

おもてなしの心と感謝の気持ちで 沢山の笑顔を咲かせます

すみ屋で焼き肉を食べて、
楽しく幸せなひと時を過ごしていただき、
お客様に元気と喜びそして明日への活力を
提供できるように、日々おもてなししています。

山形県尾花沢市まで足を運び、
生産者様と喜びや想いを分かち合い、
その想いをお客様へ私たちが代表し伝えてこそ、
焼肉のすべてを伝えられると考えています。

お客様へおもてなしの心、
生産者様・牛への感謝を忘れずに、
皆様が笑顔になれる焼肉屋を
この墨田区の地で営んでおります。



焼肉すみ屋

雪降り和牛

いち押し

サーロイン焼きしゃぶ 60g ¥2,200 (¥2,420)

肉の旨味と柔らかな食感が際立ちます。黄身と一口ご飯を添えてご提供。スタッフが焼かせていただきます。



厚切り3点盛り 180g ¥3,980 (¥4,378)

1点はリブサーロイン、その他2点はその日のオススメ部位にてご提供！内容はスタッフにお尋ね下さい。



リブロース 150g



リブロース

150g ¥3,280 (¥3,608)

100g ¥2,280 (¥2,508)

リブロースは肉の中でも評価が高く、きめ細やかなサシと肉の旨みが味わえる贅沢な部位です。
食べ応えのある厚切りカットでご提供！

サーロイン

150g ¥3,280 (¥3,608)

100g ¥2,280 (¥2,508)

リブロースの隣にある部位です。ステーキでもお馴染みのこの部位は柔らかく風味に優れています。その昔、イギリス国王がこの部分に sir (サー) 「貴族の称号」を与えたことで、この名が付きました。

いち押し

すみ屋特選盛り 300g ¥6,800 (¥7,480)

上質なお肉の盛り合わせ。単品で頼むより断然お得！
その日の状態の良いオススメ部位を提供します。
ガーリックバター付き。

※1人1切れの場合、2名6種類、3名4種類、4名3種類
※提供にお時間をいただきます



■ () 内の価格は全て税込価格です

雪降り和牛

カルビ (タレ・塩)

¥1,300 (¥1,430)

当店、人気No. 1。



いち
押し

スペシャルカルビ (タレ・塩)

¥1,700 (¥1,870)

程良く脂がのった食べ応えのあるお肉です。
じやばらカットで柔らかさが際立ちます！
※国産和牛になります

ロース※もも肉 (タレ・塩)

¥1,300 (¥1,430)

やわらかい赤身肉。

ゲタカルビ (タレ・塩)

¥1,300 (¥1,430)

骨と骨の間の部分でジューシーな味わい。

厚切りカルビ (タレ・塩)

¥1,800 (¥1,980)

カイノミという部位を使った脂身が少なく、とても柔らかいお肉。



いち 押し あぶり極みロース ¥1,680 (¥1,848)

片面5秒ずつ焼いてお召し上がりください。
薑味ネギ、卵黄、わさびでお楽しみ頂けます。

6 3 4 ムサシ盛り (634g)

¥8,500 (¥9,350)

東京スカイツリー開業を記念して作られた当店の定番メニューの
盛り合わせです。高さ634mになぞらえました。

雪降り和牛カルビ、雪降り和牛ロース、和牛ハラミ、豚バラ、
タン塩、ホルモン類、とりもも、ソーセージ、お野菜。

※提供にお時間をいただきます



希少
部位

ミスジ (タレ・塩) ¥2,800 (¥3,080)

ハーフサイズ ¥1,580 (¥1,738)

綺麗なサシが入っていますが、脂身は
あっさり。非常に食べやすいお肉です。



希少
部位

ザブトン (タレ・塩) ¥2,800 (¥3,080)

ハーフサイズ ¥1,580 (¥1,738)

別名ハネシタと呼ばれる上質な肩ロースの
芯の部分になります。超希少部位でとろける
食感とコクのある味わいが特徴です。



上カルビ (タレ・塩) ¥2,480 (¥2,728)

濃厚な旨味をご堪能ください。



限定
品

特上ヒレ※シャトーブリアン (タレ・塩) ¥4,500 (¥4,950)

一頭の牛から極わずかしかとれない希少な部位です。

噛まなくても口の中でとろけます。ガーリックバター付き。

限定
品

ヒレ (タレ・塩) ¥2,500 (¥2,750)

