

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店



焼き鳥 すみとら



湯通したセセリを、大根おろしとポン酢でさっぱり味わう「セセリおろしポン酢」780円は、柚子胡椒がアクセントに。



丁寧な接客とおいしい料理でおもてなししてくれる店主の鈴木さん(右)と、舞鶴酒販の廣田課長(左)。



たっぷりのカイワレがシャキッとおいしい「トマトとカイワレのサラダ」780円など、ヘルシーな一品も。

ふらっと訪れて気軽に二杯
行きつけにしたい店

大分市内の鶏料理店で経験を積んだ店主の鈴木誉也^{やすなり}さんが、仕込みから焼きまで真心こめて仕上げる焼き鳥を提供する『焼き鳥すみとら』。一昨年8月のオープン以来、常連も増えているという。カウンターとテーブル3席という小さな店だからこそスタッフや客同士の距離も近く、隠れ家っぽいけれどアットホームな居心地の良さが魅力だ。

看板は串焼き。初めてならず、食材ごとにシンプルな塩と秘伝のタレそれぞれで味付けした「おまかせ串焼き」(写真大・6本1100円)がおすすすめ。他にも、こだわりの一品料理、サラダ、揚げ物、シメにデザートとメニューが充実で、「お酒はもちろんですが、食事をメインに楽しみに来てくださるお客様も多いです」と鈴木さん。気の合う仲間と会話を楽しみながら、ゆっくり過ごしたい夜にぜひ。

焼き鳥 すみとら

〒大分市都町2-6-7
ツインタワービル105
☎ 097-576-8525
🕒 18:00~深夜3:00
(ラストオーダー深夜2:00)
🚫 不定
🚫 なし
📱 カード使用/可
https://www.instagram.com/yakitori_sumitora/

定番から限定商品まで幅広く取り揃えております /

舞鶴酒販

公式 **オンラインショップ**

GRAND OPEN

スマホでかんたん!お手軽決済!

各種決済会社に対応しているので、お買い物しやすい!

ご注文はこちら

舞鶴酒販グループは **TRINITA** を応援しています!!