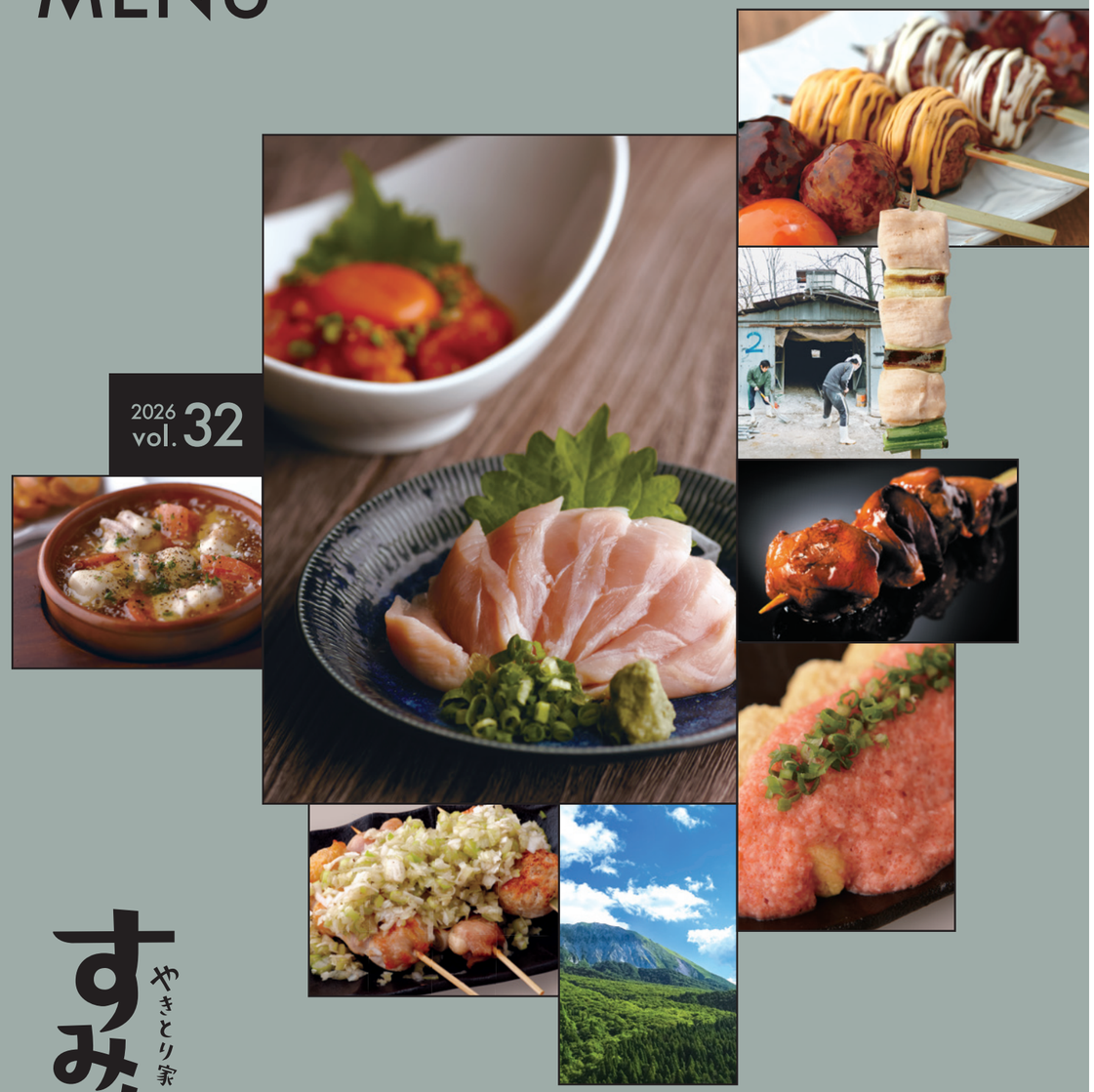
2026 Winter &
2027 Spring

GRAND MENU

Smile



2026 vol.32

すみれ やきとり家

Smile
Vol.32
GRAND MENU
2026 Winter & 2027 Spring
Produced By Team SMILE

2026年10月27日発行
雑誌コード 2026-10-27

詳しくはこちらから
http://y-smile.co.jp/
2026 Winter & 2027 Spring

すみれ やきとり家

Asahi

無糖サワーは、
ジンでうまくなる。



＊写真の果実の量はイメージで、実際の果汁含有量とは異なります。

STOP! 20歳未満飲酒

リキュール ストップ！20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。 お酒
のんだあとはリサイクル。 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 やきとり家