非常に柔らかいヒレをサイコロ状にしてご提供。ガーリックバター付き。

ネギ塩



ネギまみれカルビ ¥1,600 (¥1,760)

カルビを味付けした刻みネギで和えました。
※刻みネギを別皿で提供することもできます。

ネギまみれハラミ ¥2,500 (¥2,750)

和牛ハラミを味付けした刻みネギで和えました。
※刻みネギを別皿で提供することもできます。

上タン塩

¥2,200 (¥2,420)

焼肉の定番。コクが深く栄養もたっぷり。

いち
押し

ネギタン塩 ¥2,500 (¥2,750)

当店、不動の人気メニュー！
丁寧に刻まれたネギの豊かな食感と
ジューシーなタンの相性◎
片面焼きでレモンダレをつけて、お召し上がりください。
※刻みネギを別皿で提供することもできます。



特上厚切りタン塩

¥2,980 (¥3,278)

柔らかい肉質の黒毛和牛タンだから
こそ厚切りでお出しできます。
わさびをつけてお召し上がり下さい。



トントロわさび ¥900 (¥990) (タレ・塩・お子様用ダレ)

国産使用。首まわりの肉で、豚の甘い脂が
最高です。ワサビをつけてさっぱりと。

豚

鶏もも焼き (タレ・塩・お子様用ダレ) ¥730 (¥803)

ジューシーで牛肉や豚肉に比べ、控えめのカロリーがうれしい。

鶏せせり (タレ・塩) ¥850 (¥935)

首まわりの肉で歯ごたえがよく、適度な脂もある部位です。

仔袋 (タレ・塩) ¥800 (¥880)

豚の子宮。高タンパク低カロリーでシコシコした歯ごたえです。

ソーセージ ¥750 (¥825)

お子様によし、つまみによし！

焼肉とともに



葉味セット ¥980 (¥1,078)

刻みネギ、サンチュ、ニンニクスライス、
青唐辛子、特製味噌のセット。

刻みネギ

¥300 (¥330)

お好みいで焼肉にトッピング。



無農薬サンチュ ¥680 (¥748)

お肉に巻いてさっぱりといただけます。
甘くて柔らかい！エゴマの葉も入ってます。



刻み青唐辛子

¥100 (¥110)

お肉に乗せてピリッと。

おろしにんにく

¥100 (¥110)

こだわりの青森県産。

ガーリックバター

¥300 (¥330)

牛肉との相性◎

鶏

豚カルビ (タレ・塩・お子様用ダレ)

¥850 (¥935)

コクのある豚の旨みをどうぞ。



サムギョプサル

¥1,880 (¥2,068)

豚カルビ（150g）、白髪ネギ、にんにく、無農薬サンチュ、
青トウガラシ、特製味噌がセットになっています。
サンチュにお好みの具材を包んでお召し上がり下さい。

ホルモン



いち
押し

ミックスホルモン (タレ・塩) ¥1,680 (¥1,848)

今日の美味しいところ盛り。お得です。 (150g)



限定品

上レバ焼き

¥1,200 (¥1,320)

牛の肝臓。ごま塩にんにくでお召し上がり下さい。



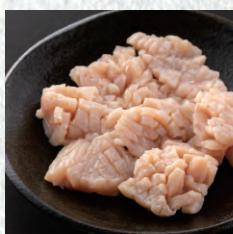
ホルモン (タレ・塩) ¥980 (¥1,078)

牛の大腸。シマチョウとも呼ばれる。
ほど良い噛み応えと濃厚な脂の旨み。
まさにホルモンの王道！



ハツ (タレ・塩) ¥900 (¥990)

牛の心臓。
弾力のある触感と肉らしい味わい。



上ミノ (タレ・塩) ¥1,200 (¥1,320)

牛の第一胃袋。
コリコリとした食感がクセになる美味さ。



タンスジ (塩・辛味噌ダレ)

¥980 (¥1,078)

和牛舌の付け根。
嗜めば嗜むほどに旨みが出る味わい。

ハチノス (タレ・塩) ¥750 (¥825)

牛の第二胃袋。独特の形状からの食感はやみつき。

センマイ (タレ・塩) ¥750 (¥825)

牛の第三胃袋。味はあっさり、コリコリとした食感。
良質な蛋白質、鉄分を多く含んでいます。

ギャラ (タレ・塩) ¥900 (¥990)

