

15年の歴史! 「大山どり焼き鳥」直球の旨さ厳選部位12種

Smile

みんなが「笑顔」に

0 | 2024

すみれで過ごす。気軽に過ごす。

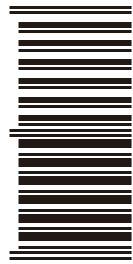
ひととき

おいしい一時。

GRAND MENU 2024 Special Model

Smile

Vol.0
GRAND MENU
2024 Special Model
Produced By Team SMILE



2024年3月18日発行
雑誌コード 2024-03-18

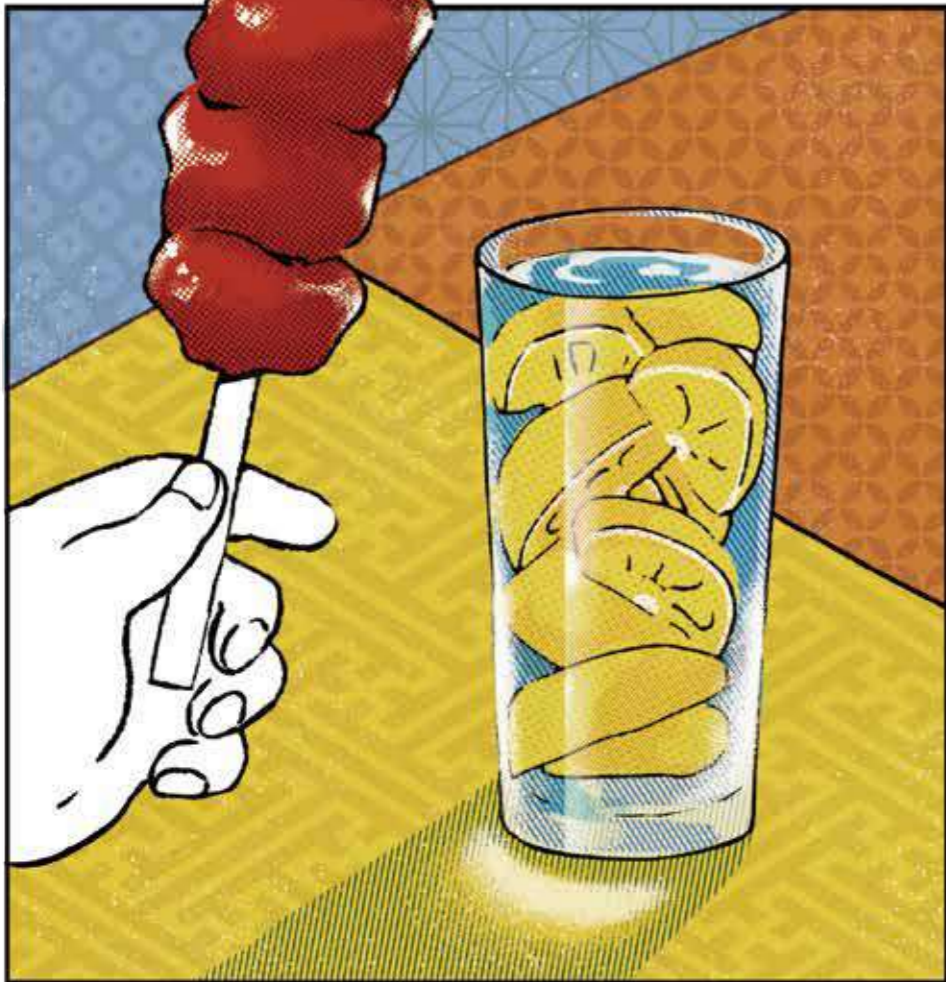


詳しくはこちらから
<http://y-smile.co.jp/>
2024 Special Model

すみれ

大山どり焼鳥と、
ひな鶏煮込みそば。

「大山どり」との出会い。
最高の環境で大切に育てられた
大山どりは肉質に弾力があり、
通常淡白なむね肉の味わいは
ジュシーで驚くしかなかった。
そして何と言っても育てている
生産者の皆さんの笑顔に
心を動かされてしまった。
この大山どりをたくさんの方に
食べてもらいたい。
生産者の皆さんの
笑顔をお客様に
伝えたい。
そんな想いで
「やきとり家すみれ」
は誕生した。
そして店名は
「笑顔＝SMILE＝すみれ」
となった。
……enjoy more!