GRAND MENU
2026 Winter & 2027 Spring
Produced By Team Smile

01 BEST SMILE
ゆずすこ・トリッキー
02 目次
03 やみつき串カツ
04 まずはここから

やきとり

05 すみれ名物串
07 大山どりの定番串
変わり串市場

お食事

09 究極の逸品
11 野菜のチカラ
13 から揚げ
15 鶏そば
17 ごはんもの
19 スイーツ

お飲み物

21 ガチサワー・檸檬サワー
23 生ビール・ハイボール
タコハイ
24 定番サワー・果実系サワー
ガツンと濃いめ・メガジョッキ
25 お茶ハイ・茉莉花焼酎
26 キンミヤ・ホッピー
27 焼酎・ワイン
28 日本酒・梅酒
29 ソフトドリンク・ノンアル

すみれキッズ

30 キッズメニュー・キッズドリンク



鳥取の名峰・大山

日本四名山に数えられる大山。豊かな自然環境がもたらす澄んだ空気や滋養豊富な天然水はまさに大山の恵み。



平飼いの環境

雛は平飼いでのびのびと育てることでジューシーかつ、豊かな旨味を持つ肉質になるのが特徴です。



手間暇をかけた飼育環境

生産スタッフには若い人も多い。一羽一羽の状態をこまやかに見ながら愛情を込めて丁寧に育てられている。



専用の飼料で健康に

抗生物質の入っていない専用の飼料を与え孵化・生産・処理まで一貫した体制で育てることにより作り手の見える安全性を確保。

BEST SMILE
最高の笑顔のために、最高の一本を。

すべてはお客様の笑顔のために

「BEST SMILE」でお客様に目を合わせて、笑顔で話しかけ、お客様にも最高の笑顔になってもらいたいと願っています。だからこそ、店名のすみれも、SMILE＝すみれから由来しています。

BEST POINT

他の鶏はもう食べられない！

豊かな自然の中で、愛情をこめて育てられた大山どり。大切に育てられ、健康に育った大山どりは、旨味があり、ジューシーで、豊かな味わいになる。大山どりにこだわり続けたすみれ自慢の焼き鳥を、ぜひ心ゆくまでご堪能ください。



やきとりの相棒

トリッキーでお肉を外して楽しむ。焼き鳥に、ゆずの香りと辛さが食欲をそそる「ゆずすこ」が「すみれ」の味を引き立てます。

焼き鳥串用フォーク トリッキー

すみれでは焼き鳥を串から取り外してお箸でお召し上がりになりたいお客様のために専用フォーク「トリッキー」をご用意しております。



トリッキーで取り外して食べる！

串を回しながら一つずつ丁寧に引き抜きましょう。



トリッキーで食べる！

トリッキーをそのままお肉に刺してフォーク代わりに使えば簡単に串からお肉をはずして楽しめます。

自分好みに味変して楽しむ ゆずすこ



お家でも楽しめます！
640円(税込)で販売中

刺激的なウマさにハマる新感覚辛味調味料

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「ゆずすこバーニングレッド」。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。



株式会社 高橋商店
福岡県柳川市三橋町

十四代目高橋努武社長は先代から引き継がれた「ものづくり」に対する想いを大切に素材の付加価値を創造しながら作り続けています。「製造者の想いをお客様に届けたい」という私たちの想いに共感して頂き、オリジナルの「ゆずすこ」を作って頂いています。

お通しの 塩ダレキャベツ食べ放題



塩ダレが決め手！

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

※お通しはお1人様400円(税込440円)頂いております。

キャベツなどの野菜を先に食べることで糖の吸収を穏やかにしてくれます。お客様に安心して食事を楽しんでほしい。そんな想いから、お通しのキャベツを食べ放題にしています

※画像はイメージです

すみれのムゲン∞やみつき串カツ

大山どり使用

99円 1本（税込109円）

5本 495円（税込545円）



ムゲン ＼選べる／ ∞ソースは全3種類！

ソースは3種類から選べます！
好みに合わせてご注文ください。

- スタンダード∞ソース：串カツといえばコレ！王道のウスターソース
- やみつき∞ソース：にんにくが効いた店仕込みの特製ソース
- R18激辛∞ソース：辛さの奥に旨みあり！刺激的な激辛ソース

