

# 2022年4月21日

新店舗は現在の店舗の  
道はさんで向かい側です。

# グランドオープン!!

2022年4月21日、すみの坊本町店が新しく生まれ変わります。

『炭火』でじっくり焼いた伝統の鰻の蒲焼きを  
和風モダンな店内でごゆっくりお楽しみください。(席数60席)

4月17日までは、現店舗で営業中です。

(4月18・19・20日は本町店は臨時休業させていただきます。

三嶋大社前店は平常通り営業いたします。)

うなぎ百撰

# すみの坊

## 本町店

新登場!!

ひつまぶし



すみの坊のひつまぶしは  
蒸さずに炭火でゆっくりと  
焼き上げるので  
表面パリッと香ばしく  
身はふっくら皮はハリハリ  
食感も一緒にお楽しみください。



ジャイアンも食べた特上殿重



備長炭で丁寧に焼き上げます



炊き立ての御殿場コシヒカリ



一番人気、自慢の殿井



### 【営業案内】 (うなぎの売り切れ次第終了致します)

**本町店** 《年中無休》 **【新店舗の営業時間】**

【現在の営業時間】 (平日) 11:00 ~ 14:30 (L014:00)  
11:00 ~ 15:00 (L014:30) 16:30 ~ 20:00 (L019:30)  
16:00 ~ 19:00 (L018:30) (土日祝) 11:00 ~ 20:00 (L019:30)

TEL 055-975-0499 三島市本町 1-37  
(新店舗: 三島市本町 2-11)

**三嶋大社前店** 《年中無休》

(平日) 11:00 ~ 15:00 (L014:30)  
(土日祝) 11:00 ~ 17:00 (L016:30)

TEL 055-972-3888 三島市大社町 18-1