

BEST ⑤

やわらか茹で鶏の  
すみれサラダ

598円

オリジナルのたまねぎドレッシングが  
自慢のすみれ定番のサラダです



BEST ④

コラーゲンたっぷり  
濃厚鶏白湯ラーメン

698円

[ハーフ] 498円

※具なしは50円引き

大山どりの鶏がらをじっくり煮込んだ  
濃厚鶏白湯の極上スープは、コクが  
ありながらもしつこくない絶妙なバランス



BEST ③

とり皮  
ボン酢

398円

コラーゲンたっぷりの  
大山どりの皮をボン酢で  
さっぱりと仕上げました

BEST ②

よだれ鶏

498円

[ミニ] 348円

想像しただけでよだれが  
出てしまうと言われる逸品

BEST ①

王様レバー  
[たれ・ごま油塩]

290円

とろけるような口当たりのレバーは  
濃厚でコクのある味わい。  
やきとり家すみれの絶品看板メニュー!!



2017-2018 AUTUMN & WINTER MENU

# SMILE



## DAISEN大 BEST ⑤山

大山どりをを使った人気5品!

大山どりを使用した当店ベスト5が勢ぞろい。大山どりの旨みを最大限に生かしたメニューで今宵の宴を盛り上げること間違いなし!!是非、ご堪能ください!!

EXC.TAX ※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税として8%頂戴致します。  
※お渡しはお1人様330円(税別)頂いております。

すみれの定番串・名物串

- ささみ** 繊細な味わいのささみに良く合うわさび醤油と梅しそをご用意しました。 **梅しそ (1本) 190円**
- かわ** 生皮からじっくり焼き上げるので大山どりの魅力が表れます。 **たれ (1本) 160円**
- むね** むね肉をよりジューシーに楽しめるようカットにこだわりました。 **たれ (1本) 160円**
- 砂肝** ほどよい食感に旨味が凝縮やみつきになります。 **塩 (1本) 190円**
- やげんなんこつ** 胸骨の先端部にある軟骨。コリコリとした食感が楽しい。 **塩 (1本) 190円**
- ぼんじり** たっぷり脂ののっててムッチリと食べ応えがあります。 **たれ (1本) 190円**
- ねぎま** もも肉の美味しさ、ねぎとの相性を存分に楽しめます。 **たれ (1本) 190円**
- おまかせ3本盛り 698円** 王様レバーとひなトロ、さらにおまかせでもうひとつ串。大山どりの美味しさを堪能できる盛り合わせです!
- ねぎドカ盛り 698円** ひなトロ、ぼんじり、せせりの人気3種盛り。特製ねぎみじんをたっぷりかけました。

やきとり家  
すみれの名物  
定番串

すみれのやきとりはすべて大山どりを使用しております。

「やきとり家すみれが自信をもっておすすめする多彩の串メニュー。手間ひまかけて育てた「大山どり」の凝縮された旨味は絶品です。

- 名物** **王様レバー (1本) 290円** [たれ] [ごま油塩] とろけるような口当たりのレバーは濃厚でコクのある味わい。やきとり家すみれの絶品看板メニュー!!
- 稀少** **ひなトロ (1本) 240円** [たれ] [塩] 柔らかく程よい脂のある部位は鶏肉のトロと言える、別名「ふりそで」
- 人気** **生つくね (1本) 210円** [たれ] [月見] つなぎなしの肉だけでつくりました。大山どりの旨味が味わえます。
- 人気** **ふんわりつくね (1本) 290円** [月見] [チーズ] [テリマヨ] [たれ] ふんわりジューシーなつくね。食べ応え充分。大きなつくねにしました。

みんなで串パ!

みんなで串パ!

# みんなで串パ!

ヘベロンチーノの串焼き? エリンギとの相性抜群食べてみてください

**エリンギ ヘベロンチーノ**  
198円

**エリンギ**  
178円  
みんな大好きエリンギ心地よい香りと食感をぜひ

**うずらのたまご**  
たれ 158円  
塩 158円  
アツアツの美身が美味



**チーズ巻き**  
268円  
ピーマン、チーズ、豚肉の三位一体の味は格別

**もちもちベーコン**  
218円  
醤油で焼き上げた懐かしい味わいの逸品

**レタス巻き**  
248円  
レタスを豚肉で貫通に巻きましてこれまでにない食感と香ばしさ

バーニャウダソースがアボカドの旨みを引き立てます

**炙りアボカド バーニャソース**  
198円

**炙りアボカド**  
178円  
アボカドは焼くことで甘みが増し、滑らかな口当たり



**アスパラ巻き**  
348円  
なんとアスパラ一本をグルグルと豚バラ肉で巻いてみました

少しピリ辛のヘベロンチーノ味が茄子の美味しさを引き立てます

**なす ヘベロンチーノ**  
198円

**なす にくみそ**  
178円  
オリーブオイルを塗って焼いたなすに特製の肉味噌を合わせました



**カブレーゼ串**  
298円  
カブレーゼを軽く焼くとまた違った味わいに

チェダーチーズと肉味噌がよく合います

**なす にくみそチーズ**  
198円

**ねぎ**  
178円  
とろけるような甘さが抜群です



**ソーセージ串**  
298円  
粗挽きジューシーなランクフルトソーセージ、パリッとした食感がたまりません

トマト巻きをアンチョビとんにくが絶妙なアシスト

**トマト巻き バーニャソース**  
268円

**トマト巻き**  
248円  
豚肉がトマトの美味しさを絶妙に引き立てます



**山形豚バラ**  
348円  
豊かな自然と雪解けのやさしい水質に育まれた「山形豚」はやわらかで旨み豊かな豚肉です

刺激的なウマさにハマる新感覚辛味調味料「ゆずすこ」どんな食事にも合います!