次ページ 新しい焼鳥屋の楽しみ方 / 自分好みに豊富なタレでカスタマイズ

Asahi
SUPER
"DRY"
"KARAKUCHI"
BREWED FROM QUALITY INGREDIENTS BY USING OUR
PURE-CULTURED YEAST AND OUR ADVANCED BREWING
TECHNIQUES, ASAHI BEER HAS EXCELLENT RICHNESS, GREAT
REFRESHING DRINKABILITY AND SATIN SMOOTHNESS.

新・辛口《生》

飲みごたえとキレのよさを

※2022年、36年目で初のリニューアルによって新しい辛口《生》のうまさに変化しました。

スーパードライ 樽生

お酒

アルコール120歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。すべては、お客さまの「うまい」のために。アサヒビール株式会社

すみれ

大山どり焼鳥と、
ひな鶏煮込みそば。

GRAND MENU 2024 Special Model

Produced By Team Smile

【やきとり】

03 大山どりのやきとり

大山どりにこだわり続けた15年。1番美味しいかたちに



05 変わり串市場

滋養あふれるお野菜に、こだわり抜いた豚肉の旨味



【お食事】

07 おばんざい

09 出汁巻き玉子 / 逸品とサラダ

11 名物 串揚げ / 揚げ物・べのご飯

13 店炊き / 鶏そば・鍋

15 すみれのスイーツ



【お飲みもの】

17 サワーメニュー / すみれのレモンサワー

19 ビールとハイボール / 果実たっぷりガチサワー

21 ワイン / 日本酒・焼酎

23 カクテル / キンミヤ焼酎

25 ノンアルコール・ソフトドリンク



【スマイルキッズ】

26 キッズメニュー

美味しい焼き鳥を
幅広くお客様に
心地よい空間で、気軽に
食べてもらいたい。

そんな想いで二〇〇九年「やきとり家すみれ」は誕生しました。その頃から「焼き鳥を日常食にする」という夢を見てきました。赤ちやうちんの煙モクモクの焼き鳥屋ではなく、女性や家族をはじめ幅広いお客様にご利用頂ける焼き鳥屋をつくろう。「焼き鳥、美味しかったよ」の一言が聞きたくて。今日も、一本一本丁寧に焼き上げます。

お通しの

塩ダレキャベツ食べ放題

- 1 食物繊維が糖分の吸収を抑える
- 2 豊富なビタミンCは美肌に効果的
- 3 食物繊維には整腸作用がある

「すみれ」のお通しは「塩ダレキャベツ」。それには理由があります。最初のひと口目に糖分の高いものを食べると、血糖値を抑えるためにホルモンが分泌され、糖を脂肪に変えてしまう。逆にキャベツなどの野菜を食べると、その後の糖分の吸収を抑えることが出来ると言われています。お食事を思いっきり楽しんでもらいたい。そんな想いを込めて、私たちはお通しキャベツを食べ放題にしているのです。

※お通しはお1人様300円(税込330円)頂いております。

塩ダレが決め手!



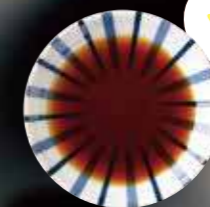
自分好みに
味変して楽しむ! /

選べる

つけだれ

つけだれ

北海道産丸大豆と小麦のみで醸造した醤油だけを使用し、醤油本来の風味と三温糖のやさしい甘味がすみれの焼鳥を引き立たせる最高のタレに仕上がりました。



焼鳥のたれに合う!

からしだれ

2種のマスタードの辛みとマイルドさをバランスよく配合し熟成させることで旨みを凝縮し、和からして風味と辛みを足したすみれ特製の辛子タレです。



焼鳥の塩串揚げに合う!

南蛮味噌

香ばしいフライドガーリックとみじん切りのニンニク、粗切りの唐辛子をバランスよく混ぜ込み煮切ったみりんでふかみを追加しつけだれに混ぜてもそのままつけても美味しく造り上げています。



豚バラに合う!

つけだれに混ぜても!

