

基本の鍋具材

全コースで
食べ放題

お肉や野菜、メのご飯など
基本食材がたっぷり！

お肉各種

牛カルビ

国産牛・牛&豚限定
コクと旨みがお鍋を
さらに美味しくします。

牛肩ロース

国産牛・牛&豚限定
赤身ならではの
まわ細かい肉質。

豚肩ロース

全コースでご注文可能
脂肪と赤身の
バランスが良く、旨みを
しっかり楽しめます。

豚バラ

全コースでご注文可能
脂のりが良く、
柔らかな部位です。

鶏もも肉

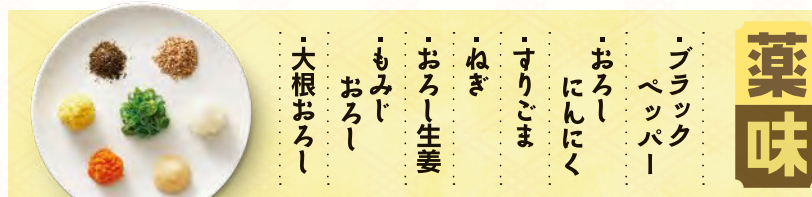
全コースでご注文可能
食べやすいカットで
優しい味わいの鶏もも肉。

鶏つくね団子

全コースでご注文可能
軟骨入りでコリコリとした
食感も楽しめます。

牛肉は赤身と脂身のバランスが適度な部位を使用しています。
口に運んだ時に美味しく感じるようスライスの厚さにもこだわった牛肉です。
また、豚肉は飼育から加工まで一貫体制で厳格に管理された豚を使用し
ております。顔にもこだわりの上品な身質が特長です。

※肉類は中心まで加熱してお召し上がりください。生のお肉を取り扱う際は、専用の取り箸をご利用ください。



食べ放題

/120分/

ちょっとずついっぱい
しあわせ時間たっぷり

※ラストオーダー：終了の30分前となります。
※途中でのコース変更はご遠慮下さい。※写真はイメージです。
※食べ放題のご注文は、テーブルの人数分とさせていただきます。

◎商品のアレルギー物質（7品目）一覧を、タッチパネルからご確認いただけます。

※一覧表には、本来の原材料として含まれるケースの他に、製造工場が製造ラインを共有する等の事情を有する場合も、アレルギー物質を含む対象として記載しております。※店舗では様々な種類の食品を取り扱っておりますので、一覧表に記載がないアレルギー物質についても、調理過程等で混入する可能性があります。
※当店の麺類は、そばと同じ釜でゆがいております。

選 ステップ① お肉の種類の選択

食べ放題となる**お肉の種類を選択**してください。

※テーブル単位で共通のコースをご注文ください。

選 ステップ② お召し上がり方

「さとしゃぶ」または「さとすき」をお選びください。

北海道産
国産牛
食べ放題

北海道産の牛ロースも食べ放題の
上質なコースです。

注文できるお肉

国産牛
ロース 牛肩
ロース 牛
カルビ 豚肩
ロース 豚バラ 鶏もも
肉 鶏
つくね
団子

国産牛スペシャルコース

大人
お一人様 7種 + 基本的の鍋具材
約30品 + 一品料理
約80品 + コース限定
8品 + ソフト
クリーム

3,690円(税込4,059円)



牛&豚
食べ放題

赤身とサシのバランスが良い牛肩ロース、
旨みたっぷり牛カルビ、
厳選した豚肉や鶏肉が食べ放題のコース。

注文できるお肉

牛肩
ロース 牛
カルビ 豚肩
ロース 豚バラ 鶏もも
肉 鶏
つくね
団子

牛&豚プレミアムコース

大人
お一人様 6種 + 基本的の鍋具材
約30品 + 一品料理
約60品 + コース限定
19品 + ソフト
クリーム

2,490円(税込2,739円)



厳選豚
食べ放題

豚肉派におすすめのお手軽コース。
一品料理やソフトクリームも
食べ放題です。

注文できるお肉

豚肩
ロース 豚バラ 鶏もも
肉 鶏
つくね
団子

厳選豚プレミアムコース

大人
お一人様 4種 + 基本的の鍋具材
約30品 + 一品料理
約60品 + ソフト
クリーム

2,190円(税込2,409円)