まずはとりあえずのひと皿ここから



どんぐり
348円（税込383円）

やきとりのたれに漬け込んだ、
どんぐりのような見た目のうずらの卵です



釜揚げ枝豆
348円（税込383円）

フランス産の天然海塩で仕上げました



大山どりのとり皮ポン酢
438円（税込482円）

コラーゲンたっぷりの大山どりの皮と
鬼おろしとポン酢でさっぱりいただく



オクラの胡麻和え
348円（税込383円）

オクラをシンプルながら美味しい胡麻和え
にホッとする一皿です



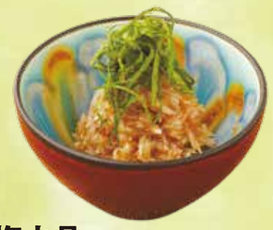
ガリトマト
438円（税込482円）

トマトの甘み、酸味をガリがより
引き出してくれます



漬けアボカド
498円（税込548円）

フレッシュなアボカドをこだわりの出汁醤油
で漬け込んだ、女性人気No.1のおつまみです



梅水晶
498円（税込548円）

軟骨を梅で和えた、珍味の定番！



浅漬けきゅうり
398円（税込438円）

ぱりぱり食感が楽しい、定番のおつまみ



おつまみ揚げニンニク
348円（税込383円）

ホクホクのニンニクをシンプルに
塩と辛味噌でいただく



ねぎ塩だれのコリコリ砂肝
398円（税込438円）

コリコリ食感がたまらない！

※画像はイメージです

新名物

すみれ焼

昆布塩 特製たれ スパイス

1本 299円（税込329円）

大山どりの旨さとデカさ

大山どりの旨味を最大限に引き出す大振りのカット
鶏油をまとわせながらジューシーに焼き上げた
究極の逸品です

ほぼ実寸！ 全長21cm



昆布塩

大山どり焼鳥の旨さを存分にご堪能いただけます

特製たれ

にんにく・生姜・ニラの旨味を加えた癖になる味わいです

スパイス

香り立つスパイスが刺激的な味わいです

すみれの名物串

ねぎドカ盛り



880円（税込968円）

ひなトロ・ねぎま・つくね、人気の3種盛りに
特製ねぎみじんをたっぷりかけました

Hina toro ひなトロ®



手羽元とむね肉の間の『ふりそで』とも
いわれる希少部位
パリッとした皮とふっくらジューシーな
身を丁寧に焼き上げます

塩 たれ 1本240円（税込264円）

Osama liver 王様レバー®



すみれと言えば【王様レバー】
おいしさを追求した独自のカットにより、
トロッとした食感と大きさ、美味しさを
兼ね備えた逸品です

たれ 1本240円（税込264円）

ごま油塩 1本260円（税込286円）

大玉つくね





ふんわりつくね
たれ
1本240円（税込264円）



ふんわりつくね
月見
1本310円（税込341円）



ふんわりつくね
チーズ
1本280円（税込308円）



ふんわりつくね
テリマヨ
1本280円（税込308円）

※内容が変更になる可能性があります
※画像はイメージです

大山どり（だいせん）の定番串



ももねぎま MomoNegima
塩 / たれ

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！

1本230円（税込253円）

ぼんじり Bonjiri
塩 / たれ

お尻の部分だから「ぼんじり」ジューシーな味わいが特徴！

1本230円（税込253円）

トロはつ Torohatsu
希少部位
塩 / ごま油塩

プリっとした食感とジューシーな味わいはやみつきに！

塩 1本230円（税込253円）

ごま油塩 1本250円（税込275円）

せせり Seseri
希少部位
塩 / たれ

首の部分のお肉。大山どりは脂と旨味のバランスが最高！

1本230円（税込253円）

砂肝 Sunagimo
塩

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！

塩 1本220円（税込242円）

かわ Kawa
塩 / たれ

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

1本220円（税込242円）

やげんなんこつ Yagennankotsu
塩

胸骨の先端部分の軟骨コリコリした食感でお子様人気No1!

