

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。



雪降り和牛

いあ押し サーロイン焼きしゃぶ 50g ¥2,400 (¥2,640)

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 170g ¥4,280 (¥4,708)

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。



リブローズ 150g



リブローズ 150g ¥3,980 (¥4,378)

100g ¥2,680 (¥2,948)

リブローズ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 ¥3,980 (¥4,378)

100g ¥2,680 (¥2,948)

リブローズ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、この名が付きましました。

総称山形牛のメス牛を存分に味わう…

いあ押し すみ屋特選盛り 280g ¥8,500 (¥9,350)

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



雪降り和牛

カルビ (タレ・塩) ¥1,400 (¥1,540)

当店、人気No.1。

ロース ※もも肉 (タレ・塩) ¥1,400 (¥1,540)

やわらかい赤身肉。

ゲタカルビ (タレ・塩) ¥1,400 (¥1,540)

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) ¥2,000 (¥2,200)

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。



スペシャルカルビ (タレ・塩)

¥1,900 (¥2,090)

程良く脂がのった食べ応えのあるお肉です。
じゃ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



6 3 4
ムサシ盛り (634g) ¥9,500 (¥10,450)

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になぞられました。
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



あぶり極みロース ¥1,880 (¥2,068)

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



上カルビ (タレ・塩) ¥2,800 (¥3,080)

濃厚な旨味をご堪能ください。

ミスジ (タレ・塩) ¥3,100 (¥3,410)

ハーフサイズ ¥1,680 (¥1,848)

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。



ザブトン (タレ・塩) ¥3,100 (¥3,410)

ハーフサイズ ¥1,680 (¥1,848)

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。



特上ヒレ ※シャトーブリアン (タレ・塩) ¥5,200 (¥5,720)

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。

ヒレ (タレ・塩) ¥3,100 (¥3,410)

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。



特上ヒレ

ネギ塩



ネギまみれカルビ ¥1,750 (¥1,925)

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 ¥2,850 (¥3,135)

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

¥2,350 (¥2,585)

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 ¥2,700 (¥2,970)



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。

限定品

特上厚切りタン塩

¥3,300 (¥3,630)

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。



焼肉とともに



薬味セット ¥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

¥350 (¥385)

お好みにて焼肉にトッピング。



無農薬サンチュ ¥750 (¥825)

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

¥150 (¥165)

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◎

豚 鶏



トントロわさび ¥1,100 (¥1,210)

(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。

鶏もも焼き (タレ・塩・お子様用ダレ) ¥750 (¥825)

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) ¥900 (¥990)

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) ¥850 (¥935)

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 ¥800 (¥880)

お子様によし、つまみによし！

豚カルビ (タレ・塩・お子様用ダレ) ¥980 (¥1,078)

コクのある豚の旨みをどうぞ。



いち押し

サムギョプサル

¥2,200 (¥2,420)

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) **¥1,800** (¥1,980)
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 **¥1,400** (¥1,540)
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) **¥1,100** (¥1,210)

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！

上ミノ (タレ・塩) **¥1,300** (¥1,430)

牛の第一胃袋。コリコリとした食感がクセになる美味さ。



ハツ (タレ・塩) **¥980** (¥1,078)

牛の心臓。弾力のある触感と肉らしい味わい。

タンスジ (塩・辛味噌ダレ)

¥1,100 (¥1,210)

和牛舌の付け根。噛めば噛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。適度な歯ごたえで噛むほどに味が出てあとを引く旨さ。

コプチャン (タレ・塩) **¥900** (¥990)

牛の小腸。ホルモンより脂が多く、脂のとろける旨さ。

ミノサンド (タレ・塩) **¥800** (¥880)

ミノが甘い脂を挟んでいる部位。歯ごたえの中にジューシーな脂のとろける食感。

ハツモト (タレ・塩) **¥700** (¥770)

牛の大動脈。プリっとした食感が特徴。

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。

ウルテ (タレ・塩) **¥1,100** (¥1,210)

牛の食堂。ハードな食感とその魅力。



希少部位 和牛上ハラミ (タレ・塩・辛味噌ダレ) **¥2,500** (¥2,750)

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) **¥2,500** (¥2,750)

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、がっ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もある。

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。

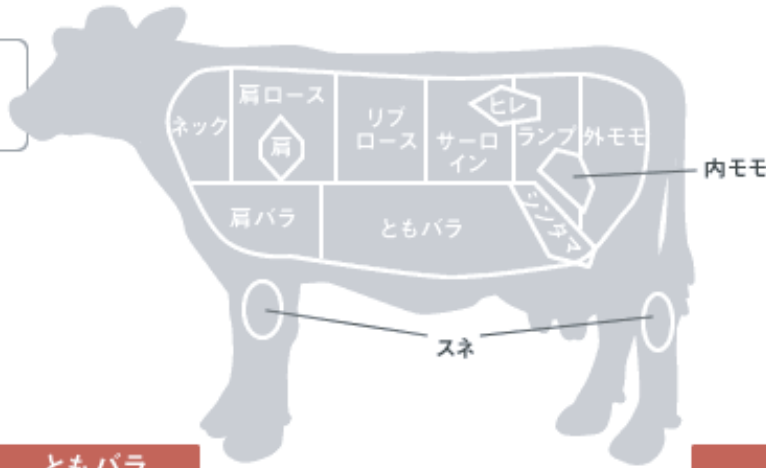
ヒレ

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

首の部分にあたる。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**、**カインミ**等もここから取る。