〈各コース共通で年代別の割引や、お得な一律料金がございます〉

シニア(65歳以上)
上記価格より **税 220円OFF**

小学生 **半額**
上記価格の

小学生未満
全コース共通 **一律 税 539円**

3歳以下
全コース共通 **無料**

※途中でのコース変更はご遠慮ください。※「プレミアムコース」「国産牛スペシャルコース」はお子様のみのご注文はお断りさせていただいております。

選 ステップ② お召し上がり方

「さとしゃぶ」または「さとすき」をお選びください。

さとしゃぶ

おだしが選べるしゃぶしゃぶ食べ放題

おだし

2種お選びいただけます

追だしは無料です。
+550円(税込)でお鍋の交換
(おだしの変更)も承ります。



鶏がらをベースに鶏油(チーユ)を
加えて美味しさをアップしました。



北海道産の真昆布を使用。
『ホン酢』や『胡麻だれ』でどうぞ。



かつおといりこがしっかりと効いた
優しい味わいのおだしです。



豚骨スープをベースに醤油とにんにくを
加えた素朴ながら奥深い味わい。



コクと風味が絶妙な本格派の
キムチだし。



札幌産の鯉節と利尻昆布のだしを
効かせた甘辛だしです。

さとすき

香ばしい割り下のすき焼き食べ放題

赤ワインを加え、
コクと旨みを
引き立たせた、
さと特製の割り下です。
本格的なすき焼きを
ご賞味ください。



初回セット

お肉・野菜盛り合わせ

各種食べ放題をご注文いただきますと、コース・人数に
応じたお肉と野菜の盛り合わせをお持ちいたします。
※初回セットは、コース・人数・時期により
内容が異なります。



商品の追加は
タッチパネルより
ご注文いただけます。

食べ放題とご一緒にどうぞ!
～アルコールバーとドリンクバー～

120分飲み放題のセルフ式アルコールバー!
さとバル 120分 **税 1,318円**

50種類以上が楽しめるさとのドリンクバー!
さとカフェ **税 295円**
おこさま
(小学生以下) **税 110円**

※さとバル・さとカフェは、お一人様からご注文を承ります。
※さとバルご注文のお客様は、さとカフェもお楽しみいただけます。
※車を運転される方や20歳未満の方への酒類の提供は
お断りしております。

国産牛スペシャルコース限定

素材や調理にこだわった厳選料理をお楽しみください。

手付け
大海老フライ
ジャンボサイズの
エビフライ！
食べごたえ充分。

**どかつど
大海老**

**ユッケ風
ローストビーフ**
特製ローストビーフとタレで
ユッケ風に仕上げたさと謹製の逸品。

**どかつど
煮穴子**

北海道産

国産牛ロース
北海道の大自然で育った国産牛の
やわらかく脂ののったロース部位が食べ放題です。

旬の味わい 季節の特選寿司
※内容はタッチパネルで
ご確認ください。

炙りうなぎにぎり

北海道産
モッツアレラチーズ使用！
チーズしゃぶしゃぶ

北海道産
モッツアレラチーズ使用！
チーズ天ぷら
〈バジルソース〉

北海道産
モッツアレラチーズ使用！
チーズ天ぷら
〈ハニーマスタード〉

※溶けやすいので、
加熱しすぎないよう
ご注意ください。

牛&豚プレミアムコース限定

国産牛
スペシャルコースの
方も食べ放題です。

上ネタ寿司
広がる美味しさ

**炙りマヨ
チーズ
モッツアレラ**
**炙りマヨ
サーモン**
**炙りマヨ
海老**

**まぐろ
にぎり**
**炙りマヨ
ロースト
ビーフ**
**甘えび
にぎり**

**とびこ
軍艦**
**まぐろたたき
軍艦**
**ピリ辛まぐろ
軍艦**
**ふわふわしらす
軍艦**
**海老マヨ
軍艦**

てんこ盛り寿司
まぐろ・とびこ・海老を
溢れるほどに盛り付けました。

※お寿司はすべて、わさび・ガリをつけずに提供しております。
※わさびは卓上にごさいます。ガリはタッチパネルよりご注文ください。
※1回の注文は3種類までお願いいたします。
※てんこ盛り寿司を除き、2貫単位で提供いたします。

ソース
串カツ
うずう串カツ 海老串カツ 豚串カツ

牛ロースステーキ
さとの名物。
柔らかいお肉にたっぷりの旨みが
凝縮した人気メニュー！

たこの唐揚げ
しっかりとした歯ごたえがある
たこを唐揚げで！
口の中で広がる美味しさ！

**この商品の販売は
終了致しました**

マグロのユッケ風
たたきマグロをユッケ風に仕上げました。

海老の天ぷら
卓上の抹茶塩どうぞ。

※天だしはお付けしておりませんので別途ご注文ください。

Beer ~ビール~

・キリン一番搾り〈生〉グラス…… 399円(税込438円) ・キリン一番搾り〈中瓶〉 549円(税込603円)