牛の第四胃袋。
適度な歯ごたえで嗜むほどに味が出てあとを引く旨さ。

コブチヤン (タレ・塩) ¥850 (¥935)

牛の小腸。ホルモンより脂が多く、脂のとろける旨さ。

レバー (タレ・塩) ¥800 (¥880)

牛の肝臓。鉄分の宝庫。実はビタミンもたっぷり。

希少
部位

和牛上ハラミ (タレ・塩・辛味噌ダレ)

¥2,200 (¥2,420)

牛の横隔膜。赤味肉に近い肉質でコクが深く栄養もたっぷり。
さらに低カロリー。ハラミといえば焼肉の定番ですが、
和牛のハラミは今や希少部位。売り切れゴメン！

希少
部位

和牛厚切り上ハラミ (タレ・塩・辛味噌ダレ)

¥2,380 (¥2,618)

牛の横隔膜。和牛ハラミの中でも特に質の良い部分を贅沢に
厚切りでご提供します。正直、超希少部位です。
肉の味わいが奥深く、がつり食べたい方にオススメ！



肩

肩の中でも肉質、やわらかさの異なる部分ごとにミスジ、サンカク等に分けられることがある。

肩ロース

適度の脂肪分で風味が良い。筋はやや多目。上質な霜降り部分はザブトンまたはクラシタと呼ばれる。

リブロース

霜降りの主要部位。やわらかさがきめ細かく肉の旨みわ味わえる。中心をロース芯、背をカブリと呼ぶ。

サーロイン

最上質の部位のひとつ。味がよくやわらかできめ細かく肉質はステーキ用としても人気が高い。

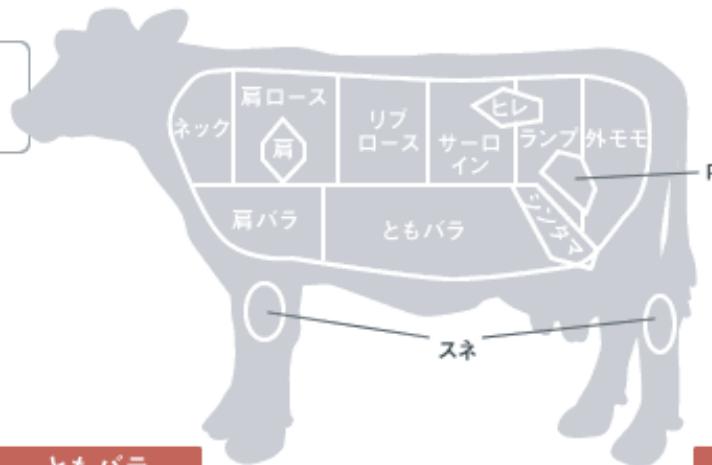
ヒレ

きめ細かくやわらかで脂肪分少なめ。赤身の旨さがある。シャトーブリアンと呼ばれる中心部は貴重。

ランプ

赤身でやわらかく甘みがあり、主にユッケ等になる。別名ラム。尻尾近くはよりやわらかくイチボと呼ぶ。

正肉



ネック

首の部分にある。赤身で脂肪分は少ない。硬めで焼肉にはあまり使われない。スープ、煮込み向き。

肩バラ

赤身と脂肪分の縞々が雰囲気ある外見。硬めだが旨みはしっかりあり焼肉では主にカルビとなる。

ともバラ

少々きめは粗いが旨みは濃厚でカルビとしてだされる。ゲタ、ササミ、カノミ等もここから取る。

スネ

赤身で肉質は硬く筋が多い。前足をまえズネ、後ろ足をともズネと呼ぶ。やわらかく煮込む料理に。

内モモ

牛肉の中で一番脂肪分が少ない部位。外モモに比べやわらかめ。部位によりばらつきがあり、やや大味。

シンタマ

一番上質なモモ肉。中央部分はやわらかでシンシンと呼ぶ。トモサンカク、カメノコ等に分ける。

ホルモン 大腸

ホルモン焼の代表部位。かみ応えある食感と濃厚な脂の旨み。シマチョウ、テッチャンとも。

ミノ 第一胃袋

強い歯応えと淡白な味わいが特徴の定番メニュー。身の厚い中央部分は特に上ミノと呼ぶ。

ハチノス 第二胃袋

脂肪が少なくあっさりとした味わい。鉄分を多く含む。蜂の巣を思わせる形からこの名に。

センマイ 第三胃袋

弾力に富みコリコリとした食感。特徴的な見た目は味わいはあっさりとしており刺身もよい。

ギャラ 第四胃袋

たっぷりのった脂とホルモンより更に齒応えのある、肉厚な部位。焼肉はもちろん煮ても旨い。

ウルテ 食道

軟骨部分でゴリゴリとした食感と、かむほどにしみてる旨みが魅力。よく火を通して。

タン 舌

定番メニュー。焼いてよし、シューでよし。ビタミンA・B2・鉄・タウリンに富む。

