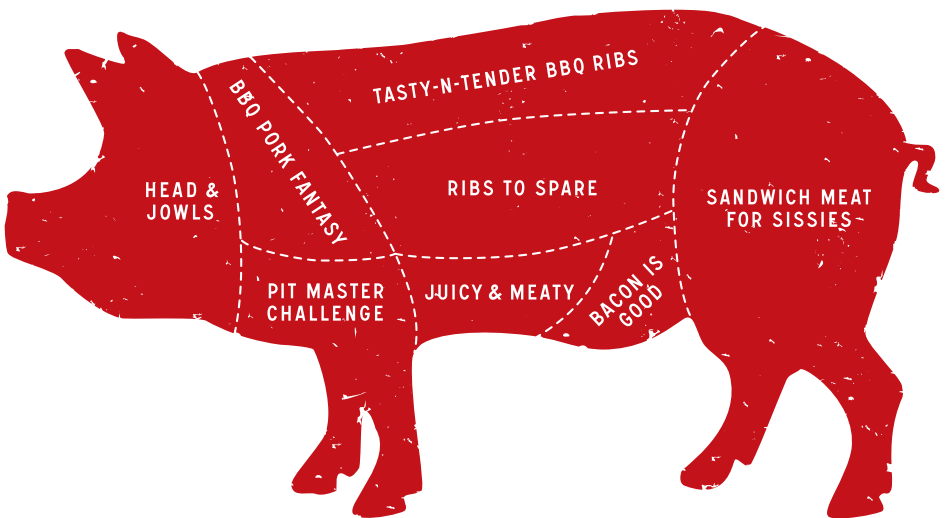


URBAN BBQ



# SMOKEHOUSE

BY T.Y.HARBOR BREWERY



---

# SMALL & SHARED PLATES

## ★ HOUSE SMOKED APPETIZERS ★

House smoked nuts with almonds, cashews and pecans ¥580

スモークミックスナッツ

House smoked cheese with whole wheat crisps ¥580

スモークチーズと全粒粉クラッカー

David's smokey deviled eggs ¥580

デイビッドのスモーキーデビルドエッグ

Spicy Buffalo shrimp with blue cheese dip and celery sticks ¥1400

スパイシーバッファローシュリンプ  
ブルーチーズディップ セロリスティック

House smoked Tasmanian salmon with dill cream and rye crackers ¥1600

タスマニア産スモークサーモン  
サワークリームドレッシング、全粒粉クラッカー

Bowl of Texas style chunky beef chili with onions, cilantro and corn bread ¥1100

テキサススタイル  
チャンキービーフチリビーンとコーンブレッド

## LOW & SLOW

---

# TASTY BITES

## ★ FRIES & MORE ★

Southern style crab cakes with remoulade sauce ¥1400

サウザンスタイル クラブケーキ

Pimento cheddar cheese spread with dipping bread ¥900

ピメントチェダーチーズディップ

Jumbo onion rings with BBQ sauce ¥600

ジャンボオニオンリング、BBQソース

Smoked chicken wings with bourbon BBQ glaze

¥1000/5 ea ¥1800/10 ea

スモークバーボンチキンウイング

Texas style chunky beef Chili and cheese fries ¥1100

チャンキービーフチリチーズフライ、テキサススタイル

Beef tacos with cabbage, jalapeno cream and coriander on flour tortillas ¥1400

ビーフタコス ハラペーニョソース

Smokehouse nachos with tortilla chips, bbq meats, cheddar cheese, guacamole, salsa fresca, jalapeños, coriander and sour cream ¥1300

スモークハウスナチョス

Today's soup ¥500

本日のスープ

---

# SALADS

BBQ Chicken Salad with black beans, yellow paprika and colby jack cheese ranch dressing ¥1600

BBQチキン、ブラックビーンズ、  
コルビージャックチーズのサラダ、ランチドレッシング

Iceberg wedge, blue cheese dressing, bacon chunks, croutons ¥1300

アイスバーグウェッジ、ベーコン、クルトン、  
ブルーチーズドレッシング

Smoked beets salad with romaine, goat cheese and walnuts with honey dressing ¥1600

スモークビーツ、ロメインレタス、ゴートチーズのサラダ  
ハニードレッシング

# PIT SMOKED BBQ PLATES

Plates served with cornbread and coleslaw.

