



技

焼きの こだわり

炭火で引き出す素材の旨み

当店では、ただ焼くだけではなく、炭火を使った食材ごとの「焼き加減」に徹底してこだわっています。

じっくりと遠火で焼き上げることで、大山どりを使った焼き鳥は表面は香ばしく、中はふっくらとジューシーに。鰯は炭の香ばしさとふわっとした食感を大切にしています。

炭火の香ばしさが引き立つように、「二つ」職人が手間を惜まず、丁寧に焼き上げています。

※画像はイメージです

DRINK MENU お飲み物

ハイボール ……

- ハイボール……………3,998円
- 角ハイボール……………4,600円
- ニッカフロンティアハイボール……………6,000円
- 沖縄ハイボール……………5,000円

ビール ……

- アサヒスーパードライ【中クラム】……………5,800円
- アサヒスーパードライ【小クラム】……………3,500円
- アサヒゼロ……………4,000円

日本酒 ……

- 豪快【小徳利】……………4,900円
 - 豪快【大徳利】……………7,900円
 - 超王緑【純米】……………8,000円
 - 本日の日本酒……………
- 詳しくは店員にお尋ねください。

レモンサワー ……

- レモンサワー……………3,000円
- よだレモンサワー……………3,000円
- すみレモンサワー……………4,400円
- フレッシュ生搾りレモンサワー……………4,400円

定番サワー・お茶ハイ ……

- グレープフルーツサワー……………2,600円
- カルピスサワー……………2,000円
- ウーロンハイ……………2,000円
- ジャスミンハイ……………2,000円
- 緑茶ハイ……………2,000円
- 宇治抹茶ハイ……………2,000円

果実系サワー ……

- よだれうめサワー……………3,000円
- 南高梅サワー……………3,000円
- 美酢さくらサワー……………3,000円
- みかんサワー……………3,000円
- パイナップル……………3,000円
- あまおうサワー……………3,000円
- 沖縄シークワサーサワー……………3,000円
- 白桃おろしサワー……………3,000円
- ぶどうおろしサワー……………3,000円
- ガリチューハイ……………4,500円

梅酒 ……【ロック・ソーダ割り】

- うめ酒……………3,998円
- 完全梅酒……………5,000円

焼酎 ……【ロック・ソーダ割り】

- 鶴見【芋】……………5,000円
- 天狗櫻【芋】……………5,000円
- 富乃宝山【芋】……………5,000円
- いきいき【米】……………5,000円
- 二階堂【麦】……………5,000円

キンミヤ焼酎 ……

- キンミヤ焼酎ポトル【600ml】……………1,600円
- キンミヤ焼酎ポトル【1升瓶】……………4,500円
- ホッピーセット【白・黒】……………4,000円
- ナカ【シングル】……………2,000円
- ナカ【ダブル】……………3,500円
- ソト【白・黒】……………2,250円
- キンミヤ焼酎の飲み方をお選びください。
- 水・お湯・氷・ソーダ水……………無料
- カットレモン・梅干し……………1,000円
- 【ポツ】……………1,000円
- 緑茶・ウーロン茶・ジャスミン茶……………5,000円

ワイン ……

- ハウスワイン……………3,998円
 - グラスワイン【赤・白】……………4,398円
 - ナチュラルワイン……………4,398円
- 詳しくは店員にお尋ねください。

スマドリ ノンアルコール ……

- 美酢さくらオレンジ……………3,998円
- フアジーネアール……………4,398円
- 美酢シャリーテンプル……………3,998円
- 琉球シトロンスカッシュ……………3,998円

ソフトドリンク ……【お子様無料】

- 【水なれもお選びいただけます】
- ◆ コーラ コーラゼロ……………2,250円
- ◆ カルピス……………2,250円
- ◆ ジンジャーエール……………2,250円
- ◆ 緑茶……………2,250円
- ◆ ウーロン茶……………2,250円
- ◆ ジャスミン茶……………2,250円
- ◆ メロンソーダ……………2,250円
- ◆ リンゴジュース……………2,250円
- ◆ オレンジジュース……………2,250円
- ◆ グレープフルーツジュース……………2,250円
- ◆ クリームソーダ……………4,299円

… お品書き ……

SMILE
GRAND MENU



FOOD MENU
お食事



やきとり

- かしわ 鶏油仕上げ 250円
- 塩つくね 鶏油仕上げ 220円
- つくね 220円
- 月見生つくね 250円
- 玉糠レバー【たれ】 250円
- ☆【塩】 220円
- ふりそで【塩・たれ】 240円
- ねぎま【塩・たれ】 220円
- かわ【塩・たれ】 200円
- ぼんじり【塩・たれ】 220円
- すなきも【塩】 200円
- やげん軟骨【塩】 220円



鰻串

- 短冊串 300円
- 肝串 300円
- 白焼き串 300円
- くりから串【わさび醤油】 300円
- ひれ串 300円



変わり串

- チービー肉巻き 290円
- トマト肉巻き 290円
- アボカド 200円
- エリンギ 200円
- うずら 190円
- ししとう 200円

揚げ物

- 自家製タルタルと黒酢のチキン南蛮 4個 500円
- 自家製タルタルと黒酢のチキン南蛮 6個 550円
- とりマヨ 4個 480円
- とりマヨ 6個 720円
- フライドポテト【ソース1種類】 380円
- メガポテト【ソース2種類】 410円
- 揚げニンニク 300円



串揚げ

- 本日の串揚げ3種盛り 330円
- ふりそで 230円
- ねぎま 230円
- つくね 230円
- レバー 230円
- 玉ねぎ 200円
- モツアレチーズ 260円
- 紅しょうが 200円



サラダ

- アボカドの出汁醤油漬け 400円
- ガリトマト 440円
- すみれサラダ 440円
- すみれサラダ 580円



ひよひよ

- オクラの胡麻和え 350円
- 塩ゆで落花生 350円
- 根菜の卵の花和え 350円
- どんぐり 350円
- 砂肝のえんがわピリ辛和え 450円
- うぐすく 480円
- 青菜ときこのお浸し 350円
- 酢豆腐 350円
- 栃尾揚げ 380円

名物

- 店炊き ひな鶏煮込みそば 980円
- ひとりじめ ひな鶏煮込みそば 540円
- 追加メニュー 594円
- 各200円 220円

・レモン・粉チーズ・パクチー



すみれの逸品

- レパッチョ 550円
- とり皮ポン酢 450円
- 大山どりの無水煮込みパリパリビーン 450円
- よたれ鶏 500円
- たっぷりパクチーのよたれ鶏 580円
- 手造り玉子焼き 633円



ご飯もの

- ミニうな重 980円
- ミニうな鶏重 980円
- ミニ 大山どり重 1078円
- とり出汁茶漬け 880円
- 和風出汁茶漬け【むね裂き・わさび】 480円
- 炭火焼きおでぎり串【醤油のみ】 280円
- やきとり専用ごはん【タレ飯】 300円
- あつあつ飯 300円
- 自家製とりスープ 280円

甘味

- コッコーちゃんのすみれプリン 420円
- ぶるるんわらび餅 380円
- きな粉と黒蜜のアイス 220円
- バナナアイス 190円

※画像はイメージです

※店内飲食のお客様は、1人あたり440円(税込)をお通し代として頂戴しております。