1本230円（税込253円）

DAISENDORI

大山どり（だいせん）の変わり串

砂肝
ガリバタ醤油

コクとガーリックの背徳テイスト

1本250円（税込275円）

せせり
梅しそ

1本250円（税込275円）

わさび醤油

1本250円（税込275円）

梅しそ▲

ぼんじり スパイシー焼

脂の甘みとスパイスの刺激があとを引く

1本270円（税込297円）

やげんなんこつ スパイシー焼

スパイスの香りと食感でお酒が進む

1本270円（税込297円）

変わり串市場 KAWARI GUSHI

アヒージョに串を浸して相性抜群

ガーリックトースト串

ガーリックバターが染みたバゲットを食べやすい串に

1本180円（税込198円）

うずら串
塩 / たれ

アツアツ、ほくほくをダイレクトに

1本180円（税込198円）

エリンギ
特製昆布塩

1本200円（税込220円）

ガリバタ醤油

1本230円（税込253円）

ガリバタ醤油▲

炙りアボカド
特製昆布塩

1本200円（税込220円）

ガリバタ醤油

1本230円（税込253円）

ガリバタ醤油▲

山形豚バラ
イチオシ

紅しょうが味噌

1本350円（税込385円）

塩

1本300円（税込330円）

わさび醤油

1本330円（税込363円）

わさび醤油▲

カマンベール串

1本300円（税込330円）

旨みの強いカマンベールをブラックペッパーで

炙り醤油ししとう

焼きの技を一番感じられる1本

1本200円（税込220円）

チーピー巻き

全世代に愛される、すみれの一番人気

1本300円（税込330円）

トマト巻き

トマトの酸味と豚バラの旨味

1本250円（税込275円）

※画像はイメージです

究極の逸品

素材のおいしさを活かした
ひと皿や、ひと工夫を加えた
料理までみんなでシェアして
焼き鳥とお酒と一緒にお楽しみ
ください

Chicken Skin Yukhoe with Wasabi

ささみユッケ

798円（税込878円）

超低温ささみに特製だれで和え卵黄を
添えました。なめらかな食感にコクのある
卵黄とタレで深い味わいのユッケです。
（食中毒菌完全除去鶏を使用しています。）

おすすめ

Chicken Skin with Wasabi

とりわさ

748円（税込823円）

まるでお刺身!糀に漬け込み超低温調理で
仕上げたささみは驚きの食感!
是非一度お試しください。
（食中毒菌完全除去鶏を使用しています。）

おすすめ

焼酎や日本酒と
相性良し！





低温調理

Liver Carpaccio(Sesame oil)

レバッチョ ごま油塩

598円（税込658円）

人気部位の新鮮なレバーを店舗でじっくり低温調理
トロっとした口どけな奇跡の口溶けの逸品



低温調理

Daisen Chicken-Yodaredori

大山どりよだれ鶏 498円（税込548円）

しっとりと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。想像しただけでよだれが出てしまうと
言われているからこそ、この名前



数量限定

Otumami Crispy Chicken

おつまみ鶏かわ揚げ 298円（税込328円）

スパイスを加えた甘辛たれで箸が止まらなくなる逸品です



Mentai Tororo Omelet

明太とろろ玉子焼き 698円（税込768円）

「手造り玉子焼き」に明太とろろの旨辛な
まろやかさが絡む、ちょっとリッチな玉子焼きです



Rolled Omelet

手造り玉子焼き 598円（税込658円）

無添加で深みのあるこだわりの出汁を使用し、優しいどこか
懐かしく、大人から子供までついつい頼んじゃう玉子焼きです

Mozzarella Cheese and Chicken Ajillo

モッツァレラチーズと鶏肉のアヒージョ 798円（税込878円）

とろとろのモッツァレラチーズがたまらない!
鶏とトマトとチーズの王道イタリアンのアヒージョ



Garlic Toast Skewer

ガーリックトースト串

180円（税込198円）



アヒージョと一緒に

Baguette Slices

バケットスライス

180円（税込198円）



※画像はイメージです

野菜の力は無限大



Smile salad

野菜をふんだんに使ったドレッシング

10種野菜のすみれサラダ

大 980円（税込1,078円） 中 598円（税込658円）

※写真は大です

グリーンカール・ケール・玉ねぎ・トマトなどの10種類の野菜に、
卵のミモザをふんだんに乗せ、野菜たっぷりのドレッシングをかけた、
色鮮やかなすみれ自慢のサラダです



