

デザート

- ・ミニパンケーキ
- ・濃厚杏仁豆腐
- ・なめらかキャラメルプリン

※ソフトクリームはドリンクバーから
ご自由にお取りください。

※食べ残し・飲み残しは別途、料金を
いただく場合がございます。



ソフトクリーム
食べ放題!

ドリンクバーに
ございます。

DRINK MENU

ビール



サッポロ黒ラベル

★ **550円** (税込 605円)

・ノンアルコールビール 500円 (税込 550円)

※ノンアルコールビールは飲み放題には含まれません。

サワー

・レモンサワー 400円 (税込 440円)

ハイボール

- ・ハイボール 500円 (税込 550円)
- ・ジンジャーハイボール 500円 (税込 550円)
- ・コーラハイボール 500円 (税込 550円)

焼酎

- ・白岳しろ (米) 400円 (税込 440円)
- ・二階堂 (麦) 400円 (税込 440円)
- ・黒霧島 (芋) 400円 (税込 440円)

飲み方は「ロック」「水割り」「お湯割」からお選びください。

日本酒

- ・国土無双 500円 (税込 550円)

ワイン

- ・グラスワイン赤 400円 (税込 440円)
- ・グラスワイン白 400円 (税込 440円)

梅酒

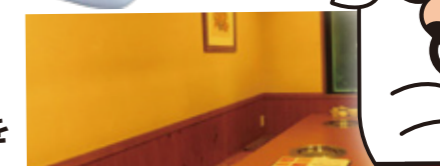
- ・梅酒ロック 400円 (税込 440円)
- ・梅酒ソーダ 400円 (税込 440円)
- ・梅酒ジンジャー 400円 (税込 440円)

カクテル

- ・カシスウーロン 500円 (税込 550円)
- ・カシスソーダ 500円 (税込 550円)
- ・カシスオレンジ 500円 (税込 550円)
- ・ファジーネーブル 500円 (税込 550円)
- ・ピーチジンジャー 500円 (税込 550円)
- ・ライチジンジャー 500円 (税込 550円)

★すみかの6つのこだわり★

- ①「炭」にこだわる!
肉を食べるなら、やはり炭火、炭焼き焼肉をご堪能ください
- ②「肉」にこだわる!
すみかの焼肉は、全て食べ放題では味わえない極上の焼肉ばかり、グループ店のメリットを活かしてこの価格を実現できています。
- ③「タレ」にこだわる!
タレも手作りしております♪
焼肉に合うように、醤油ベースのシンプルだけど奥深い味を実現いたしました。
- ④「冷麺」にこだわる!
すみかの冷麺は構想8年。
出汁、麺、キムチにこだわった至極の逸品
- ⑤「一品料理」にこだわる!
お子様連れのご家族も満足してもらいたい。
その気持ちから一品料理は約50種!、デザートだって食べ放題!!
- ⑥「個室」にこだわる!
すみかは全席個室。(一部半個室あり)特別な時間を気兼ねなく楽しんでください。



お席の利用時間は
120分となります。

すみかのメニューは焼肉はもちろん、
その他の料理も全て食べ放題!

ラストオーダーは
フード・ドリンク共に
90分後となります。

食べ放題料金

大人	3,580円 <small>(税込 3,938円)</small>	シニア	3,380円 <small>(税込 3,718円)</small>
小学生	1,790円 <small>(税込 1,969円)</small>	幼児 3歳以上	500円 <small>(税込 550円)</small>

アルコール 飲み放題	1,280円 <small>(税込 1,408円)</small>	ソフト ドリンク 飲み放題	380円 <small>(税込 418円)</small>
---------------	---	---------------------	---

お父さんはアルコール飲み放題、お母さんと子どもはソフトドリンクもOK♪
※アルコール飲み放題とソフトドリンク飲み放題は併用可能です。
※幼児のお子様は大人の方が飲み放題を頼まれるとソフトドリンク無料♪



デザートは裏面です。



FOOD MENU



ドリンクは裏面です。

注「お席の利用時間は120分、ラストオーダーは90分後となります」

すみか イチオシ! の炭火焼きメニュー

すみかに来たなら、まずは食べてほしい！逸品たち

上ホルモン (タレ)

大量に焼かずにじっくり焼くと旨さ倍増でジューシーに！

「うまみネギ」を巻いて食すべし！

上ホルモン (赤辛)

コリコリ食感で濃厚な味わいの上ミノを召し上がれ！

上ミノ (タレ)

上ミノ (赤辛)

すみかタン

看板カルビ！やわらかさと旨味のハーモニー。

県産だけを厳選使用した自慢のジューシーな豚タン！

カルビ (タレ)

