

春限定

すみか、春のおごちそう

季節のおすすめ

この時季限定のメニューは、
新鮮な桜鯛を使った、にぎり寿司、ビビンバ、
そして、アスパラとにんにく香るアヒージョ、
とろけるようなフレンチトースト...
楽しさいっぱいです。



鬼盛り旨ネギ すみかタン



桜鯛
にぎり

梅の香
桜鯛
にぎり



梅だれ仕立ての
すみかタン

海老と
アスパラの
アヒージョ



そのまま
ロースターに
のせて



まるで
和風
クッパ

おだしをかけて
桜鯛のビビンバ



クリームコロッケ
桜海老タルタル



ガリバターロース
[上ロース使用]



ジューとろ♪
フレンチトースト [1枚]



肉に真面目。



寿司に本気。



すみかコース

2,980 円 (税込 3,278 円)

焼肉 24 品、寿司 11 品、一品料理 29 品、デザート 5 品 + 季節限定品が食べ放題。
すみかの価値あるエントリーコース。

小学生

半額
1,490 円 (税込 1,639 円)

幼児

500 円 (税込 550 円)

シニア

500 円引
2,526 円 (税込 2,778 円)

プレミアムコース

3,780 円 (税込 4,158 円)

焼肉 29 品、寿司 17 品、一品料理 30 品、デザート 5 品 + 季節限定品、すべて食べ放題。
すみかを楽しみ尽くしたいならコレです!!

小学生

半額
1,890 円 (税込 2,079 円)

幼児

500 円 (税込 550 円)

シニア

500 円引
3,326 円 (税込 3,658 円)



飲み放題・ドリンクバー

飲み放題
1,380 円 (税込 1,518 円)

ドリンクバー
380 円 (税込 418 円)

小学生
190 円 (税込 209 円)

炭火焼肉

厳選焼肉を食べ放題で!!
[2 コース共通メニュー]

お肉との相性抜群!!
焼いたお肉にのっけて
いただくネギ。

うまみネギ盛り



すみかタン



カルビ [タレ]

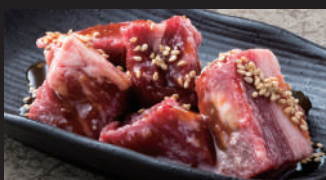
焼肉の王道”カルビ”。
旨味たっぷりの肉を、
自家製のタレで。

大分県産にこだわった
やわらかでジューシー
な豚の塩タン。

カルビ・ロース



バラカルビ [タレ]



角切りカルビ [タレ]



ロース [タレ]



バラカルビ [スパイス塩]



角切りカルビ [スパイス塩]



ロース [スパイス塩]



カルビ [スパイス塩]

ハラミ



ハラミ [タレ]



ハラミ [赤辛]

ホルモン

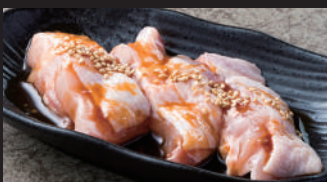


上ホルモン [タレ]



上ホルモン [赤辛]

鶏・豚



鶏もも
[タレ・スパイス塩・赤辛]



せせり
[タレ・スパイス塩・赤辛]



テジカルビ
[タレ・スパイス塩]

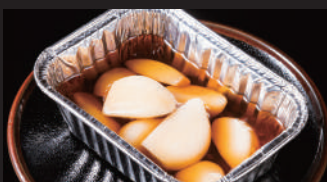


ピートロ
[タレ・スパイス塩]



ポークウイナー

小菜



にんにくホイル焼



枝豆



ごまキュー



生タコキムチ



韓国白菜キムチ



じゃがバタホイル焼



玉子焼



ねぎキュー



国産野菜のナムル



焼き野菜盛り

- 一回のご注文は、ご人数分 ×2 の皿数まで。
- お寿司は、すべて”さび抜き”です。
- わさびはテーブルに、ご用意してございます。
- 盛合せ以外の寿司は、1 かん単位でご提供しております。

寿司と逸品

こだわりの寿司も食べ放題 !!
[2 コース共通メニュー]



サーモンチーズ 海老チーズ



にぎり寿司盛り合わせ [5 カン]



まぐろ 海老



いか



サーモン



ほたて



かんぱち



えんがわ



玉子



スンドゥブチゲ (韓国風旨辛豆腐スープ)



仕込み 8 年！
牛骨出汁と
和風出汁の
ハーモニー。

別府冷麺 (大とハーフサイズがあります)



石焼ビビンバ



台湾ラーメン (大・ハーフ)



石焼ビビンバ明太チーズ

麺・飯・汁

- ライス (大・ハーフ)
- たまごスープ
- ミニうどん
- ワカたまスープ

野菜一品

- フライドポテト
- 鶏のから揚げ
- ポテトサラダ
- コリアンキャベツ



チーズ春巻



揚げチヂミ



チーズ揚げチヂミ



のりのりチョレギサラダ



県産朝採れミニトマト



温玉シーザーサラダ

お席のご利用時間
120 分
30 分前が
ラストオーダー

甘味

ソフトクリーム、
アイスクャンディは、
ドリンクバー横の
セルフコーナーに
ございます。



なめらかキャラメルプリン



濃厚 杏仁豆腐



ミニパンケーキ

プレミアム
コース限定
メニュー

品質にとどまらず、
すみか自慢の牛タンです。

牛タン塩



厚切りステーキ

黒毛のアンガス種の中でも
特にランクの高いCABを使用。



上ミノ
赤辛

特製の旨辛だれで。



上ミノ
タレ

焼肉ツウに人気のタレ。



牛タン

炙り寿司

焼肉店ならではの。



肉厚うなぎ

炙り寿司

あかふか贅沢な美味しさを。



すき焼き風
焼きしゃぶ

手早く焼いて、特製明黄だれをかき回して。



自家製

馬しゃぶ刺し

熊本直送

熊本直送の極上ホホ。



ドリンクメニュー

ビール



サッポロ黒ラベル(生) 550円[税込605円]

ノンアルビール 500円[税込550円]

飲放除外品

酎ハイ

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]

コークハイボール 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]

日本酒

国士無双(北海道) 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・ソーダ・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]

ソフトドリンクは、ドリンクバーにございます。