ミノ 第一胃袋

ほお肉 食道 気管 心臓 肺 肝臓 横隔膜 脾臓

ハチノス 第二胃袋

第一胃袋 第二胃袋 第三胃袋 第四胃袋

センマイ 第三胃袋

腎臓 盲腸 直腸 大腸 尾

ギャラ 第四胃袋

小腸 子宮 尾

ウルテ 食道

コブチャン 小腸

タンスジ舌の付け根

タンよりも付け根よりの部位。歯応え十分ながら適度にやわらかく、かむほどに旨みができる味わい。

ツラミ ほお肉

筋が多くしっかりとした肉質のため薄くスライスする。ゼラチン質の旨みがよくのっている。

マメ 腎臓

脂肪分が少なく淡白な味わいだがコリッとした歯応えとともに旨みも。ビタミンB2、鉄分が豊富。

ハツモト 動脈

ぶりっとした食感がよい。味は強くなく淡白。煮込み似もよく合う。ビタミンB1・2・6が豊富。

テール 尾

赤身に近い。かめばかむほどにできる濃厚な旨み。コラーゲンを豊富に含み、スープにも使われる。

ハツ 心臓

レバーにも似た外見だがクセはない。コリコリとした歯ざわり。ビタミンB1・Eが豊富。ココロも。

シビレ 胸腺

きわめて濃厚な味は生食には向かず、薄切りをよく焼いて塩味で。仔牛のリードヴォーとほぼ同じ部位。

レバー 肝臓

栄養に富んだ部位。ビタミンA・B2・B6・B12および鉄分を豊富に含んでいる。キモとも呼ぶ。

マメ 腎臓

脂肪分が少なく淡白な味わいだがコリッとした歯応えとともに旨みも。ビタミンB2、鉄分が豊富。

ハツモト 動脈

ぶりっとした食感がよい。味は強くなく淡白。煮込み似もよく合う。ビタミンB1・2・6が豊富。

テール 尾

赤身に近い。かめばかむほどにできる濃厚な旨み。コラーゲンを豊富に含み、スープにも使われる。

ハラミ 横隔膜

赤身肉によく似た外見で味も赤身肉に近い。低カロリー。内側の部分がサガリと呼ぶこともある。



刺身



限品 山形牛ユッケ刺し ¥2,000 (¥2,200)

厚生労働省の基準に適合した製法で安心安全。

いち押し 白センマイ刺し ¥1,200 (¥1,320)

一般的なセンマイ刺しよりも丁寧に掃除したため、癖が無くコリコリの食感が活きてます。

ハチノス刺し ¥800 (¥880)

牛の第二胃袋。脂分が少なく、シャキシャキの食感！

イカフェ ¥1,100 (¥1,210)

新鮮なイカを特製酢味噌で和えました。

海鮮焼き

エビ焼き (3本) ¥980 (¥1,078)

ホタテ焼き ¥1,100 (¥1,210)

イカ焼き ¥980 (¥1,078)

にんにくホイル焼き ¥680 (¥748)



青森県産にんにく使用。
ごま油の香ばしさが更に食欲をそそります。

コーンバター ¥350 (¥385)

お子様にオススメ！

チヂミ

野菜チヂミ ¥1,100 (¥1,210)

たっぷり野菜の入ったヘルシーチヂミ。

青唐チヂミ ¥1,100 (¥1,210)

青唐辛子がたっぷり入った激辛チヂミ！

海鮮チヂミ ¥1,380 (¥1,518)

エビ、アサリ、イカ、ゲソなど海鮮の旨みたっぷり。

いち押し チーズチヂミ ¥1,100 (¥1,210)

とろ~りチーズがうれしい一品。

■ () 内の価格は全て税込価格です

一品料理

韓国焼のり

¥300 (¥330)