カルビ (スパイス塩)

すみか厳選！厚切りステーキ

CAB 認定の上質なアンガスビーフを厚切りステーキで召し上がれ！

焼いたお肉を特製の卵黄すき焼きダレにくらせて。

すみか名物

肉厚豚カルビの肉汁とすみか自慢のタレが絡み合う！

テジカルビ (タレ)

肉厚豚カルビ本来の風味と旨味が愉しめる！

テジカルビ (スパイス塩)

焼きしゃぶ (すき焼き風)

極上の焼肉を卓上炭火で堪能

牛タン

牛タンに「うまみネギ」を巻いて食べるのがイネ！

焼肉のトップバッター！まずは牛タンを召し上がれ。

カルビ

バラカルビ (タレ)

バラカルビ (スパイス塩)

角切りカルビ (タレ)

角切りカルビ (スパイス塩)

バラカルビのジューシーな脂の旨さ。

△バラカルビ (タレ)

△角切りカルビ (タレ)

角切りにしたカルビの肉感が愉しめる！

鶏モモ

鶏モモ (タレ)

鶏モモ (スパイス塩)

鶏モモ (赤辛)

ジューシーな鶏モモも焼肉には欠かせない。

セセリ

セセリ (タレ)

セセリ (スパイス塩)

セセリ (赤辛)

ジューシーさと歯応えが美味しい！

サラダ

チョレギサラダ (韓国のり)

県産朝採れミニトマト

コリアンキャベツ

ポテトサラダ

温玉シーザーサラダ

韓国のりが相性抜群！風味豊かなサラダ。

もやは国民食！シーザーサラダに温玉をのせて。

△温玉シーザーサラダ

△チョレギサラダ

一品

美味しい白菜キムチ

ごまキュー

ねぎキュー

枝豆

生たこキムチ

冷たいヤンニョムチキン

国産野菜のナムル2種 (小松菜・人参)

たまご焼き

クセもあるけどクセになる！自家製キムチ。

人気沸騰！旨辛！ヤンニョムチキン

△美味しい白菜キムチ

△冷たいヤンニョムチキン

ごはん・麺

別府風冷麺 (大・ハーブ)

ライス (大・ハーブ)

のりたまライス

めんたまライス

お子様うどん

台湾風ラーメン (大・ハーブ)

石焼ビビンバ

石焼ビビンバ明太チーズ

仕込み8年！牛骨出汁と和風出汁のハーモニー。

別府風冷麺

ハラミ

ハラミ (タレ)

ハラミ (赤辛)

やわらかいハラミを特製ダレで。

△ハラミ (タレ)

ピートロ

ピートロ (タレ)

ピートロ (スパイス塩)

もはや定番！焼肉には欠かせないピートロこと「豚トロ」です。

△ピートロ (タレ)

ロース

ロース (タレ)

ロース (スパイス塩)

△ロース (スパイス塩)

適度にサシの入ったロースの美味さ！

ウインナー

ポークウインナー

ベーコン

厚切りベーコン

ド定番！みんな大好きウインナー！

分厚く切ったベーコンから溢れる旨味！

新鮮野菜

うまみネギ盛り

焼き野菜盛り

お肉との相性抜群な美味しいうまみネギ！

お肉のお供にヘルシーな焼き野菜も。

ホイル焼き

にんにくホイル焼

じゃがバターホイル焼

バターコーンホイル焼

じゃがいも、ニンニク、バターが旨い。

△じゃがバターホイル焼

揚げもん

ガブリつきチキン中津唐揚げ

フライドオニオン

フライドポテト

ハッシュドポテト

揚げチヂミ (旨辛ヤンニョムソース)

揚げチヂミ (チーズソース)

カリトロたこ焼き

ごぼうの唐揚げ

鶏なんこつ唐揚げ

やみつき手羽先唐揚げ

鶏皮餃子

揚げ出し肉豆腐

ポテトチーズ餅

チーズ春巻き

海老のアヒージョ

イカのアヒージョ

チーズドッグ

△揚げチヂミ (旨辛ヤンニョムソース)

△ガブリつきチキン中津唐揚げ

△ポテトチーズ餅

スープ

たまごスープ

わかたまスープ

ユッケジャンスープ

みんな大好き！熱々おこげの美味しさ。

石焼ビビンバ

石焼ビビンバ明太チーズ

名古屋は「味仙」の本格派！ビリ辛スープがクセになる。

台湾風ラーメン

美味しさ際立つ！牛肉入り旨辛スープ。

ユッケジャンスープ