円
- 山芋 . . . . . 380円
- 玉ねぎ . . . . . 300円
- なすび . . . . . 360円
- ししとう . . . . . 300円
- ピーマン . . . . . 300円
- キャベツ . . . . . 360円



写真はイメージです

【ソーセージ】

- ・ チリソーセージ . . . . . 500円
- ・ スパイシーソーセージ . . . . . 500円
- ・ ソーセージ盛合せ . . . . . 900円



写真はイメージです  
ソーセージ盛合せ



スパイシーソーセージ

【変わり種石焼】

- ・ 豚バラ . . . . . 630円
- ・ 豚トロ . . . . . 630円
- ・ こんにやく . . . . . 310円
- ・ ハンバーグ . . . . . 520円
- ・ オイルサーデン . . . . . 850円
- ・ 鴨 . . . . . 850円



チリソーセージ



豚トロ



豚バラ



鴨



オイルサーデン



にんにく揚げ  
(にんにくのオイル揚げ)

【おつまみ】

- ・ えびせん . . . . . 230円
- ・ 冷奴 . . . . . 380円
- ・ 枝豆 . . . . . 380円
- ・ ガーリックチップ . . . . . 360円
- ・ にんにく揚げ . . . . . 360円



ガーリックチップ



ハンバーグ

\*表示価格は税込価格です



- ・ キリン一番搾り生ビール（中）435ml . . . . . 640円
- ・ キリン一番搾り生ビール（小）333ml . . . . . 510円
- ・ アサヒスーパードライ（中瓶） . . . . . 640円
- ・ キリンラガー（中瓶） . . . . . 640円
- ・ 黒ビール（小瓶） . . . . . 580円
- ・ ノンアルコールビール（小瓶） . . . . . 500円

**丹波赤ワイン（京都産）**

- ・ グラス . . . . . 600円
- ・ 360ml . . . . . 1,520円
- ・ 720ml . . . . . 2,810円

ダークチェリー、レーズン土のついた黒系果実の香りと軽やかなアタック  
こなれたタンニンと穏やかな果実味を備え、強めの酸味が全体を引き締めています



**チリワイン**

Cono Sur

- ・ 750ml . . . . . 2,920円

カベルネ・ソーヴィニオンを使用しフランス産オーク樽で熟成させたプレミアムワインです。  
鮮烈なカシスやミントの香りにブラックペッパーや煙草のノートが複雑性を与えています

**丹波白ワイン（京都産）**

- ・ グラス . . . . . 600円
- ・ 360ml . . . . . 1,520円

穏やかなキャンディー、メロンなどと低温発酵に由来する吟醸香、しめった菓の香りなど、ミネラル感と爽やかな酸味が特徴です。おだやかな果実味と、わずかな苦みが味わいのアクセントになっています。



**桃の滴（松本酒造）**

**冷酒**  
180ml 680円

上質な米から溶け出てきたコクのある上品な美味と麴や酵母が作り出す豊かな味わいの中に果実の味を感じさせ、ほのかな香りをお楽しみ頂けます



**京の泉（月桂冠）**

**冷酒**  
300ml 890円

キレの良いスッキリとした味わいの辛口タイプの吟醸酒。どんな料理にも合いやすく味を引き立てます。冷やす事で更に爽やかな味わいが引き立ちます。



**月桂冠 上撰（月桂冠）**

**熱燗**  
300ml 650円

クセが無く、飽きのこない味わい。自然な香りと、まるやかな旨味のあるお酒です



**スエヒロ焼酎麦グラス**

. . . . . 580円

**スエヒロ焼酎芋グラス**

. . . . . 580円

**スエヒロ焼酎麦ボトル**

. . . . . 2,920円

**スエヒロ焼酎芋ボトル**

. . . . . 3,510円



（ ロ ッ ク ・ 水 割 り ・ お 湯 割 り ）

**焼 酎**

- ・ レモンサワー 580円 (\*お酒です)
- ・ ウーロンハイ 580円 (\*お酒です)
- ・ オレンジジュース . . . . . 330円
- ・ コーラ . . . . . 330円
- ・ ジンジャーエール . . . . . 330円
- ・ キリンレモン . . . . . 330円
- ・ ウーロン茶 . . . . . 330円
- ・ コーヒー (アイス/ホット) . . . . . 350円

**日 本 酒**