



焼鳥と鰻の店

すみれ



お品書き



# うなぎの極まる。



大ぶりで旨味の濃い  
厳選のうなぎ

ポリウムたっぷりの極上うなぎ。

その大きさはなんと

通常170g~190gと言われるものに比べ

1尾270gという大きさ。

大ぶりながらも旨味が濃くふっくらとした  
食感が特徴のうなぎのみを厳選しました。

すみれの「焼きの極み」

# うな重

至福の一尾。

ふっくら贅沢な

うな重。



うな重

  
**松**  
(1尾)

たっぷり270g以上

2,600円

(税込)

お吸物付

うな重

  
**竹**  
(3/4尾)

しっかり200g以上

2,200円

(税込)

お吸物付

うな重

  
**梅**  
(1/2尾)

満足の135g以上

1,600円

(税込)

お吸物付



# 「うな鶏重」

## 旨さの秘密

【うなぎ】

ふっくら肉厚の味わい深い  
厳選のうなぎです。

【スマイルエッグ】

オレンジがかかった黄身が特徴の  
ビタミンと栄養価の高い卵です。

【ぼんじり】

ほどよく脂ののった  
人気部位。  
ごはんとの相性も◎

【ししとう】

一口で口内をリセット。  
鶏や鰻の味わいを  
より際立たせます。

【長ねぎ】

もも肉とぜひ一緒に  
食べてください。  
間違いない旨さです。

【もも肉】

大山どりのもも肉は  
コクがあり良質な脂と  
まろやかな味わい。

# 鰻

×

# 鶏

焼の技が引き出す、  
究極の味わい。

焼き鳥屋として培った

焼きの技術を活かし

じっくりと焼き上げる事で

焼鳥はもちろんなうなぎもふっくらと

ジューシーに焼き上げます。

こだわりのうなぎと大山どり、

両方を楽しめる贅沢な重に。



## うな鶏重

2,200円

(税込)

お吸物付

ふつくらとジューシーな鰻と旨味の強い大山どり焼鳥を両方とも楽しめる重に。焼きの技が引き出す、それぞれの魅力を贅沢に味わう。

## 大山どりの焼鳥重

1,900円

(税込)

お吸物付

大山どりの人気部位でもある「もも肉」と「ぼんじり」というごはんによく合う2つの部位のみを使った贅沢な重。焼鳥の専用のたれて焼き上げ深みのある味わいに。



# うなぎととり

## はみ出る！一本うなぎと

## 大山どり焼鳥の爆盛重

2,980円

(税込)

お吸物付

1日10名さま  
10食限り販売

限定品になりますのでおひとり様でお召し上がりください。

鰻を一尾どりと使用し大山どり焼鳥も160g以上。その姿は圧巻の迫力です。どこを食べても旨味がたっぷりて色々な味を楽しめる。すみれ史上最高に贅沢な逸品です。

大満足1000g以上の  
圧倒的ボリューム



# お飲み物

## ■ 定番

ビール中	630円(税込)
ビール小	380円(税込)
ハイボール	430円(税込)
ハイボール角	500円(税込)

## ■ サワー

レモンサワー	320円(税込)
ウーロンハイ	320円(税込)
緑茶ハイ	320円(税込)
ジャスミンハイ	320円(税込)

## ■ 日本酒

宮の雪 (冷)	750円(税込)
豪快 (冷/温)	530円(税込)
超王祿 (冷)	880円(税込)

## ■ 焼酎

鶴見 (芋)	550円(税込)
天狗桜 (芋)	550円(税込)
富野宝山 (芋)	550円(税込)
いきいき (米)	550円(税込)
夢乙女 (麦)	550円(税込)

飲み方を  
選べます

水・お湯・ロック・ソーダ

## ■ ソフトドリンク

コーラ	250円(税込)
コーラゼロ	250円(税込)
カルピス	250円(税込)
ジンジャエール	250円(税込)
緑茶	250円(税込)
ウーロン茶	250円(税込)
ジャスミン茶	250円(税込)
メロンソーダ	250円(税込)
リンゴジュース	250円(税込)
オレンジジュース	250円(税込)
グレープフルーツジュース	250円(税込)