

# 比内地鶏入り

## 名物 つくね

日本3大地鶏の1つである比内地鶏を使い、**秋田味噌**や生姜などで味を

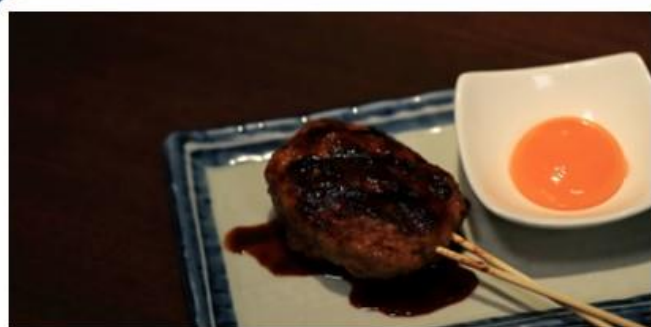
ととのえ、店内で丁寧に仕込みました。

使用する比内地鶏は、「**本家比内地鶏**」。

「生」の状態で炭火でじっくり焼き

上げる事が「すみの蔵」のこだわり。

絶品つくねは、地酒との相性抜群です。



タレ 380円 (税込418円)

塩 380円 (税込418円)

月見 480円 (税込528円)

チーズ 480円 (税込528円)

青唐辛子 480円 (税込528円)

## こだわり

### 炭火備長炭

「すみの蔵」の店名の由来である、備長炭にこだわり、炭火にこだわっております。食材の旨味を最大限引き出す。

### 秋田比内地鶏

秋田の誇りであり、日本が誇る3大地鶏の1つ。炭火で焼く事が私達の誇り。最大の特徴はその濃厚な「旨味」。

### 岩手菜彩鶏

長期飼育で育てられ、餌にもこだわった特別飼育。どなたでも食べやすいその味は、毎日食べられる。

### 秋田銘酒処

美酒王国地元秋田のこだわりの地酒を10種類以上ご用意。新政酒造・地元酒蔵まで、秋田の日本酒をお楽しみください。

### 秋田味噌

創業明治十二年秋田小玉醸造の秋田味噌を使用

### 秋田男鹿の塩

秋田男鹿半島沖の海水100%の塩。やわらかい味わい。

### 故郷の味

県民が作るから県民がほっとするふるさとの味。

# 炭火焼き鳥

## タレ

今回、長年継ぎ足した秘伝タレを老舗焼き鳥店から譲り受けました。こだわりタレをご賞味ください。

かわ	190円	(税込209円)
ねぎま	230円	(税込253円)
もも	230円	(税込253円)
レバー	230円	(税込253円)
砂肝	190円	(税込209円)
ハツ	190円	(税込209円)
ぼんじり	190円	(税込209円)
せせり	190円	(税込209円)

## しお

秋田男鹿半島沖の海水100%の塩。特徴はやわらかい味わい。

岩手県の菜彩鶏を使用。備長炭炭火で職人がじっくり焼き上げます。全て手打ちで1本1本で仕込んでます。

かわ	190円	(税込209円)
ねぎま	230円	(税込253円)
もも	230円	(税込253円)
レバー	230円	(税込253円)
砂肝	190円	(税込209円)
ハツ	190円	(税込209円)
ぼんじり	190円	(税込209円)
せせり	190円	(税込209円)
ささみ	230円	(税込253円)

すみの蔵特製

## 秋田味噌

創業明治十二年秋田小玉醸造の味噌を使用。こだわりの調味料を合わせたすみの蔵自慢の味噌タレ。

かわ	190円	(税込209円)
ねぎま	230円	(税込253円)
もも	230円	(税込253円)
ぼんじり	190円	(税込209円)
せせり	190円	(税込209円)
ささみ	230円	(税込253円)

## 野菜串

ねぎ	190円	(税込209円)
地物しいたけ	190円	(税込209円)
ししとう	190円	(税込209円)

## 桃豚串

秋田十和田高原ポーク

豚バラ串(タレ・しお)	230円	(税込253円)
肉巻ききりたんぽ	380円	(税込418円)

# 炭焼比内地鶏

秋田県の比内地鶏を生の状態です。仕入れて備長炭で丁寧に焼き上げました。すみの蔵渾身の炭火焼き鳥。

【数量限定】

もも串 (タレ・しお)

380円 (税込418円)

【数量限定】

むね串 (タレ・しお)

380円 (税込418円)

【入荷次第】

かわ串 (タレ・しお)

380円 (税込418円)

比内地鶏むね炭焼き塩麴

しおこうじ

1680円 (税込1848円)

比内地鶏もも炭焼き塩

1680円 (税込1848円)

# 炭焼き

秋田十和田高原ポーク

桃豚秋田味噌漬け焼き

980円 (税込1078円)

秋田十和田高原ポーク

桃豚バラ串 (タレ・しお)

230円 (税込253円)