ゆずの香りとピリッとした辛さが食欲を刺激する「ゆずすこ」と、刺激的な「ゆずすこバーニングレッド」、大山どりのやきとりはもちろん、「すみれ」のお食事ともよく合います。

株式会社 高橋商店  
福岡県春日市三橋町  
「高橋商店」十四代目高橋野村社長は、仙台から引き継がれた「ものづくり」に対する想いを大切にその素朴な付加価値を創造しながら作り続けている。私たちが大切にしている「製造者の想いをお客様に伝えたい」という思いに共感していただけただけでなく、完全手作り作業で香りを保っています。

宮崎県東諸県郡のゆずを使用。高い標高と寒暖の差が香り高いゆずを育てている。完全手作り作業で香りを保っています。

¥500 YUZUSCO YUZUSCO Burning RED

やきとり家すみれ 焼き鳥串用フォーク

**トリッキーの使い方**

すみれでは、焼き鳥を串から取りはずしてお客様にお召し上がりになりたいお客様のために、専用フォーク「トリッキー」をご用意しております。

- 1 トリッキーではさず  
肉とお肉のあいだにトリッキーを刺して固定します
- 2 トリッキーで食べる  
トリッキーをそのままお肉に刺して、フォーク代わりに使えば、簡単に串からお肉をはずして楽しめます!
- 3 コツは串の方を動かすこと  
上手に串からはさずコツは「串の方を動かす」こと、トリッキーを動かすと、お肉が飛んでいきます(笑)

すぐできます

すぐできます

**珍味** 有限会社 小倉水産食品  
高崎県高崎市中央町1256-19

酒の肴にご飯のお供、境港の珍味  
夏のマツの水揚げ高日一を誇る日本海有数の港「境港」は、白いかなど様々なイカが水揚げされることでも有名。「小倉水産食品」は「解凍」や「無添加」「手づくり」などにこだわった海産物の加工業を三代に渡って営む境港の老舗。「するめいかの糍漬け」は地元でも人気の逸品。冷蔵で乾燥させ旨味を凝縮。酒どころならではの花びらを使って約一ヶ月漬ける。