Mentai potesara

明太ポテサラ（リッツ添え）

498円（税込548円）

ポテトサラダの滑らかさとリッツの塩味がベストマッチ!
軽くつまめるポテトサラダです



追加リッツ
150円（税込165円）





漬けアボカド

498円（税込548円）

フレッシュなアボカドをこだわりの出汁醤油で漬け込んだ、女性人気No.1のおつまみです

Duke avocado



ガリトマト

438円（税込482円）

トマトの旨味引き出す、専用のドレッシングとガリみじんの相性バツグン!

Gari tomato

※画像はイメージです

から揚げ 極 KIWAMI

メクノ旨っ！

デカい！うまい！

ソースで自分好みに！

鶏肉の美味しさを、最大限引き出す大きさ、
下味を探求しできた最高のから揚げ。さらに、
2種のソースからお好みを選べば更なる味の
広がりを楽しめます。



自家製 極から揚げ（もも・むね）

4個 698円（税込768円）
追加 2個 349円（税込384円）

柔らかくジューシーに、カラッと揚げています
シンプルな旨味を楽しみたいならこれ



油淋鶏（むね）

4個 748円（税込823円）

さっぱりなのにあと引く酸味とコク
箸が止まらなくなります



こだわりタルタルのチキン南蛮（むね）

4個 798円（税込878円）

大山どりはむね肉のおいしさ、ジューシーさが特徴！
それに黒酢と自家製のタルタルソースを絡めればも
うたまりません！

揚げたて 厚揚げ

598円（税込658円）

外はカリッと、中はふわとろ
しょうがと醤油でお召し上がりください



揚げたて 厚揚げ
ハーフサイズ
398円（税込438円）

揚げたて 厚揚げ 698円（税込768円）

明太とろろ

揚げたての厚揚げに
明太とろろをたっぷりと



明太とろろ
揚げたて 厚揚げ
ハーフサイズ
498円（税込548円）



揚げ物 サクッ熱々

通常の3倍



2種類ソースが選べます

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!

798円（税込878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

398円（税込438円）

1種類ソースが選べます

追加 ソースはなんと 全5種類

マヨネーズ	ケチャップ	ケチャマヨ	タルタル	チーズ
50円（税込55円）	50円（税込55円）	50円（税込55円）	100円（税込110円）	100円（税込110円）

すみれのムゲン やみつき串カツ 99円 1本（税込109円）

ムゲン
選べる ∞ソースは全3種類!

- スタンダード ∞ソース
- やみつき ∞ソース
- R18 激辛 ∞ソース



※画像はイメージです

こだわりのスープと麺

鶏そば SMILE

美味しさの追求

鶏ガラをじっくり丁寧に炊きだし、旨味を
余すことなく引き出す。濃厚ながらスッキ
リとしたスープに鶏油を加え深みをだした
後引く旨味が自慢の鶏白湯スープです



ひな鶏煮込みそば

2~3人前　1,180円（税込1,298円）

自慢の鶏スープに昆布の旨味たっぷりの塩かえし
食事としても、〆の一品としてもお楽しみ頂けます

ひな鶏煮込みそば

1人前　598円（税込658円）

鶏の旨みを詰め込んだ1人前サイズ
もちろん、麺の種類も選べます





ゆずすこ
味変して
楽しめます

レモンひな鶏煮込みそば

2~3人前

1,280円（税込1,408円）

濃厚な鶏白湯にレモンの
酸味が加わることで、
キリっとシマッた味わいに



麺が2種類から選べます



国産小麦100%使用

鶏そば特製麺

福岡県産小麦「ニシホナミ」と北海道産小麦
「キタホナミ」を半分ずつブレンド。
ニシホナミのもっちり感と、キタホナミの弾力が
融合し独特の食感とのどごしが特徴です



国産小麦100%使用

長期熟成中華麺

福岡県産の中華麺専用小麦品種「ラー麦」を
100%使用。かたさと弾力のバランスが良く
なめらかな食感と国産小麦ならではの風味が
楽しめます

追加メニュー

味変レモン
100円（税込110円）

※画像はイメージです

すみれのメシ ごはんもの



SMILEエッグのコクと旨味が自慢!