・キリン一番搾り〈生〉中ジョッキ 549円(税込603円) ・ノンアルコールビール… 399円(税込438円)

Highball ~ハイボール~

・ハイボール
…………… 399円(税込438円)

Umeshu ~梅酒~

・梅酒ロック(つけ梅入)…… 399円(税込438円)

・梅酒ソーダ割(つけ梅入) 399円(税込438円)

〈食べ放題とご一緒に〉

Shochu ~焼酎~

・さの特選本格焼酎(麦・芋)グラス
…… 各139円(税込152円)

※飲み方は、水割り・お湯割り・ロック・ソーダ割りが
お選びいただけます。

Sake ~日本酒~

・清酒 沢の鶴〈兵庫 灘〉
180ml 日本酒度+2.0
…………… 399円(税込438円)

・冷酒 純米吟醸 瑞兆〈兵庫 灘〉…………… 599円(税込658円)

・冷酒 純米大吟醸生酒 生の贅沢〈兵庫 灘〉 799円(税込878円)

300ml 日本酒度-6.0

Sour ~サワー~

・レモンサワー …… 399円(税込438円)

・グレープ
フルーツサワー 399円(税込438円)

※車を運転される方や20歳未満の方への酒類の提供はお断りしております。※政府・自治体の要請により、アルコール商品の販売を休止する場合がございます。

鶏天 黒酢あんかけ
特製黒酢あんでさっぱりと。

若鶏の唐揚げ
カラッと揚げた自慢の唐揚げ

焼とりは
1本からご注文
いただけます

- つくね串
(タレ/ネギ塩タレ)
- ヤゲン軟骨串
(タレ/ネギ塩タレ)
- モモ串
(タレ/ネギ塩タレ)

タレorネギ塩タレより選べます
※写真はタレの集合イメージです。

プレミアム逸品

ソースたこ焼き
外はカリッと、中はトロっと。

焼きようき
ジューシーな味わいで
根強い人気!

山芋焼売
お鍋に入れるのも
おすすめ!

茶碗蒸し

バターコーン

さとチキ

揚げたて
アツうま!
※1回の注文は3種類まで
※2食単位で提供いたします。

さとチキ プレーン

さとチキ バジルソース

さとチキ ハニーマスタード

お寿司

ニ味軍艦
ニ味軍艦
梅芋
長芋
マヨ軍艦
ツナ
マヨコーン
軍艦

玉子
にぎり
ゆば
にぎり
ベサバ
にぎり
海老
にぎり
サーモン
にぎり
いか
にぎり
ロースト
ビーフ
にぎり

ちょっと箸休め

たい焼き

胡麻団子

みたらし白玉

ご飯・麺類

ミニおむすび各種

ミニおろしそば・うどん

ミニとろろそば・うどん

ふわふわ
しらす丼
粒選りの
ふわふわしらす
がたっぷり!

揚げたて
カレーパン
ご注文ごとに
揚げるアツアツの
逸品!

ミニまぐろ
たたき丼
温かごはんと相性抜群。

天ぷら

単品
盛り
天ぷら
盛り合わせ
・野菜4種・海苔

鶏天
黒酢あんかけ

天ぷら5種盛り合わせ
・海老・海苔・野菜3種

天ぷらをもっと美味しく! 色んな食べ方で楽しもう!

タルタルソース

天だし

天丼たれ
あっさり出汁仕立て

天丼たれ
定番の日辛味

プレミアム鍋具材

小籠包

蒸きようき

※鍋具材は3分程湯がいてからお召し上がりください。

ひみつのメニュー!!

期間限定の
お昼メニューが
あるかも?
詳しくはタッチパネルも
ご覧ください。

※イラストはイメージです。

サラダ

ミックス
サラダ

しらすと海老の
サラダ

さとチキと5種豆の
パワーサラダ

選べるドレッシング! 青じそドレッシング 胡麻ドレッシング

ポテト

選べるフレーバー/
ポテトフライ

ポテトフライを彩る、さと厳選4種のフレーバー

クチャップ&マヨ
王道の味

バジル
香り高い大人の味

ハニーマスタード
心地よい甘辛

辛味噌
ちょっとピリ辛

おつまみ

小海老と
長芋の
ポン酢かけ

冷やしトマト
バジルソース

玉子焼 ネギおろし

京とうふの辛味噌かけ

枝豆

旨塩まきゅうり

**ソフトクリーム
食べ放題!!**

ソフトクリーム
コーナーにて、
お好みのソースや
トッピングと
組み合わせ
お楽しみください!

※写真はイメージです。