スミレトーキョー

うれしい！たのしい！美味しい！

OUR CONCEPT

2003年、NEW YORK ウエスト・ヴィレッジで生まれ、

渋谷宇田川町で 14 年間ひっそりと咲いていた sumile の花は、

渋谷中心地から少し離れちょっとディープな魅惑の町、

神山町 (通称 : 奥渋) へ移り咲きました。

sumile TOKYO をプロデュースするのは

DREAMS COME TRUE 吉田美和 と 中村正人。

二人が想いを馳せる地は HOKKAIDO と OKINAWA。

広大な土地と冷涼な気候、海に囲まれ多くの海流で育む豊富な食材は北海道から。

温暖な亜熱帯の気候で育つ力強く、芳醇な食材は沖縄から。

日本最北と最南、それぞれの豊富な食材を融合。

店内はカウンターやテーブル、バースペースなど、タイプの違うお席が全 35 席。

中心にはアンティーク家具、天井からは優美なシャンデリアという 特別な空間を演出。

独創的でどこか懐かしさも感じる一皿を提供する 新提案型イタリアンレストラン

sumile TOKYO

Antipasto Freddo

冷たい前菜

クラッシュナッツとドライフルーツのヘルスコンシャスサラダ
ハニーマスタードドレッシング
Health-Conscious Salad with Crushed Nuts and Dried Fruits in Honey Mustard Dressing ¥2,100

新鮮な野菜に、栄養価の高いナッツやドライフルーツをたっぷりと使用した食べ応えのあるサラダ。
好評の自家製ドレッシングもお楽しみください。

北海道産雪室熟成ポテトとあぐー豚ベーコン
沖縄県産ビーツのポテトサラダ
Hokkaido Yuki-muro Aged Potato and Agu Pork Bacon with Okinawan Beets Potato Salad ¥1,400

雪室で熟成させ甘みが増したポテトと、カリッと焼き上げたあぐー豚ベーコンなどを
混ぜて仕上げていただくポテトサラダ。今、注目野菜の沖縄県産ビーツパウダーで可愛いピンク色に。

“畑からの恵み” sumileバーニャカウダ 二種のソースで
“Blessing From Farm” sumile Bagna Càuda with 2 Kinds of Sauces ¥2,500

畑で育つ野菜たちをイメージしたバーニャカウダ。
北海道産クリームの大葉ソースとシークヮーサー味噌ソースで。

シャキシャキロメインレタスのミルフィーユ仕立てのシーザーサラダ
北海道産パルミジャーノチーズをたっぷりと
Crispy Romaine Lettuce Mille-feuille Caesar Salad with Plenty of Hokkaido Parmigiano Cheese ¥2,100

ミルフィーユにしたロメインレタスの層には、トマト、チーズガレット、カリッと焼いたスパム。
最後にたっぷりの北海道パルミジャーノと、ブラックペッパーのアクセントを。

※表示価格は全て税込です　＊ All listed prices include tax.

Antipasto Freddo

冷たい前菜

メランジェサラダ風 鮮魚のカルパッチョ
パッションフルーツ＆シークワーサードレッシング
Melange Salad-Style Fresh Fish Carpacci with Passion Fruit and Shikuwasa Dressing ¥2,100

鮮魚の薄切りとシャキシャキ野菜、ナッツやバジルなどを、南国感じるドレッシングと混ぜてお召し上がりください。

北海道産牛 ローストビーフ仕立てのタリアータ
黒糖バルサミコソースとタルタルトンナートソース
Hokkaido Beef Roasted Beef Tagliata with Brown Sugar Balsamic Sauce and Tonnato Sauce ¥3,300

しっとりと仕上げたローストビーフの前菜。
ツナとピクルスがクセになるオリジナルの”トンナートソース”をたっぷりつけてお召し上がりください。

本日のsumile TOKYO アンティパスト・ミスト
Today's sumile TOKYO Antipasto Misto ¥2,300

お食事の最初、ビールやワインとともにお楽しみいただけるように、少しづつの前菜を盛り合わせました。

sumile TOKYO クリームチーズのフルーツバター カンパーニュラスク添え
sumile TOKYO Cream Cheese Fruit Butter with Country Bread Rusks ¥1,400