まんまる漬け卵で食べる玉子かけごはん

398円（税込438円）

まんまるの漬け卵黄に、SMILEエッグをかけて食べる!
卵黄は少しだけ形が残るように軽く混ぜることで
新たな食感とコク深さが生まれます



大山どりそぼろご飯 548円（税込603円）

じっくり煮込んだそぼろをたっぷりとアツアツのごはんに乗せた丼ぶり。
たまごがそぼろの味を引き立てます

すみれの卵には
秘密がある
Smile egg

スマイルエッグ

提携の鶏舎で餌にこだわり、卵黄は色の濃いオレンジ色でコクがあり旨味の強い卵を使用しています

※玉子焼きはスマイルエッグではありません

焼きおにぎり串



明太とろろ 1本300円（税込330円）



梅しそ（南高梅） 1本300円（税込330円）



紅しょうが味噌 1本280円（税込308円）



焦がし醤油 1本250円（税込275円）

オリジナルの
絶品焼き鳥丼が完成!!



トリッキーで
お好きな焼き鳥を
ごはんにオン!

すみれの やきとり専用ご飯 298円（税込328円）

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!

鶏だし茶漬け 458円（税込504円）

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



明太鶏だし茶漬け 498円（税込548円）

さっぱりとした鶏だしにピリッと
辛い明太がいい
アクセントに!



一緒にスープ
もどうぞ



鶏スープ

200円（税込220円）

どのタイミングでもほっと一息
鶏の旨みがグッと染み渡ります

国産米のアツアツごはん

やきとりにはごはん!アツアツのごはんも国産にこだわっています

3つのサイズからお選びいただけます

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

※画像はイメージです

Nice SMILE
すみれのスイーツ
SWEETS

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

498円（税込548円）

Smile pudding

すみれプリンの美味しい食べ方



1 プリンの上にコッコちゃんから黄身をのせます

2 その上からさらにカラメルをかけます

3 プリンと黄身とカラメルを一緒に混ぜながら召し上がれ

バニラアイス

Tre 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）

抹茶のわらび餅アイス

もっちりなめらかな
抹茶わらび餅を
添えた和スイーツ

Kinako



458円（税込504円）

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

Churros



498円（税込548円）

ぷるるんわらび餅

Warabi mochi



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）

カラメルアフォガード

Caramel affogato



イタリア語で「溺れた」という意味のアフォガード
ほろ苦さのあるカラメルソースをたっぷりかけて
お召し上がりください

330円（税込363円）

※画像はイメージです

追加するたびにフルーティ

追いナカ OINAKA

で育てるサワー!

氷がフルーツ。溶けると美味くなる。

果実を溶かしながら「ナカ」をおかわりして、美味しく育てるサワー!





\果実ごろごろ/
飲むたび楽しい!

ガチサワー!

ガチいちごサワー
甘酸っぱい大人のいちご。飲み進めるとイチゴの香りが広がります
698円(税込768円)

ガチみかんサワー
かわいいサイズのミカンを使ったガチサワーです
598円(税込658円)

ガチパインサワー
ゴロゴロのパインがそのまんま
598円(税込658円)

ガチぶどうおろしサワー
濃厚なブドウをつぶす量で味の濃さが変わります
598円(税込658円)

ガチレモンサワー
すみれ人気のガチサワーの立役者!
558円(税込614円)



最初の1杯は果実入りで! 2杯目以降は「ナカ」でオトクに♪

追加 ナカ いちごサワー
290円(税込319円)

追加 ナカ みかんサワー
290円(税込319円)

追加 ナカ パインサワー
290円(税込319円)

追加 ナカ ぶどうサワー
290円(税込319円)

追加 ナカサワー
230円(税込253円)

檸檬(れもん)サワー Lemon

The レモンサワー
みんなが想像するあのレモンサワー
398円(税込438円)

フレッシュ生搾りレモンサワー
王道のレモン本来のレモンサワーです
498円(税込548円)

すみれモンサワー
すみれ色なのにレモンサワー? 見ても、飲んでも楽しめるすみれならではのサワー
398円(税込438円)

よだれモンサワー
スッパイレモンサワー。たまには酸味たっぷりなサワーも
398円(税込438円)