秋田十和田高原ポーク

肉巻ききりたんぽ

380円 (税込418円)

厚揚げ

380円 (税込418円)

素干しほたるいか  
秋田味噌の

380円 (税込418円)

銀だらの味噌漬け焼き

980円 (税込1078円)

イカの一晩干し

1000円 (税込1100円)

北海道羅白産

最上級開きほっけ

1280円 (税込1408円)

# 秋田故郷の味



## 比内地鶏の きりたんぽ鍋 1380円 (税込1518円)

特製出汁をたっぷり含んだきりたんぽは、最高の出来栄え。  
秋田郷土料理の最高峰。※ご注文は1人前から承ります

秋田味噌ホルモン煮込み

630円  
(税込693円)

【入荷次第】比内地鶏鶏もつ煮

680円  
(税込748円)

いぶりがっこ

480円  
(税込528円)

いぶりがっこポテトサラダ

580円  
(税込638円)

いぶりがっこチーズ

780円  
(税込858円)

【夏限定】じゅんさい

680円  
(税込748円)

若鶏の唐揚げく秋田しょっつる仕立てく

580円  
(税込638円)

ハタハタ飯鮓

780円  
(税込858円)

秋田味噌の銀だらの味噌漬け焼き

980円  
(税込1078円)

くじらかやき

1280円  
(税込1408円)

だまこ鍋※ご注文は1人前から承ります

1380円  
(税込1518円)

手延べ稲庭うどん

880円  
(税込968円)

トロタクいぶりがっこ

880円  
(税込968円)

比内地鶏親子丼

880円  
(税込969円)

# 鮮魚

## 辻水産直送

### だてまぐろ

水産会社から直送した  
鮮度抜群の生本マグロ。

「だてまぐろ」の

## 本マグロ

赤身 980円  
(税込1078円)

中トロ 1680円  
(税込1848円)

2種盛 1980円  
(税込2178円)

(赤身・中トロ)

かんぱち 880円  
(税込968円)

真鯛 880円  
(税込968円)

その他、季節の鮮魚は  
おすすめをご覧ください

# 逸品

茶豆の枝豆

380円  
(税込418円)

冷奴

380円  
(税込418円)

炭焼厚揚げ

380円  
(税込418円)

炭焼素干し ホタルイカ

380円  
(税込418円)

純国産鶏もみじ卵使用

絶品 出汁巻き玉子

580円  
(税込638円)

ホルモン煮込み

630円  
(税込693円)

低温調理の鶏レバ刺し

680円  
(税込748円)

銀だらの

味噌漬け焼き

980円  
(税込1078円)

いかの一夜干し

1000円  
(税込1100円)

北海道羅白産

最上級 開ほっけ

1280円  
(税込1408円)

# サラダ

トマトスライス

480円(税込528円)

もろきゅう

480円(税込528円)

いぶりがっこポテトサラダ

580円(税込638円)

ふるさとの野菜サラダ

880円(税込968円)



いぶりがっこポテトサラダ

# 天ぷら

盛り合わせ 1280円  
(税込1408円)

海老 780円  
(税込858円)

キス 680円  
(税込748円)

さつまいも 380円  
(税込418円)

れんこん 380円  
(税込418円)

舞茸 480円  
(税込528円)

# 揚げ物

秋田しよっつる仕立て

若鶏の唐揚げ 530円  
(税込583円)

目光唐揚げ 780円  
(税込858円)

レアカツ 1280円  
(税込1408円)

ポテトフライ 480円  
(税込528円)

本まぐろの

# 鮨

本まぐろ(2貫) 580円  
(税込638円)

かんぱち(2貫) 380円  
(税込418円)

真鯛(2貫) 380円  
(税込418円)

トロタケ  
いぶりがっこ 880円  
(税込968円)

海鮮丼 1980円  
(税込2178円)

# お

焼おにぎり 380円  
(税込418円)

秋田肉中華そば 680円  
(税込748円)

稲庭うどん(冷) 880円  
(税込968円)

比内地鶏 親子丼 880円  
(税込968円)

# デザート

ババヘラアイス

480円(税込528円)

バニラアイス

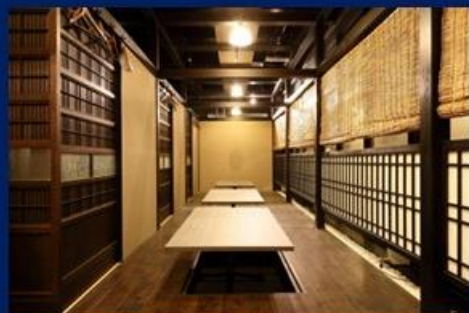
380円(税込418円)

抹茶アイス

380円(税込418円)

# 宴会コース

各種宴会コースを  
ご用意しております。  
大小宴会承ります。



## 【個室もご用意】

※スタッフにお気軽にお問い合せください