

JAN 4 - FEB 28

TEX-MEX BURGER FESTIVAL

テックスメックス・メキシカン × バーガーのフュージョン!
TEX-MEX Mexican x Burger Fusion!

GACHA!

フェスバーガーをオーダーすると、お食事券やTシャツが当たる、ハズレ無しのカチャ引換券をプレゼント!
※引換券は当日のみ有効となります。

Recieve a gacha ticket with any burger order! Gacha tickets are only valid the day of.
Your chance to win gift vouchers, t-shirts and free drinks! Don't miss out!



ALMOST BEEF & BURRITO BURGER

Plant based patty topped with rice and beans burrito, chipotle mayo and smoked tomato salsa
フリートミートレスバーガー、チボトレマヨネーズとスモークトマトサルサ

GORDITA BURGER

Beef patty topped with a chili, cheddar and broccoli stuffed gordita, lettuce, tomato and lime chili mayo
ゴルディータバーガー、ライムチリマヨネーズ



TACO BURGER

Beef patty topped with cheddar cheese, crispy mini beef taco with smoked tomato salsa
タコスバーガー、チェダーチーズとスモークトマトサルサ

QUESADILLA BURGER

Beef patty topped with pulled pork and cheddar cheese quesadilla, guacamole and jalapenos
ケサディアバーガー、ワカモレとハラペーニョ



Tostadas Burger

Beef patty topped with pulled chicken and black bean tostada, avocado dressing and pepper Jack cheese
トスターダバーガー、ペッパージャックチーズとアボカドドレッシング

ALL BURGERS
¥1,900

+600でフロートセットに!
Add a float to any burger for +600

Coke Float | コーラフロート

Coffee Float | コーヒーフロート

Root Beer Float | ルートビアフロート

Orange Ginger Float | オレンジジンジャーフロート

Raspberry Milk Float | ラズベリーミルクフロート

ALL FLOATS
¥800

URBAN BBQ

SMOKEHOUSE
BY T.Y.HARBOR BREWERY

SMOKEHOUSE BEER PAIRING CHART



Wheat Ale

ウィートエール

ALC: 4.5%

IBU: 15

SRM: 5 (EBC 10)

GOES WELL WITH



CHICKEN



SEAFOOD



SALAD



Pale Ale

ペールエール

ALC: 4.5%

IBU: 29.5

SRM: 8 (EBC 18)

GOES WELL WITH



BURGER



FRIED FOOD



SPICY FOOD



IPA

インディアペールエール

ALC: 6%

IBU: 50

SRM: 10 (EBC 20)

GOES WELL WITH



BURGER



FRIED FOOD



SPICY FOOD



Amber Ale

アンバーエール

ALC: 4.5%

IBU: 29

SRM: 25 (EBC 50)

GOES WELL WITH



PORK



BEEF



FRIED FOOD



DESSERT



IMPERIAL STOUT

インペリアルスタウト

ALC: 8%

IBU: 55

SRM: 70 (EBC 138)

GOES WELL WITH



CHOCOLATE



SMOKED MEATS



SAVORY FOOD



DESSERT

www.tyharborbrewery.jp

DESSERTS & COFFEE

Banana pudding tiramisu with cocoa powder
バナナクリームプディング、ティラミススタイル ¥800

Butterscotch layer cake with vanilla ice cream
バタースコッチケーキ、バニラアイスクリーム ¥850

Pecan pie with vanilla ice cream
ピーカンパイ、バニラアイスクリーム ¥850

Today's assorted gelato 3 scoops
本日のジェラート3種盛り合わせ ¥800

Sweet potato and peanut butter sundae with vanilla ice cream
and cornbread cumbles
スイートポテトとピーナッツバターサンデー、バニラアイスクリームとコーンブレット ¥1,000

Coffee by THE ROASTERY Hot (Refill free) / Cold
コーヒー ホット(おかわり自由)/アイス ¥580

SHAKES

Vanilla shake
バニラシェイク ¥830

Monthly shake (Ask your waiter)
マンスリーシェイク ¥880

Chocolate shake
チョコレートシェイク ¥830

Whiskey shake
ウイスキーシェイク ¥1,000

Strawberry shake
ストロベリーシェイク ¥830

AMERICAN CRAFT SPIRITS

★ BOURBON WHISKEY ★ 50% or more corn mash

Buffalo Trace
バッファロー トレース ¥1,000
(KENTUCKY / ケンタッキー)

Baker's 7yr
ベイカーズ 7年 ¥1,400
(KENTUCKY / ケンタッキー)

Bulleit
ビュレット ¥1,050
(KENTUCKY / ケンタッキー)

Woodford, Reserve
ウッドフォード リザーヴ ¥1,450
(KENTUCKY / ケンタッキー)

Johnny Drum
ジョニードラム ¥1,150
(KENTUCKY / ケンタッキー)

Michter's Sour Mash
ミクターズ、サワーマッシュ ¥1,650
(KENTUCKY / ケンタッキー)

Eagle rare, 10yr
イーグル レア 10年 ¥1,250
(KENTUCKY / ケンタッキー)

Larceny
ラーセニー ¥1,650
(KENTUCKY / ケンタッキー)