GINON無糖レモンサワー
檸檬の果皮を漬け込んで蒸留し、香味づけられたジンが魅力のスッキリテイストサワー
398円(税込438円)
無糖

ガチレモンサワー
すみれ人気のガチサワーの立役者! キンキンのレモンを氷の代わりに使用した薄まらないサワーです
558円(税込614円)



※画像はイメージです

BEER & WISKY SODA

生ビールとハイボール



中ジョッキ 435ml
飲みごたえ充分の大きさ

- 大ジョッキ 980円（税込1,078円）
- 中ジョッキ 598円（税込658円）
- 小グラス 380円（税込418円）

ノンアルコールビール

アサヒゼロ 400円（税込440円）



ブッシュミルズ　ブラックニッカ　サントリー角瓶

- 角ハイボール 480円（税込528円）
- ブッシュミルズハイボール 480円（税込528円）
- ハイボール 450円（税込495円）
- ジンジャーハイボール 470円（税込517円）
- コークハイボール 470円（税込517円）
- 沖縄ハイボール（シークヮーサー） 500円（税込550円）

エナジーサワー

モンスターサワー 550円（税込605円）

ゼロ 0 カフェイン





焙煎麦焼酎、米焼酎、玉露焼酎の3種類をブレンドした特製焼酎がベースでほのかに柑橘が香る甘さ控えめで食事との相性が良いお酒です。

こだわり酒場タコハイ 398円（税込438円）



定番サワー＆果実系サワー

各398円（税込438円）

- The レモンサワー
- 濃いめのグレープフルーツサワー
- 南高梅サワー
- カシスウーロン
- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- シークヮーサーサワー
- 白桃おろしサワー
- ぶどうおろしサワー
- みかんサワー
- パインサワー
- あまおうサワー
- ガリチュウ
- ジャスミンハイ
- ウーロンハイ
- 緑茶ハイ
- 茉莉花ソーダ

メガジョッキ

通常価格に ＋300円（税込330円）



ガッンと濃いめ

通常価格に ＋130円（税込143円）

- 濃いめのグレープフルーツサワー
- ウーロンハイ
- ジャスミンハイ
- 角ハイボール
- ハイボール
- ジンジャーハイボール
- コークハイボール
- 緑茶ハイ
- Theレモンサワー

※画像はイメージです

お茶ハイ

今日はどのお茶で乾杯する？

全国から美味しいお茶を集めました
好きな焼鳥とどうぞ

知覧の 和紅茶ハイ



498円（税込548円）

加賀 棒ほうじ茶ハイ



498円（税込548円）

北海道 コーン茶ハイ



498円（税込548円）

宇治 抹茶ハイ



498円（税込548円）

各398円（税込438円）

- ジャスミンハイ
- 緑茶ハイ
- ウーロンハイ
- 茉莉花ソーダ

ガッツと濃いめ

- ウーロンハイ（濃いめ）
- ジャスミンハイ（濃いめ）
- 緑茶ハイ（濃いめ）

通常価格に +130円（税込143円）

MATSURIKA 茉莉花

／ジャスミン香るすっきり焼酎／





JJ 茉莉花×ジャスミン茶

498円（税込548円）

キンミヤ焼酎

キンミヤ 焼酎ボトル

［600㎖］1,600円（税込1,760円）
［一升瓶］4,500円（税込4,950円）

すみれの 定番焼酎 長年愛される味





（株）宮崎本店

一八四六年四日市で創業。
仕込みに使われるのは
超軟水の鈴鹿山脈の伏流水。
その柔らかくキメ細やかな
味わいが魅力。

ボトルキープできます

ボトルキープで、次回もサクッと

キープしたボトルで、いつもの時間をもっと気軽に、もっと楽しく。今日も明日も、気軽にお店に寄ってください。ハイサワーやホッピーで色々な味を楽しんでも、無料のソーダや氷でシンプルに楽しむもよし。



ホッピーセット

［白／黒］498円（税込548円）

ナカ［シングル］	230円（税込253円）
ナカ［ダブル］	380円（税込418円）
ソト［白］	320円（税込352円）
ソト［黒］	320円（税込352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
生絞りレモン	200円（税込220円）
カットレモン3個	100円（税込110円）
梅干し1個	100円（税込110円）
ガリ	100円（税込110円）
モンスター	400円（税込440円）
緑茶ポット	500円（税込550円）
ウーロン茶ポット	500円（税込550円）
ジャスミン茶ポット	500円（税込550円）