シェフが一生懸命混ぜ合わせたチーズ感たっぷりで、ラム酒の風味豊かなフルーツバター。
ワインだけでなくハイボールにも良く合います。

ワインを愉しむアソートプレート 十勝ハムと日替わりチーズ 黒糖ナッツを添えて
Wine Assortment Plate with Tokachi Ham, Daily Cheese, and Brown Sugar Nuts ¥2,200

もう少し何か食べてワインを楽しみたいという方に おすすめです。
もちろん前菜としてもお召し上がりいただけます。

※表示価格は全て税込です ＊ All listed prices include tax.

Antipasto Caldo

温かい前菜

スパムミートとゴーヤーのフリッタータ（イタリア風オムレツ）
Spam Meat and Goya Frittata (Italian-style Omelette) ¥2,000

沖縄でメジャーな”SPAM”とゴーヤー。”ゴーヤーチャンプルー”をイメージし、
イタリア風オムレツのフリッタータにしてみました。

HOKKAIDOソーセージグリル バジルトマトのチリビーンズ
HOKKAIDO Grilled Sausages with Basil Tomato Chili Beans ¥3,300

北海道から厳選したソーセージを香ばしくオーブン焼きに。
スパイシーなチリビーンズにバジルの風味がアクセント。

あぐー豚の”ンドゥイヤ”とトリッパのホットチリガーリック煮込み
Agu Pork "Nduja" and Trippa Hot Chili Garlic Stew ¥2,100

香辛料がクセになるあぐー豚のソーセージ”ンドゥイヤ”とトリッパを少し辛いトマトソースで煮込みました。
ガーリックの風味とライムのアクセントが心地よいホットオードブル。

北海道産鮮魚のフリット ドラゴンフルーツのピンクタルタルで
Fritto of Fresh Fish from Hokkaido with Pink Dragon Fruit Tartar ¥1,700

サクッとあげた鮮魚のフリットに、南国感じるタルタルソースをたっぷりつけてお召し上がりください。

北海道季節野菜のポタージュ あぐー豚のクリスピーベーコン添え
Hokkaido Seasonal Vegetable Potage with Crispy Agu Pork Bacon ¥1,300

北海道から送られる旬の野菜をポタージュスープに。季節に応じて冷たいポタージュも。

※表示価格は全て税込です　＊ All listed prices include tax.

Pasta & Risotto

パスタ&リゾット

スパゲッティーニ 北海道産タコと大葉のジェノベーゼ (R) ¥2,300
Spaghettini with Hokkaido Octopus and Oba Leaf Genovese (L) ¥2,700

香り高い大葉のジェノベーゼソースと、しっとりと歯応えの良い北海道産のタコを合わせました。
今までにない爽やかな風味のパスタです。

スパゲッティーニ 北海道クリームと明太子のクリームソース 旬の柑橘を絞って (R) ¥2,300
Spaghettini with Hokkaido Cream and Mentaiko Cream Sauce, Squeezed with Seasonal Citrus (L) ¥2,700

濃厚な北海道産生クリームと、明太子を合わせた人気のパスタ。中には柔らかいイカも入っています。

スパゲッティーニ あぐー豚のパンチェッタとポルチーニ
香り高いキノコたちのカルボナーラ (R) ¥2,500
Spaghettini with Agu Pork Pancetta and Porcini in a Fragrant Mushroom Carbonara (L) ¥3,100

香ばしく焼き上げたパンチェッタとポルチーニ茸の香りがたまらない、ニュータイプのクセになるカルボナーラ。

※表示価格は全て税込です　＊ All listed prices include tax.