スネ

赤身で肉質は硬く筋が多い。前足をまえずネ、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

硬めで炒め物向きの部位。きめは粗く脂肪分は少ない。**シキンボウ**、**ナカニク**、**ハバキ**に分けられる。

内モモ

牛肉の内では一番脂肪が少ない部位。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**、**テツチャン**とも。

ミノ 第一胃袋

強い歯応えと淡泊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歯応えのある、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、かむほどにしみでる旨みが魅力。よく火を通して。

タン 舌

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

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。

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。

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

脂肪分が少なく淡泊な味わいだがりコリ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。味は強くないが淡泊。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**と呼ばれることもある。



ホルモン

刺身



いち押し

白センマイ刺し

¥1,300 (¥1,430)

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

¥850 (¥935)

牛の第二胃袋。脂肪が少なく、シャキシャキの食感！

イカフエ

¥1,200 (¥1,320)

新鮮なイカを特製酢味噌で和えました。

限定品

山形牛ユッケ刺し ¥2,200 (¥2,420)

厚生労働省の基準に適合した製法で安心安全。



海鮮焼き盛合せ(タレ・塩) ¥2,800 (¥3,080)

エビ、ホタテ、イカを彩りよく盛り合わせました。

海鮮焼き

エビ焼き (3本)

¥1,100 (¥1,210)

ホタテ焼き

¥1,100 (¥1,210)

イカ焼き

¥1,100 (¥1,210)

野菜焼き

単品野菜焼き 各種 450円 (¥495)

キャベツ/長ネギ/ピーマン/カボチャ/玉ネギ
ナス/シイタケ/青唐辛子

野菜焼き盛り合わせ ¥750 (¥825)

たくさんの種類を食べたい方にオススメ。

にんにくホイル焼き ¥750 (¥825)

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

¥400 (¥440)

お子様にオススメ！



いち押し

チーズチヂミ

¥1,200 (¥1,320)

とろ〜りチーズがうれしい一品。

チヂミ

野菜チヂミ

¥1,200 (¥1,320)

たっぷり野菜の入ったヘルシーチヂミ。

青唐チヂミ

¥1,200 (¥1,320)

青唐辛子がたっぷり入った激辛チヂミ！

海鮮チヂミ

¥1,480 (¥1,628)

エビ、アサリ、イカ、ゲンなど海鮮の旨みたっぷり。

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

¥600 (¥660)

自家製のヤンニョン(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。

豚足

¥800 (¥880)

自家製酢味噌につけてどうぞ。



限定品

牛すじ煮込み ¥1,100 (¥1,210)

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。



いち押し

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。



いち押し

蒸しテール煮 ¥2,000 (¥2,200)

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。

牛タン煮込み

¥1,200 (¥1,320)

牛タンが柔らかくなるまで長時間煮込んだ一品。

純豆腐

¥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

海鮮純豆腐

¥1,400 (¥1,540)

純豆腐にエビ、イカ、アサリなどの魚介を加えました。

※提供にお時間をいただきます

いち押し

6種のこだわりナムル ¥800 (¥880)

单品各種 ¥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。



手間暇かけて
全て店仕込!

キムチ盛合せ

¥1,100 (¥1,210)

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

¥550 (¥605)

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

¥550 (¥605)

漬けだれのコクがたまらない一品。

カクテキ

¥550 (¥605)

甘めにつけた大根のキムチ。

やみつきキャベツ

¥450 (¥495)

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

¥900 (¥990)

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

¥900 (¥990)

サラダ菜を使った塩ドレッシングのサラダ。

いち押し

すみ屋サラダ

¥1,200 (¥1,320)

(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

¥600 (¥660)

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。



いち押し

コムタンクツパ ¥1,580 (¥1,738)

ハーフサイズ ¥1,300 (¥1,430)

牛テールの出汁がたっぷりなた塩味のスープをご飯にかけました。



いち押し

カルビクツパ ¥1,200 (¥1,320)

ハーフサイズ ¥980 (¥1,078)

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。

クツパ ¥800 (¥880)

韓国風玉子雑炊。辛いのが苦手な方に。

ハーフサイズ ¥480 (¥528)

タツケジャンクツパ ¥1,200 (¥1,320)

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。ハーフサイズ ¥980 (¥1,078)

※提供にお時間をいただきます

ユツケジャンクツパ ¥1,200 (¥1,320)