※画像はイメージです

焼酎
SHOCHU

飲み方を選べます
水・お湯・ロック・ソーダ

大石酒造　鹿児島県阿久根市波留
鶴見
芋 498円（税込548円）
地元の芋と井戸水で醸す、創業時からの力強い味わい
オススメの飲み方
ツルソー（ソーダ割）



豊永酒造
熊本県球磨湯前町
いきいき
米 498円（税込548円）





こいむぎ
麦 498円（税込548円）

白石酒造　鹿児島県いちき串木野市湊町
天狗櫻
芋 498円（税込548円）
伝統の甕と小型蒸留機で仕込む、地元愛に満ちた限定銘酒
オススメの飲み方
渋く！
天狗お湯割



西酒造　鹿児島県日置市吹上町
富乃宝山
芋 498円（税込548円）
原料にこだわり黄麹で仕込んだ、柑橘系で深みのある焼酎
オススメの飲み方
トミソー（ソーダ割）



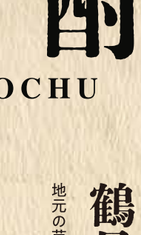
Wine
ワイン



こぼれデキャンタ
赤 白
1,280円（税込1,408円）



グラスワイン（赤）
398円（税込438円）



グラスワイン（白）
398円（税込438円）

マグナムボトル
赤 白
3,800円（税込4,180円）

銘柄は時期により代わります。

白ワイン ピーチ
498円（税込548円）



美酢 赤ワインざくろ
498円（税込548円）

すみれの厳選
日本酒
SAKE

宝酒造　京都府
豪快
酒蔵で生まれた「蔵付き酵母」で仕込んだ冴えわたったキレがまさに豪快と言える日本酒
冷 温
小徳利 498円（税込548円）
大徳利 798円（税込878円）



宮崎本店　三重県四日市市楠町
宮の雪 旨辛
鈴鹿川の天然伏流水仕込みキレとうまみの絶妙なテイスト焼鳥を片手にキュッと飲みたいそんなお酒です
冷 690円（税込759円）



王禄酒造　島根県松江市東出雲町揖屋
超王禄 純米
主張をしすぎず、どんなジャンルの料理も引き立てることの出来るキレの良い純米酒を造りたいそんな思いから生まれたイチオシの日本酒です
冷 848円（税込933円）



梅酒
UMESHU



山崎蒸留所貯蔵 梅酒ブレンド 梅酒
（ロック/ソーダ/水割り）
ウイスキー古樽で貯蔵した特別な梅酒に、梅酒樽で後熟したグレーンウイスキー、ブランデー等をブレンド樽貯蔵梅酒ならではの芳醇な味わいをご堪能ください
598円（税込658円）



濃醇梅酒
（ロック/ソーダ/水割り）
五年熟成させた無糖仕込み原酒と加糖仕込み原酒をブレンドし、はちみつと塩を加えましたコク深い濃醇な味わいをお楽しみください
498円（税込548円）

※画像はイメージです

SMILE KIDS KIDS MENU

小学生以下のお子様対象





ごはんの上にコッコちゃんから黄身をのせてね♪



コッコちゃんプレート

598円
(税込658円)

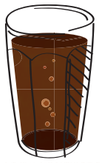
大人もうらやましくなるような一皿。
大山どりの良さを楽しめます！







6種類の中からえらんでね！

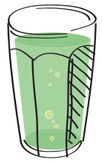

コカ・コーラ
コカ・コーラゼロ


カルピス


ジンジャーエール




リンゴジュース


メロンソーダ


オレンジジュース

＼氷なしも選べるよ！／

ソフトドリンク
いつでも
何杯でも!!
無料

※画像はイメージです

気軽に飲めるノンアル NONALCOHOL

Alc 0.00%



ソフトドリンク Soft Drink

ALL 298円（税込328円）

- コカ・コーラ/ゼロ
- カルピス
- ジンジャーエール
- メロンソーダ
- リンゴジュース
- オレンジジュース
- サントリー 烏龍茶PET（350ml）

ソフトドリンクはスマドリグラスで提供します。





モンスター
400円（税込440円）



クリームソーダ
390円（税込429円）