ゴマ油の香りが芳ばしい。

薬味やっこ

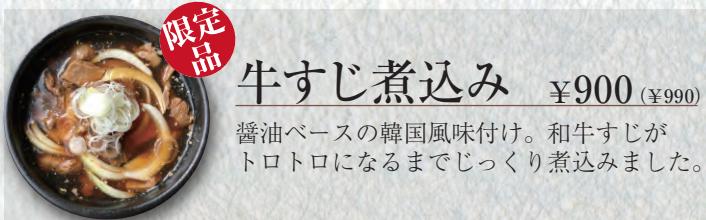
¥550 (¥605)

自家製のヤンニヨン(韓国定番の万能ダレ)を冷奴の上に乗せました。

チャンジャ

¥480 (¥528)

鱈の胃袋を塩漬けし、辛く味付けしたもの。



牛すじ煮込み

¥900 (¥990)

醤油ベースの韓国風味付け。和牛すじがトロトロになるまでじっくり煮込みました。



6種のこだわりナムル

¥780 (¥858)

単品各種

¥400 (¥440)

もやし、小松菜、ゼンマイ、大根、さらに旬の野菜を2種。
野菜ごとに味付けを変えた
こだわりの一品。



キムチ盛合せ

¥980 (¥1,078)

白菜キムチ、オイキムチ、ネギキムチ、カクテキの4種盛り。最高の箸休めです。

長芋キムチ

¥600 (¥660)

長芋を自家製のつけダレで和えました。

浅漬キムチ

¥600 (¥660)

白菜の芯を使ったシャキシャキ食感。



オイキムチ

¥500 (¥550)

きゅうりのキムチ。
辛く無いのでお子様にもおすすめ。

白菜キムチ

¥500 (¥550)

漬けだれのコクがたまらない一品。

カクテキ

¥500 (¥550)

甘めにつけた大根のキムチ。



やみつきキャベツ

¥400 (¥440)

ガーリックチップがくせになる。お酒のあてにも◎



ムンチュサラダ

¥830 (¥913)

サニーレタスを使った醤油ドレッシングのサラダ。



塩サラダ

¥830 (¥913)

サラダ菜を使った塩ドレッシングのサラダ。



玉子キムチ

¥600 (¥660)

味付けゆでたまごの上にキムチと千切り胡瓜を乗せました。特製のコチュジャンソースで。



蒸しテール煮

¥1,800 (¥1,980)

牛テールを長時間かけて煮込み柔らかく仕上げました。ごま塩にんにく、にんにく醤油でお召し上がり下さい。

豚足

¥800 (¥880)

自家製酢味噌につけてどうぞ。

牛タン煮込み

¥1,100 (¥1,210)

牛タンが柔らかくなるまで長時間煮込んだ一品。

豆腐チゲ

¥1,200 (¥1,320)

10種の具材が入った旨辛スープ仕立て。

※提供にお時間をいただきます

オイキムチ

¥500 (¥550)

きゅうりのキムチ。
辛く無いのでお子様にもおすすめ。

白菜キムチ

¥500 (¥550)

漬けだれのコクがたまらない一品。

カクテキ

¥500 (¥550)

甘めにつけた大根のキムチ。



すみ屋サラダ

¥1,100 (¥1,210)

(シーザードレッシング/和風ドレッシング)

エビや鶏肉がのった開店当初から続く、ご馳走サラダ。

トマトサラダ

¥580 (¥638)

トマトを使ったオニオンフレンチドレッシングのサラダ。

ご飯

■ 辛さの調整はスタッフまで ■ 激辛はプラス￥150(¥165)になります。



コムタンクッパ ￥1,380(¥1,518)

ハーフサイズ ￥1,100(¥1,210)

牛テールの出汁がたっぷりでた塩味のスープをご飯にかけました。



カルビクッパ ￥980(¥1,078)

ハーフサイズ ￥780(¥858)

カルビ肉と野菜をじっくり煮込んだちょい辛スープをご飯にかけました。

クッパ

￥700(¥770)

韓国風玉子雑炊。
辛いのが苦手な方に。

ハーフサイズ ￥480(¥528)

ユッケジャンクッパ

￥980(¥1,078)

牛肉と野菜をじっくり煮込んだ甘辛みそ味スープをご飯にかけました。

ハーフサイズ ￥780(¥858)

大ライス

￥420(¥462)

ライス

￥280(¥308)

小ライス

￥180(¥198)

タッケジャンクッパ

￥980(¥1,078)

鶏肉と野菜をじっくり煮込んだ辛口スープをご飯にかけました。

※提供にお時間をいただきます

テグタンクッパ

￥980(¥1,078)