Pasta & Risotto

パスタ&リゾット

ペンネ ”星空の黒牛”が赤ワインに溶け込んだ濃厚ボロネーゼ (R) ¥2,500
Penne with "Hoshizora no Kurogyu" Rich Bolognese Melted in Red Wine (L) ¥3,100

肉肉しい本場ボロネーゼと違い、しっとりと味わい深い星空の黒牛と、たっぷりの赤ワインに、
デミグラスを加えたコク深いソースのオリジナルボロネーゼ。

タリアテッレ 貝の風味がたっぷりなペスカトーレ (R) ¥3,000
Tagliatelle with Clam-Flavored Pescatore (L) ¥3,900

あさりの出汁がしっかりと効いたトマトソースとたっぷりの貝が贅沢気分を味わせてくれます。

フジッリ 三種の唐辛子の濃厚激辛旨のアラビアータ (R) ¥2,100
Fusilli with Three Kinds of Chili in a Rich and Spicy Arrabiata (L) ¥2,500

にんにくの風味が効いたトマトベースのソースに、四川朝天辣椒や沖縄島とうがらしなどの三種の唐辛子が
『香り』『旨味』『辛味』を引き立たせた激辛アラビアータ。
※お子様や辛さが苦手な方はご注意ください。

ニョッキ 沖縄県産紅芋のニョッキ ゴルゴンゾーラソース (R) ¥2,100
Gnocchi with Okinawan Red Sweet Potato in Gorgonzola Sauce (L) ¥2,500

沖縄産ならではの紅芋の柔らかい甘みとゴルゴンゾーラの塩味のマッチングがたまらない、スミレ色のニョッキ。

リゾット 北海道産ホタテと干し貝柱、季節野菜のうっちんリゾット (R) ¥2,300
Risotto with Hokkaido Scallops and Dried Scallops, Seasonal Vegetables in Uchin Risotto (L) ¥2,800

干し貝柱の出汁をベースに、沖縄県産うっちん（ウコン）のリゾットに、
香ばしく焼き上げた北海道ホタテのソテーをトッピング。ホタテを味わえるリゾット。

天然酵母の自家製フォカッチャ
House made Bread ¥500

店内で毎日焼き上げています

パスタはトウモロコシ粉のグルテンフリースパゲッティーへ変更できます
To change to gluten free pasta + ¥300

※表示価格は全て税込です　＊ All listed prices include tax.

Pietanza

メインディッシュ

厚切りあぐー豚のしっとり低温調理ロースト パイナップルジンジャーソース
Thick-Cut Agu Pork Roast with Pineapple Ginger Sauce ¥4,300

脂身が美味しい沖縄あぐー豚を贅沢に厚切りにして、パイナップル果汁ベースでマリネ。
ゆっくり火入れを行いしっとりと仕上げ、生姜の香りがたまらない和風南国パイナップルソースで
お召し上がりいただきます。

北海道産和牛の塊ロースト ハーブと島らっきょうの
マッシュポテト 赤ワインと黒糖の濃厚ソースで
Hokkaido Beef Chunk Roast with Herb and Island Shallot Mashed Potatoes,
Rich Red Wine and Brown Sugar Sauce ¥4,300

ミディアムレアに仕上げた赤身の北海道和牛。ハーブが香るマッシュポテトと黒糖でコクを出した赤ワインソースを。
一緒にお肉につけて召し上がっていただくと今までにないハーモニーを感じていただけます。

若鶏もも肉 ”オキナワビアナッツ”をまとったディアボラ風 ケイジャントマトソース
Young Chicken Thigh "Okinawa Beer Nuts" Diavola with Cajun Tomato Sauce ¥3,200

沖縄でメジャーで大人気のスナック”ビアナッツ”のフレークを若鶏に纏わせ、
香ばしく仕上げた逸品。エスニック薫るトマトソースとの相性も抜群です。

鮮魚と北海の魚介、コク深いアクアパッツァ 沖縄アーサーの香り
Fresh Fish and Northern Seafood in Rich Acqua Pazza with Okinawan Asa Aroma ¥4,000

厳選した北海の魚介と鮮魚一尾を、芳醇な貝の出汁で煮込んだ濃厚アクアパッツァ。
沖縄のアーサーがさらに海の恵みを引き立てます。

北海道産牛のカツレツ ”コトレッタ” 彩り野菜のラビゴットソース ライムの香り
Hokkaido Beef Cutlet "Cotoletta" with Colorful Vegetable Ravigote Sauce and Lime Scent ¥3,500

薄く食べやすく調理した牛カツ。さまざまな刻み野菜の特製ラビゴットソースをたっぷり乗せて召し上がってください。
ライムを絞るとさらにさっぱりとお召し上がりいただけます。

※表示価格は全て税込です　＊ All listed prices include tax.