コーンブレッドとコールスロー付き

アメリカでBBQとは、いわゆる野外料理とは異なり主に南部や中西部を中心とした伝統的な料理のことで、スパイスをすり込んだ肉をピットという箱に入れ、煙で長時間スモークして作ります。ヒッコリー(北米原産クミ科の木)のチップを使い、低温でゆっくり(Low & Slow!)、長いものでは10時間かけて調理した肉は、クラフトビールやクラフトスピリッツとの相性は抜群。そのままでも食べられますが、好みて自家製のBBQソースを加え味を変えて楽しんで下さい。

## ★ COMBO PLATES ★

**Pulled BBQ pork**  
ブルドBBQポーク

**Saga chicken thigh**  
佐賀県産ふもと赤鶏骨付きもも

**Kansas City style spare rib**  
ポークスベアリップ、カンザスシティスタイル

**Espresso rubbed beef brisket**  
エスプレッソを使ったビーフブリスケット \*5:30pm~

OR

**Beef briskets burnt ends**  
バーンエンドブリスケット

**BBQ combo platter of three meats ¥3600**

BBQコンボ (3種盛り合わせ)

**BBQ combo platter of four meats, includes two sides ¥4800**

BBQコンボ (4種盛り合わせ) \*サイドから2種類

## ★ PLATES ★

**Pulled BBQ pork, Carolina spicy vinegar ¥2200**

ブルドBBQポーク、  
カロライナスパイシービネガーソース

**Saga chicken, two semi-bonless thighs, tender and juicy with BBQ sauce ¥2200**

佐賀県産ふもと赤鶏骨付きもも、BBQソース

**Espresso rubbed beef brisket, smoked low and slow ¥2600**

エスプレッソを使ったビーフブリスケット \*5:30pm~

**Half rack of Kansas City style pork spareribs ¥2700**

ポークスベアリップ、カンザスシティスタイル

**Beef briskets burnt ends over toast with coleslaw ¥2100**

バーンエンドブリスケット 全粒粉トーストとコールスロー

**Today's special BBQ plate**

\*please ask your server

本日のスペシャルBBQプレート \*スタッフにお尋ね下さい

### Additional BBQ meats for your plate

ご注文のBBQプレートに追加できます

**Pulled BBQ pork - 100g ¥600**  
ブルドBBQポーク (100g)

**Saga chicken thigh - 1 piece ¥800**  
佐賀県産ふもと赤鶏骨付きもも (1ピース)

**Espresso rubbed beef brisket - 100g ¥800** エスプレッソを使ったビーフブリスケット (100g)  
\*5:30pm~

**Kansas City style spare rib - 1 piece ¥500** ポークスベアリップ、カンザスシティスタイル (1ピース)

**Grilled craft sausage - 1 piece ¥800**  
自家製ソーセージ(1ピース)

**Home made hot smoked bacon - 80g ¥400** 自家製スモークベーコン (80g)

**Beef briskets burnt ends - 100g ¥800**  
バーンエンドブリスケット (100g)

## ★ HOUSE MADE BBQ SAUCES ★

### Porter Pepper

T.Y. Harbor Porter and black pepper compliments beef brisket

ポーターペッパー: ティー・ワイ・ハーバーのビール"ポーター"とブラックペッパーを使用。ビーフブリスケットとの相性抜群です!

### Carolina Vinegar

Classic vinegar and pepper sauce for pork

キャロライナ ヴィネガー: クラシックなヴィネガーとペッパーのソース。ポークと相性抜群!

### Voodoo Hot

Habanero and ginger based sauce bring on the heat

ブドゥーホット: ハバネロと生姜ベースのソース。とてもホットです!

### House Pit

Our "go to" sauce for all things BBQ

ハウスピット: すべてのBBQと相性抜群のスタンダードソースです。

# SANDWICHES

Sandwiches come with choice of fries or potato salad.  
add bacon, avocado, cheddar cheese or chili bean sauce ¥150 ea.

フレンチフライかポテトサラダ付き

ベーコン、アボカド、チェダーチーズ、チリビーンズソース トッピング 各¥150

**SMOKEHOUSE cheeseburger on a potato bun with special sauce, lettuce, tomato and onion ¥1700**  
\*add patty + ¥800

スモークハウスチーズバーガー、ポテトパンズ  
パティ追加 +¥800

**Pulled BBQ pork with coleslaw on a potato bun ¥1500**

ブルドBBQポークとコールスローのサンドイッチ、  
ポテトパンズ

**Grilled marinated chicken breast with chipotle mayonnaise on toasted whole wheat ¥1600**

グリルしたハーブマリネチキンとチポトレマヨの  
サンドイッチ、全粒粉トースト

**Grilled craft sausage on a potato hot dog bun ¥1600**

自家製ソーセージのグリル、ホットドッグ、  
ポテトパンズ

\* Gluten free bread is available for your sandwich, however our food is not made in a 100% gluten free environment and we make no guarantees regarding the gluten content of these items. + ¥200