たらと野菜をじっくり煮込んだ辛口スープをご飯にかけました。

ハーフサイズ ￥780(¥858)



のり玉ご飯 ￥450(¥495)

卵黄、韓国のり、焼肉のたれがご飯にのった一杯。

ピビンパ

￥850(¥935)

6種のナムルと味付けしたひき肉入り。ハーフサイズ ￥580(¥638)

ワカメスープ(小)付き

石焼ピビンパ

￥1,300(¥1,430)

トマトの酸味とチーズの旨みが
ピビンパを新たな味わいへ。

石焼ピビンパ

￥1,300(¥1,430)

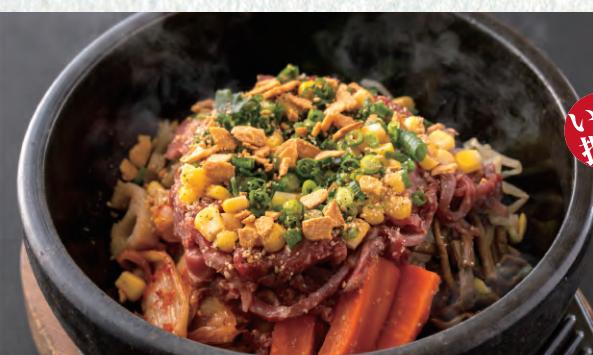
おこげを作って食べるのが通!
ハーフサイズ ￥1,000(¥1,100)

石焼トマトチーズピビンパ ￥1,380(¥1,518)

トマトの酸味とチーズの旨みが
ピビンパを新たな味わいへ。

石焼ユッケピビンパ ￥1,480(¥1,628)

ユッケ好きにはたまらない一品。
ハーフサイズ ￥1,180(¥1,298)



石焼肉乗せガーリックピビンパ ￥1,480(¥1,628)

ハーフサイズ ￥1,180(¥1,298)

ガーリックライスをすみ屋風にアレンジ!
雪降り和牛、ナムル、コーン、ガーリックバターでスタミナ満点。

スープ

■ 辛さの調整はスタッフまで ■ 激辛はプラス￥150(¥165)になります。



いち
押し

モンスープ ￥1,200(¥1,320)
ハーフサイズ ￥850(¥935)

韓国濟州島でしか取れない生の海藻を使ったミネラルたっぷりのスープです。



いち
押し

カルビスープ ￥850(¥935)
ハーフサイズ ￥680(¥748)

カルビ肉と野菜をじっくり煮込んだ
ちょい辛スープ。

わかめスープ ￥500(¥550)

ハーフサイズ ￥350(¥385)

玉子スープ ￥500(¥550)

ハーフサイズ ￥350(¥385)

野菜スープ ￥500(¥550)

9種類の野菜が入っています。 ハーフサイズ ￥350(¥385)

テグタンスープ ￥850(¥935)

タラと野菜をじっくり煮込んだ
辛口スープ。

ユッケジャンスープ ￥850(¥935)

牛肉と野菜をじっくり煮込んだ
甘辛みそスープ。

タッケジャンスープ ￥850(¥935)

鶏肉と野菜をじっくり煮込んだ
辛口スープ。

※提供にお時間をいただきます

コムタンスープ ￥1,200(¥1,320)

時間と手間をかけて全て店仕込みで
牛テールからスープをとりました。
シンプルに塩味で牛テールの旨味を
ご堪能ください。

ハーフサイズ ￥900(¥990)

ハーフサイズ ￥680(¥748)

麺



いち
押し ピビン麺 (細麺/盛岡麺) ￥1,200(¥1,320)

ハーフサイズ ￥1,000(¥1,100)

汁なしの赤いピリ辛冷麺。特製ダレとナムルを混ぜてどうぞ。

ユッケジャン麺 ￥1,150(¥1,265)

牛肉と野菜をじっくり煮込んだ
甘辛みそ味のスープです。

ハーフサイズ ￥900(¥990)

テグタン麺 ￥1,150(¥1,265)

タラと野菜をじっくり煮込んだ
辛口スープです。

ハーフサイズ ￥900(¥990)

カルビ麺 ￥1,150(¥1,265)

カルビ肉と野菜をじっくり煮込んだ
ちょい辛スープ。

ハーフサイズ ￥900(¥990)

温麺 ￥1,000(¥1,100)

ハーフサイズ ￥800(¥880)