Dolce
ドルチェ

北海道ミルクのパンナコッタ ハイビスカスソース
Hokkaido Milk Panna Cotta with Hibiscus Sauce ¥1,300

口当たり軽くなめらかなパンナコッタに南国感じる爽やかなソース。

沖縄県産黒糖の濃厚チョコテリーヌ
Okinawan Brown Sugar Rich Chocolate Terrine ¥1,300

沖縄の黒糖はしっかりとした風味が魅力。sumile TOKYOオリジナルコーヒーとの相性は抜群です。

沖縄県産・紅芋のプリン
Okinawan Red Sweet Potato Pudding ¥1,300

沖縄から仕入れた紅芋の生ペーストでつくるプリン。
可愛い植木鉢の器に入ってますよ。

レモン香る　北海道クリームチーズケーキ
Lemon-Scented Hokkaido Cream Cheese Cake ¥1,300

爽やかでなめらかなチーズケーキ。上から振りかけるレモンゼストがアクセント。

本日のジェラート 二種盛り
Today's Gelato - Two Flavors ¥1,300

Dopo cena　食後のお飲物

sumile オリジナルコーヒー (HOT / ICE) ¥600
sumile Original Coffee

紅茶 (HOT / ICE) ¥600
Tea

本日のハーブティー (HOT / ICE) ¥600
Today's Herbal Tea

オリジナル ハイビスカスティー (HOT / ICE) ¥600
Original Hibiscus Tea

エスプレッソ (HOT) ¥600
Espresso

デザートワイン ¥850
Dessert Wine

※表示価格は全て税込です　＊ All listed prices include tax.

Menu
コースメニュー

コース料理の際はグループの皆さま同一オーダーとさせていただきます。

おすすめコース

¥6,500

旬の食材をおすすめの調理法でご用意する
sumile TOKYO おすすめコース

小前菜
Stuzzichino

前菜
Antipasto

温菜
Antipasto Caldo

第一の皿・パスタ
Primo Piatto

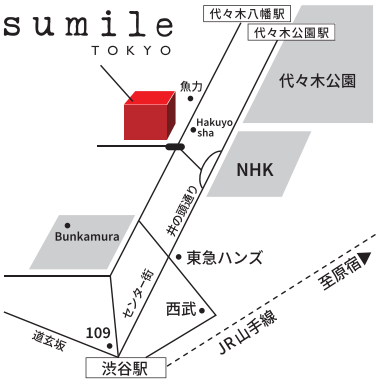
第二の皿・メインディッシュ
Secondo Piatto

ドルチェ
Dolce

コース料理の内容はスタッフにお尋ねください。
Please ask the staff about the course menu details.

※お席料として
お一人様¥300頂戴致します
＊ A seating fee of ¥300 per person will be charged.

※表示価格は全て税込です
＊ All listed prices include tax.



〒150-0047
東京都渋谷区神山町40-5 小松ビル1F
☎ 03-5738-7139

Google Map

・NHK センター西門前	徒歩 4 分
・JR 渋谷駅 ハチ公口	徒歩 14 分
・京王井の頭線 神泉駅	徒歩 14 分
・小田急線 代々木八幡駅	徒歩 11 分
・千代田線 代々木公園駅	徒歩 11 分

営業時間

・月曜日～土曜日
LUNCH 11:30 ~ 14:30 (13:30 L.O.)
DINNER 17:00 ~ 22:00 (21:00 L.O.)

・日曜祝日
LUNCH 11:30 ~ 14:30 (13:30 L.O.)
DINNER 17:00 ~ 21:00 (20:00 L.O.)

席数
テーブル 7 卓 20 席 / カウンター 2 卓 9 席 / 個室 1 卓 6 席

記念日や大切なお食事、貸切パーティー等、
ご予算に応じた特別メニューもご用意致します。
お気軽にお問合せください。

www.sumileTOKYO.com

Follow me!

スミレトーキョー