**するめイカの糍漬け**  
338円  
新鮮なするめイカを干して旨味を凝縮させ、糍につけて柔らかく美味しく仕上げました

**ホタルイカの沖漬け**  
338円  
船の上で活きたまま漬けた沖漬け、中まで味が浸み込んでます

**新** 大山どりと鳥取珍味の盛り合わせ  
498円  
大山どりの砂肝の銀皮と言われる部位と鳥取県境港でとれた珍味の3種盛り合わせ

**とり皮ポン酢**  
398円  
イチオシ  
コラーゲンたっぷりの大山どりの皮をポン酢でさっぱりと

**ねぎ塩ダレのコリコリ砂肝**  
298円  
よく出る  
砂肝の銀皮と呼ばれる部位、コリコリとした食感でお酒のつまみに最高です

**すぐできます**  
お待たせしないで提供できるメニューの数々  
やきとりを待ちながらこちらをお楽しみください!

**浅漬けきゅうり**  
298円  
はじめに、着休めに、お口直しにどうぞ

**長芋のたまり醤油漬**  
298円  
シャキシャキの長芋をたまり醤油漬にしました

**梅水晶**  
398円  
数量限定  
鶏とサメの軟骨を南高梅で和えた逸品

**ポテトサラダ**  
298円  
シンプルが一番 誰もが大好きポテトサラダ

**どんぐり**  
298円  
特製だれにじっくり漬かったうずらのたまごです

**まずはここから...! 早ウマ!で勝負!!**  
大山どりの素材を活かした小鉢、新鮮な海の幸や山の幸が詰まった珍味。山陰ならではの素材や、手間ひまかけて仕込んだ当店こだわりの逸品を取り揃えました。是非、ご賞味ください。

**塩茹で落花生**  
298円  
新商品  
意外と知らない茹でた落花生、癖になる触感です

**本格キムチ**  
298円  
新商品  
辛いだけじゃない、旨味たっぷりの本場韓国のキムチです

**浅漬け胡瓜のキムチのせ**  
298円  
新商品  
キュウリがキムチが透ったらコレ!

**半熟ポテトサラダ**  
398円  
数量限定  
とろーり半熟たまごが決め手

**枝豆**  
298円  
まずはここから、みんな大好きな緑のお豆です

**ねぎドカやっこ**  
298円  
すみれ自慢の塩ダレで食べる、後をひく旨さです

すぐできる

すぐできる

# とっておきの逸品を

# ご紹介します

すみれにきたらこれを食べてほしい。厳選食材や、ひと手間かけたこだわりの調理法で仕上げるすみれの逸品は、どれも自信作です。



よだれ鶏 498円 (ミニ) 348円

しっとりジューシーに仕上げた大山どりのむね肉、たっぷりとかかった山椒をきかせた旨辛ダレ、想像しただけでよだれが出てしまうと言われる逸品

大山どりの



鶏生ハムのユツケ 598円

鶏むね肉を塩漬けした生ハムを和風出汁を効かせたわさびソースでユツケ風に仕上げました。シャキシャキきゅうりもからんでお酒との相性が抜群です。

一押し逸品



レバッチョ 598円

レバーの新しい食べ方。名付けて「レバッチョ」ごま油の風味とレバーの軽やかな旨味がふわ〜と口いっぱいに広がります。



手造り玉子焼き 498円

無添加で香り高く深みのあるこだわりの出汁を使用。ほんのりと甘い味わいはどこか懐かしく、大人も子供も楽しめる玉子焼きに仕上げました。

# ごちそう野菜



フリルケールとグリーンリーフのシーザーサラダ 698円



すみれの冷やしトマト 398円



やわらか茹で鶏のすみれサラダ 598円

オリジナルたまごドレッシングが自慢のすみれ定番のサラダです



パクチーサラダ 698円

パクチーと水菜のサラダ。パクチーの美味しさを活かしたたっぷりドレッシングで



パクチーが食べたいなら! パクチーポンパー 988円

パクチー増量!約2倍!

いろいろな料理と組み合わせ、おすすめ トッピングパクチー 108円

# サクッと揚げ物

サクサクジューシーで鶏の旨味たっぷり!

## 大山どりのから揚げ

衣はサクッと、中はジューシー、大山どりの旨さを最大限に引き出しました。

【4個】398円 【6個】558円



自家製タルタルと黒酢のチキン南蛮 【4個】498円 【6個】658円

大山どりを南蛮だれに絡めて、自家製のタルタルソースをたっぷりかけました



にんにくのホクホク揚げ 298円



新 もちもちチーズもち ~ゆずソース添え~ 348円

## お好きなソースで楽しめる!

7種類のソースで味も変幻自在!

ケチャップ チーズ マヨネーズ マスタード ケチャマヨ チリマヨ カレー

新 大山どりのチキンナゲット 398円

お家で手作り、むね肉のナゲット。肉の旨味が溢れます

新 チキポテ 498円

お得意なビッグサイズ!みんな大好きフライドポテト。お好きなソースを2つお選びください

新 フライドポテト 298円

止まらない安定のウマ

新 メガポテト 598円

お得意なビッグサイズ!みんな大好きフライドポテト。お好きなソースを2つお選びください

- デザートは別腹デジョ!! SMILE SWEETS 6
- 1 生キャラメルアフォガード 298円  
花畑牧場の温かい生キャラメルソースがバナナアイスによく合い、お口の中であらわります。
  - 2 ほうじ茶アイスの抹茶わらびもち添え 298円  
甘味と渋みが絶妙なほうじ茶アイスに、もちもちの抹茶わらび餅を添えた和スイーツ
  - 3 チョコレート&トリプルベリー 338円  
お店で買えない? 秘密のチョコレート味をぜひ楽しんでください
  - 4 自家製クリームブリュレ 398円  
表面カリカリ、中はとろ〜りなめらかな自家製クリームブリュレです
  - 5 きな粉と黒蜜のアイス 238円  
ボリュームたっぷりのバナナアイスにきな粉と黒蜜をかけた。すみれ定番のデザートです
  - 6 バナナアイス 198円  
なぜかホッとする味。王道バナナ



## DELICIOUS RICE AND NOODLES

# 旨い飯、旨い麺。

濃厚鶏白湯ラーメン 698円

8時間じっくり煮込んだ

大山どりの鶏がらをじっくり煮込んだ濃厚鶏白湯の極上スープは、コクがありながらもしつこくない絶妙なバランス

8時間じっくり煮込んだ

濃厚鶏白湯ラーメン 698円

鶏だし茶漬け 398円

ヘルシー派におすすめ! 黄身だけを特製のだしにゆき込んだコク深い味わいがやみつき!

たまごで食べる たまごかけご飯 398円

普通のだまごかけご飯ではありません。黄身だけを特製のだしにゆき込んだコク深い味わいがやみつき!

ごはん (大) 248円 (中) 198円 (小) 158円

鶏スープ 138円

大山どりのそぼろご飯 498円

じっくり煮込んだそぼろをたっぷり入れた自家製ぽんず、上に乗せたたまごがそぼろの味をさらに引き出します

おすすめ すみれの専用ご飯 やきとり専用ご飯 298円

大山どりのタレをかけたご飯にきんぴら海苔とねぎをのつけたやきとり専用ご飯

おすすめ お好きなやきとり(別注文)を乗っければオリジナルやきとり丼が完成!