醤油ベースのあっさりスープで
優しい味付けにしました。
別添のキムチをお好みで加えて
お召し上がり下さい。

コムタン麺 ￥1,450(¥1,595)

ハーフサイズ ￥1,250(¥1,375)

牛テールの旨みがたっぷりと
出た塩ベースのスープです。



冷麺 (細麺/盛岡麺) ￥1,100(¥1,210)

ハーフサイズ ￥750(¥825)

魚介、野菜、果物から取ったスープ
だからとてもヘルシーです。

■ () 内の価格は全て税込価格です

お子様用の食事

ソーセージ付き

クッパ

¥500 (¥550)

韓国風の卵雑炊。辛みはありません。

うどん

¥500 (¥550)

やさしい卵スープをうどんで。

ピビンパ

¥500 (¥550)

6種のナムルと味付けしたひき肉入り。

ラーメン

¥500 (¥550)

やさしい卵スープを中華麺で。

デザート

いち
押し

手作り杏仁豆腐

¥500 (¥550)

アマレットリキュールを使い、風味豊かに仕上げました。



アイスde生チョコ

¥450 (¥495)

まるで生チョコのような口どけのひとつくちタイプのチョコレートアイス。5個入りです。



アイスdeバニラ

¥450 (¥495)

濃厚でまろやかなバニラアイスをひとつくちサイズに仕上げました。5個入りです。



ソルベdeいちご

¥450 (¥495)

いちごの甘みとフランボワーズの酸味が風味豊かなひとつくちタイプのシャーベットアイス。5個入りです。



ゆずシャーベット

¥300 (¥330)



ラムネシャーベット

¥300 (¥330)

コースメニュー

雪降り和牛

全品
2名様より
当日OK

業平コース

おひとりさま **¥5,000** (¥5,500)

- ・薬味やっこ
- ・キムチ盛合せ
- ・ナムル盛合せ
- ・ムンチュサラダ
- ・牛タン煮込み
- 雪**カルビ **雪**ロース
- ・タン塩
- ・ホルモン
- ・鶏もも
- ・サムギョプサル
- ・イカ焼き
- ・ライス (スープ付)
- ・デザート



全品
2名様より
当日OK

すみ屋コース

おひとりさま **¥12,000** (¥13,200)

※プラス¥1,000でお席3時間制に変更できます

- ・おまかせ前菜
- ・キムチ盛合せ
- ・ナムル盛合せ
- ・山形厳選炙りユッケ
- ・塩サラダ
- ・海鮮チヂミ
- 雪**シャトーブリアン **雪**サーロイン焼きしゃぶ
- 雪**おまかせ希少部位3品 **雪**雪降り炙り握り
- ・ネギタン塩
- ・ホルモン
- ・鶏せせり
- ・海老焼き
- ・石焼ガーリックピビンパ or 冷麺ハーフ
(ライス変更可、スープ付)
- ・デザート



全品
2名様より
当日OK

押上コース

おひとりさま **¥6,000** (¥6,600)

- ・薬味やっこ
- ・キムチ盛合せ
- ・ナムル盛合せ
- ・ムンチュサラダ
- ・野菜チヂミ or チーズチヂミ
- 雪**特上カルビ **雪**サーロイン **雪**おまかせ赤身一品
- ・ホルモン2種
- ・トントロ
- ・タン塩
- ・海老焼き
- ・石焼ピビンパ or ライス (スープ付)
- ・デザート



飲み放題

¥2,500 (¥2,750)

各コースにプラス おひとりさま
※4名様以上でコースをご注文のお客様に限る

※2時間制、ラストオーダー30分前

※未成年のお客様はソフトドリンクの飲み放題で、
おひとりさま¥1,000(¥1,100)となります

※すみ屋コースをご注文のお客様はプラス¥1,000(¥1,100)で
飲み放題1時間延長できます

アルコール

生ビール 角ハイボール グラスワイン(赤・白)
梅酒 芋焼酎 麦焼酎 日本酒 マッコリグラス
チューハイ レモンサワー シーサーサーサワー
ゆずサワー カルピスサワー

ウーロンハイ 玉露ハイ とうもろこし茶ハイ
ジャスミンハイ 知覧紅茶ハイ

ソフトドリンク

コーラ サイダー カルピス オレンジジュース
リンゴジュース ウーロン茶 ジャスミン茶
玉露茶 とうもろこし茶 知覧紅茶