刺激的なウマさにハマる新感覚辛味調味料

ゆずすこ

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「ゆずすこパーニングレッド」。大山どりの焼き鳥はもちろん「すみれ」のお食事ともよく合います。



焼鳥 鶏そば から揚げ etc...

お好みでなんにでも合う!

おいしいさの追求。

大山どりは専用の飼料で育てるからこそ、内臓部位の臭みが一切なく美味しい食感と濃い旨味を存分に味わえます。



Sunagimo
砂肝

塩 1本 150円 (税込165円)

心臓と肝を繋ぐ部位だから「つなぎ」程よい油とギュッと詰まった旨味が特徴です。



Tsunagi
つなぎ

たれ 1本 190円 (税込209円)
※おひとり様一本までのご注文させていただきます。

プリっとした食感とジューシーな味わいはやみつきに！



Torohatsu
トロはつ

塩 1本 150円 (税込165円)
ごま油塩 1本 180円 (税込198円)

胸骨の先端部分の軟骨。コリコリした食感でお子様人気NO.1！



Yagen nankotsu
やげんなんこつ

塩 1本 220円 (税込242円)

首の部分のお肉。大山どりは脂と旨味のバランスが最高！



Seseri
せせり

塩 たれ 1本 170円 (税込187円)

お尻の部分だから「ぼんじり」。ジューシーな味わいが特徴！



Bonjiri
ぼんじり

塩 たれ 1本 150円 (税込165円)

Sasami
ささみ

各1本 240円 (税込264円)

明太マヨ みょうが梅しそ

わさび醤油

繊細な味わいでヘルシーなささみはよく合う味付けで3種をご用意いたしました。

自分好みに味変して楽しむ！

選べるつけだれ



15年間こだわり続けた

大山どりのやきとり

大山どりのやきとりが150円〜で楽しめます！

手羽元とむね肉の間の「ふりそで」ともいわれる希少部位。黄金色に焼かれた皮はパリッと、身はふっくらジューシーになるように丁寧に焼き上げます。

塩 たれ 1本 150円 (税込165円)

ひなトロ
Hina toro

Kawa



かわ 塩 たれ 1本 150円 (税込165円)

生皮からじっくりと焼き上げるからこそ、旨味を逃がさず大山どりの魅力を味わえます。



ねぎま 塩 たれ 1本 170円 (税込187円)

もも肉とネギの甘みのコラボはもう語るまでもありません！

Negima

すみれと言えば「王様レバー」おいしさを求め続けたどりに着いたのが、トロツと食感を残すためのレバーのカット方法。その大きさと美味しさはまさに「王様」と呼ぶにふさわしい一品です。

塩 たれ 1本 150円 (税込165円)

ごま油塩 1本 180円 (税込198円)

王様レバー
Osama liver

大玉つくね

ファンの多い大玉のつくね。さらに美味しさを追求して味も食べ応えも十分！たれのみ味わいでも、トッピングしてもどれも美味しく迷っちゃいます。



ふんわりつくね
月見
1本 290円 (税込319円)

ふんわりつくね
テリマヨ
1本 290円 (税込319円)

ふんわりつくね
チーズ
1本 290円 (税込319円)

ふんわりつくね
たれ
1本 260円 (税込286円)



まるでカルボナーラ!?



エリンギ バーニャソース

1本 248円 (税込273円)

.....
エリンギにアンチョビとニンニクが絶妙なアクセントに。



エ
1本
.....
心地
楽し

山形豚バラ

1本 298円 (税込328円)

.....
あの加藤牛肉店の山形豚バラ。旨いに決まっています。

Pork



もちもちベーコン

1本 248円 (税込273円)

.....
醤油で焼き上げたベーコン×餅の組み合わせはどこか懐かしく1度は食べてもらいたい。

Mochi Bacon



Mochi Cheese

明太もちチーズ ベーコン

1本 298円 (税込328円)

.....
もんじゃからアイデアを得た間違いない一品。



焼きおにぎり串 明太マヨ

1本 248円 (税込273円)



焼きおにぎり串 炙り辛味噌

1本 248円 (税込273円)



焼きおにぎり串 みょうが梅しそ

1本 248円 (税込273円)



焦がし醤油 焼きおにぎり串

1本 198円 (税込218円)