\* サンドイッチのパンはグルテンフリーに変えることができます  
(小麦粉を使った製品と同じラインで製造されています) + ¥200

# SIDES-N-FIXINGS

**Oven roasted red skin potatoes with bacon and thyme ¥500**

ローストレッドスキンポテト

**No mayo red rose potato salad ¥500**

レッドローズポテトサラダ

**Dirty rice, pulled pork and smoked cheese croquettes ¥500**

BBQポークとスモークチーズのライスコロケ

**Baked black eyed peas with smokey bacon and pork ¥500**

バイクドブラックアイドビーンとBBQポーク

**Home style mac-n-cheese ¥500**

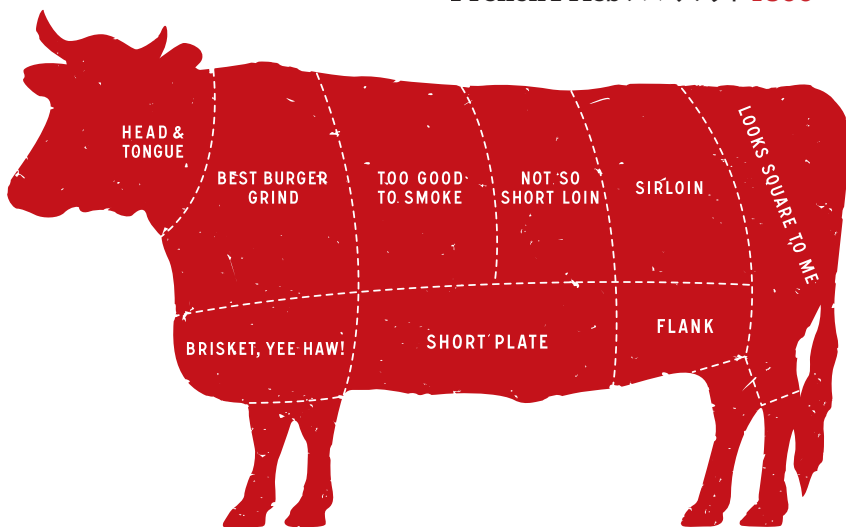
マカロニチーズ

**Seasonal green veggie special**

本日のグリーンベジタブル ¥500

**Coleslaw コールスロー ¥500**

**French Fries フレンチフライ ¥500**



please inform our staff if you have any food allergies or allergic to any foods

# DESSERTS & COFFEE

**Banana cream pudding with whipped cream ¥800**

バナナクリームプディング、ホイップクリーム添え

**Smokehouse Mississippi mud pie, super rich chocolate cake topped with chocolate cream ¥800**

ミシシッピチョコレートマッドパイ、チョコレートクリーム

**Homemade red velvet cake with cream cheese icing and spicy pecans ¥800**

レッドベルヴェットとクリームチーズとスパイスピーカン

**Seasonal fruit warm cobbler with vanilla ice cream ¥800**

季節のフルーツコブラー、バニラアイスクリーム添え

**Today's assorted gelato (3 scoops) ¥800**

本日のジェラート3種盛り合わせ

**SMOKEHOUSE ice cream sundae with vanilla ice cream, chocolate pudding, whipped cream and maple glazed bacon ¥1,100**

SMOKEHOUSE メープルベーコン チョコレートサンデー

**NOZY original blend coffee**

\*Hot (Refill free) / Cold **¥550**

NOZYオリジナルブレンドコーヒー

\*ホット(リフィルフリー) / アイス

# AMERICAN CRAFT SPIRITS

## ★ BOURBON WHISKEY ★

(50% or more corn mash)

**SHOT (30ml / 60ml)**

**Buffalo Trace**

KENTUCKY

**¥450 / ¥900**

バッファロー トレース、ケンタッキー

**Bulleit**

KENTUCKY

**¥500 / ¥1,000**

ビュレット、ケンタッキー

**Eagle rare, 10yrs old**

KENTUCKY

**¥550 / ¥1,100**

イーグル レア 10年、ケンタッキー

**Red State**

KENTUCKY

**¥550 / ¥1,100**

レッド ステイト、ケンタッキー

**Pure X.O**

KENTUCKY

**¥600 / ¥1,200**

ビュアX.O、ケンタッキー

**Baker's 7yrs**

KENTUCKY

**¥700 / ¥1,400**

ベイカーズ 7年、ケンタッキー

**Woodford, Reserve**

KENTUCKY

**¥700 / ¥1,400**

ウッドフォード リザーヴ、ケンタッキー

**Michter's Sour Mash**

KENTUCKY

**¥800 / ¥1,600**

ミクターズ、サワーマッシュ、ケンタッキー

**Larceny**

KENTUCKY

**¥850 / ¥1,700**

ラーセニー、ケンタッキー

**Town Branch**

KENTUCKY

**¥900 / ¥1,800**

タウン ブランチ、ケンタッキー

## ★ VODKA ★

**Fugu**

CALIFORNIA

**¥500 / ¥1,000**

フグ、カリフォルニア

**Hop Head**

WASHINGTON

**¥600 / ¥1,200**

ホップ ヘッド、ワシントン

## ★ GIN ★

**Junipero**

CALIFORNIA

**¥550 / ¥1,100**

ジュニペロ、カリフォルニア

**Aviation**

OREGON

**¥650 / ¥1,300**

アヴィエーション、オレゴン