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 ¥980 (¥1,078)

テグタンクツパ ¥1,200 (¥1,320)

タラ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 ¥980 (¥1,078)

大ライス ¥470 (¥517)

ライス ¥330 (¥363)

小ライス ¥230 (¥253)



のり玉ご飯 大 ¥650 (¥715)

中 ¥500 (¥550)

小 ¥400 (¥440)

卵黄、韓国のり、焼肉のたれをご飯にのった一杯。

ピビンパ

ワカメスープ (小) 付き

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)

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 ¥1,100 (¥1,210)

石焼トマトチーズピビンパ ¥1,500 (¥1,650)

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。ハーフサイズ ¥1,200 (¥1,320)

石焼ユツケピビンパ ¥1,580 (¥1,738)

ユツケ好きにはたまらない一品。ハーフサイズ ¥1,280 (¥1,408)



いち押し

石焼肉乗せガーリックピビンパ ¥1,580 (¥1,738)

ハーフサイズ ¥1,280 (¥1,408)

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。

■ () 内の価格は全て税込価格です

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 ¥1,300 (¥1,430)

ハーフサイズ ¥1,000 (¥1,100)

韓国済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 ¥900 (¥990)

ハーフサイズ ¥750 (¥825)

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 ¥600 (¥660)

ハーフサイズ ¥450 (¥450)

玉子スープ ¥550 (¥605)

ハーフサイズ ¥400 (¥440)

野菜スープ ¥550 (¥605)

9種類の野菜が入っています。ハーフサイズ ¥400 (¥440)

テグタンスープ ¥900 (¥990)

タラと野菜をじっくり煮込んだ辛口スープ。ハーフサイズ ¥750 (¥825)

ユッケジャンスープ ¥900 (¥990)

牛肉と野菜をじっくり煮込んだ甘辛みそスープ。

ハーフサイズ ¥750 (¥825)

タッケジャンスープ ¥900 (¥990)

鶏肉と野菜をじっくり煮込んだ辛口スープ。

ハーフサイズ ¥750 (¥825)

※提供にお時間をいただきます

コムタンスープ ¥1,300 (¥1,430)

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 ¥1,000 (¥1,100)

麺



いち押し ピビン麺 (細麺/盛岡麺) ¥1,300 (¥1,430)

ハーフサイズ ¥1,100 (¥1,210)

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。

温麺 ¥1,200 (¥1,320)

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。ハーフサイズ ¥900 (¥990)

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 ¥1,580 (¥1,738)

牛テールの旨みがたっぷり出た塩ベースのスープです。ハーフサイズ ¥1,380 (¥1,518)

ユッケジャン麺 ¥1,300 (¥1,430)

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 ¥1,050 (¥1,155)

テグタン麺 ¥1,300 (¥1,430)

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 ¥1,050 (¥1,155)

カルビ麺 ¥1,300 (¥1,430)

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 ¥1,050 (¥1,155)



いち押し

冷麺 (細麺/盛岡麺) ¥1,150 (¥1,155)

ハーフサイズ ¥800 (¥880)

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。

ピビンパ

¥500 (¥550)

6種のナムルと味付けしたひき肉入り。

うどん

¥500 (¥550)

やさしい卵スープをうどんで。

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

¥600 (¥660)

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

¥480 (¥528)

まるで生チョコのような口どけのひと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

¥480 (¥528)

濃厚でまろやかなバニラアイスをひと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

¥480 (¥528)

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

¥350 (¥385)



ラムネシャーベット

¥350 (¥385)



全14品
2名様より
当日OK

業平コース

おひとりさま **¥6,500** (¥7,150)

- ・薬味やっこ ・キムチ盛合せ ・ナムル盛合せ
- ・サラダ ・煮込み
- ☑カルビ ☑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



2名様盛り

全15品
2名様より
当日OK

押上コース

おひとりさま **¥8,000** (¥8,800)

- ・薬味やっこ ・キムチ盛合せ ・ナムル盛合せ
- ・サラダ ・野菜チヂミ or チーズチヂミ
- ☑特上カルビ ☑サーロイン ☑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



2名様盛り

全17品
2名様より
当日OK

すみ屋コース

おひとりさま **¥14,000** (¥15,400)

※プラス¥1,000でお席3時間制に変更できます

- ・キムチ盛合せ ・ナムル盛合せ
- ・山形厳選炙りユッケ ・サラダ ・海鮮チヂミ
- ☑シャトーブリアン ☑サーロイン焼きしゃぶ
- ☑おまかせ希少部位3品 ☑雪降り炙り握り
- ・ネギタン塩 ・ホルモン ・鶏せせり ・海老焼き
- ・ピビンパーフ / 冷麺ハーフ / カルビスープハーフ (小ライス付き)
- ・デザート



2名様盛り

飲み放題

各コースにプラス おひとりさま **¥2,700** (¥2,970)

※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 シークワーサーサワー
- 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