「
変
わ
り
串
」

おばんざい

あるとついで
おいしい
ひととき
一時。



おばんざい盛り合わせ 7点盛り 1,280円(税込1,408円)



おばんざい
盛り合わせ 4点盛り

おばんざいは味の他にも皿、盛り付けそのビジュアルも楽しめます。

780円(税込858円)



明太ポテサラ

自家製ポテトサラダを明太に合わせた間違いない一品です。濃厚な明太子と爽やかなオリーブの組み合わせはお食事にもお酒にも合います。

398円(税込438円)



アボカドの
特製醤油漬け

フレッシュなアボカドを、特製醤油で漬け込むことでダシの旨味と、クリーミーなアボカドの味わいがやみつきに。

398円(税込438円)



にら玉ホーレン

ニラの香りとほうれん草の甘みを自家製の麻辣ソースで絡めピリ辛仕立てに卵黄を割るとマイルドさと旨味が引き立ちます。

398円(税込438円)



ポテロニサラダ

ポテサラにも大山どりのそぼろをたっぷり使用して、旨味をさらに引き出します。

398円(税込438円)



冷やしガリトマト

薄くスライスしたトマトをよりおいしくするドレッシングをかけガリをのせれば甘み、酸味のバランスが完璧に。

398円(税込438円)



塩らっきよの
島唐辛子ジャン和え

旨味の強い島らっきよに島唐辛子を和えたフレッシュな辛みが癖になるお酒のあてです。

398円(税込438円)



玉ねぎのたまり漬け

じっくりつけた玉ねぎは甘みがたっぷりだとまらなくなります。

398円(税込438円)



揚げ茄子の煮浸し

油との相性抜群の茄子を軽く油にくぐらせ、出汁でさっと煮込みました。どのタイミングで食べても美味しくいただけます。

398円(税込438円)



香味やっこ

香味野菜がたっぷり乗った冷奴。さっぱりと召し上がれるのでどのタイミングでもパッチリはまります。

398円(税込438円)



どんぐり

すみれ特製のやきとりのタレに漬け込んだまるでどんぐりのような見た目のうずらの卵です。

398円(税込438円)



とり皮ポン酢

コラーゲンたっぷりの大山どりの皮を柚子とポン酢でさっぱりいただく。

398円(税込438円)



ねぎ塩ダレの
コリコリ砂肝

砂肝の銀皮と言われる希少部位を塩だれで味付けたコリコリ楽しいおつまみです。

398円(税込438円)



塩昆布きゅうり漬け

シンプルだからこそあるとついついつまんじゃいます。

398円(税込438円)



塩ゆで落花生

割るのがちょっとめんどくさいのにいつの間になくなっちゃうんですね…どこか懐かしくて美味しいやつです。

398円(税込438円)

できたとてを味わう

おいしい一時。

ひととき

ダシに、卵。シンプルだからこそ際立つ旨味。注文を頂いてから丁寧に焼き上げます。出汁にも、たまごにもこだわります。まずは頼んで欲しい逸品。

すみれ名物

出汁巻き玉子



SMILE EGG 使用

明太チーズ出汁巻き玉子

自慢の出汁巻き+とろ〜りチーズ+明太子はサイコーの方程式です。

698円(税込768円)



SMILE EGG 使用

手造り出汁巻き玉子

旨味と色味の良い「SMILE EGG」を使用し出汁は風味豊かなカツオを使用し、卵にたっぷりの出汁を閉じ込めます。注文が入ってから作る出来立ての香り、美味しさを楽しんでください。

498円(税込548円)

逸品とサラダ

長年こだわり追求し続けた逸品。店仕込みだからこそのおいしさを。



Motsunikomi

自家製味噌もつ煮込み

国産豚モツを使用したもつ煮込み。味噌ベースの味付けでコク深いものに。

438円(税込482円)



Rebaccio

低温調理レバッチョ ごま油塩

人気部位の新鮮なレバーを店舗でじっくり低温調理したとろっと奇跡の口溶けの逸品。

498円(税込548円)

SMILE Salad

やわらか茹で鶏のすみれサラダ

すみれ自家製のオリジナルドレッシングを使用した定番のサラダです。とりあえず1皿あればテーブルが華やかに。

598円(税込658円)



Yodaredori

しっとりジューシーなよだれ鶏

しっとりジューシーな大山どりのむね肉に山椒を効かせた旨辛ダレをかけました。想像しただけよだれがでてしまうとされているからこそこの名前。

498円(税込548円)



フライドポテト

みんな大好きフライドポテト!
ソースがおひとつ選べます。

350円(税込385円)

ソースが
1種類
選べます



メガポテト

通常の3倍!まさにメガ!ソースを2つ選んで楽しめます!

690円(税込759円)

ソースが
2種類
選べます



チーズソース ケチャップ マヨネーズ

ケチャマヨ チリマヨ 明太マヨ

ハニーマスタード カルボナーラ 辛みそマヨ

うずら
2本



248円(税込273円)

アツアツのうずらに
やみつきに。



ミルキークイーンの アツアツ ごはん

やきとりにはごはん!
国産米のアツアツのごはんと。

大 300円 (税込330円) 中 200円 (税込220円) 小 150円 (税込165円)

やっぱりこれ!

メのご飯



鶏だし茶漬け

ヘルシー派にもおすすめ!
旨味とコラーゲンたっぷりの
鶏だし茶漬け。

458円(税込504円)

鶏煮込み
ダシ

すみれの やきとり専用ご飯

やきとりのタレをかけたご飯にきざみ
海苔とねぎを乗せたやきとり専用のご
はん。お気に入りのやきとりをのせて
自分好みのやきとり丼に!

298円(税込328円)



鶏だし明太茶漬け

店炊きの鶏だしに
ピリッと辛い明太が
いいアクセントに!

498円(税込548円)

鶏煮込み
ダシ



玉ねぎ
2本



248円(税込273円)

食感のシャキシャキ
甘みを最大限引き出

鶏そば

大山どり

ひな鶏 煮込みそば

鶏煮込みダシ

店で炊いた鶏白湯スープは旨味がたっぷりのにくどなく細麺によく絡む。お食事としても、ズとしても食べて欲しい自慢の一品です。

980円 (税込1,078円)



追加メニュー	大山どりワントン	どっさりねぎ	
	200円 (税込220円)	200円 (税込220円)	
お好みでトッピング	お好みパクチー	コク増しチーズ	味変レモン
	200円 (税込220円)	150円 (税込165円)	100円 (税込110円)

鍋



鶏そば・鍋



大山どり

鶏煮込みダシ

ひな鶏ダシの 鶏白湯鍋

濃厚コク深いスープと大山どりの肉からでるたっぷりの旨味がたまらない土鍋でつくるから最後までアツアツで楽しめます。

一台 1,980円 (税込2,178円)

追加	鶏ダシ鍋スープ	
	500円 (税込550円)	
ズしめ	メの玉子雑炊	ズの細麺
	250円 (税込275円)	380円 (税込418円)

※画像はイメージです

店炊き

手間を惜しまず

おいしさの追求。



大量のひな鶏ガラとモミジを大鍋でじっくり丁寧に炊き出すことで鶏本来の旨味を余すことなく引き出しています。濃厚ながらもクリアな味わいと後引く旨味は店炊きだからこそ完成した自慢のスープです。

「おろし」の コミツ



店炊き



揚げたて チュロスアイス

カカオのきいた揚げたてのチョコレートチュロスを冷たいバニラアイスでいただく本格デザートです。

458円(税込504円)

*
*

生キャラメル アフォガード

温めた花畑牧場の「生キャラメル」を冷たいバニラアイスにかけるとたまりません。

398円(税込438円)



バニラアイス

The別腹。
王道のバニラアイス。

198円(税込218円)

♪

きな粉と黒蜜の アイス

バニラ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。

298円(税込328円)



クレームブリュレ

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。

398円(税込438円)

コッコちゃんの すみれプリン

コッコちゃんに黄身を産ませてその場で完成させるスイーツ。濃厚な生プリンはすみれ定番のデザートです。

398円(税込438円)



すみれプリンの美味しい食べ方



ぷるるんわらび餅

ぷるぷる透き通ったわらびもち。心癒されるスイーツです。

398円(税込438円)

すみれのスイーツ

SMILE SWEETS