Pure X.O
ピュアX.O ¥1,250
(KENTUCKY / ケンタッキー)

★ VODKA ★

Tito's
ティトス ¥1,100
(TEXAS / テキサス)

Junipero
ジュニペロ ¥1,100
(CALIFORNIA / カリフォルニア)

Hop Head
ホップ ヘッド ¥1,200
(WASHINGTON / ワシントン)

Aviation
アヴィエーション ¥1,300
(OREGON / オレゴン)

URBAN BBQ



SMOKEHOUSE

BY T.Y.HARBOR BREWERY

APPETIZER

★ HOUSE SMOKED ★

House smoked nuts with almonds,
cashews and pecans
スモークミックスナッツ ¥680

House smoked cheese with whole
wheat crisps
スモークチーズと全粒粉クラッカー ¥680

David's smoky deviled eggs
デイヴィッドのスモーキー デビルドエッグ ... ¥680

Smoky fried potato wedges with chili
mango chutney sauce and sour cream
スモークポテトウェッジ
マンゴーチャツネとサワークリーム ¥780

Bowl of Texas style chunky beef chili
with corn bread
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 ¥1,100

Pan fried Cajun chipotle garlic shrimp
with fried avocado
ケイジャンチポトレガーリックシュリンプと
フライドアボカド ¥1,500

House smoked Tasmanian salmon with dill
cream and whole wheat crisps
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 ¥1,680

★ FRIES & MORE ★

Today's soup
本日のスープ ¥500

Jumbo onion rings with BBQ sauce
ジャンボオニオンリング、
BBQソース ¥680

Smoky cashew nut dip
with tortilla chips
スモーキーカシューナッツディップと
トルティーヤチップ ¥800

Texas style chunky beef chili and
cheese fries
チャンキービーフチリチーズフライ
テキサススタイル ¥1,100

SMOKEHOUSE nachos with tortilla
chips, BBQ meat, cheddar cheese,
guacamole, salsa fresca, jalapenos,
coriander and sour cream
スモークハウスナチョス チョップドコリアンダーと
サワークリーム ¥1,400

Chicken wings
・Sour cream onion
・Smoky curry
・Spicy Level1～Level5
チキンウィング 8pc ¥1,000
10pc ¥1,800

SALADS

BBQ chicken salad with black beans, corn, coriander,
Colby jack cheese, ranch dressing
BBQチキン、ブラックビーンズ、コリアンダー
コルビージャックチーズのサラダ、ランチドレッシング ¥1,600

Iceberg wedge, blue cheese dressing, bacon chunks, croutons
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 ¥1,300

Kale and farro salad with smoked pecans, smoked cheese,
dried cherries and lemon dressing
ケール、ファロ、スモークピーカンナッツ、スモークチーズ、ドライチェリーのサラダ、
レモンドレッシング ¥1,600

BBQ COMBO PLATES

Comes with white bread
ホワイトブレッド付き

アメリカにおけるBBQは、いわゆる野外料理ではなく、主に南部や中西部を中心とした伝統的な料理です。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（北米原産クルミ科の木）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が抜群。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、お好みで自家製のBBQソースを加え、味を変えて楽しんで下さい。

COMBO
3

BBQ combo platter of 3 meats
BBQコンボ (3種盛り合わせ)
+Choose 2 (SIDES-N-FIXINGS)
サイドから+2種類選べます
¥3,900

+2

★ CHOICE COMBO MAIN ★
One order per main
異なる種類をお選びください

Pulled BBQ pork 100g
ブルドBBQポーク

Smoked chicken thigh 1p
スモークチキン

Black Angus beef sausage 1p
ブラックアンガスビーフソーセージ

Kansas city style spare ribs 3p
ポークスベアリブ、カンザスシティースタイル

Beef brisket burnt ends 100g
バーンエンドブリスケット

Homemade smoked bacon 200g
自家製スモークベーコン

COMBO
4

BBQ combo platter of 4 meats
BBQコンボ (4種盛り合わせ)
+Choose 2 (SIDES-N-FIXINGS)
サイドから+2種類選べます
¥4,900

+2

COMBO
5

BBQ combo platter of 5 meats
BBQコンボ (5種盛り合わせ)
+Choose 2 (SIDES-N-FIXINGS)
サイドから+2種類選べます
¥5,900

+2

SIDES-N-FIXINGS

★ All ¥580 ★

Homemade cornbread
ホームメイドコーンブレッド
3pc

French fries
フレンチフライ

Seasonal green veggie special
本日のグリーンベジタブル

No mayo red rose potato salad
レッドローズポテトサラダ

Coleslaw
コールスロー

Smoky turmeric and chicken rice pilaf
with raisins and coriander
スモーキーターメリックチキンライス、
レーズン、コリアンダー

Buttermilk mashed potatoes
バターミルクマッシュポテト

Homemade smoked pickles
自家製スモークピクルス

Home style mac-n-cheese
マカロニチーズ

BBQ SINGLE PLATES

Comes with white bread and coleslaw
ホワイトブレッドとコールスロー付き

BBQ plate lunch (Weekday 11:30 to 14:00)
平日ランチタイム限定 ～ 14:00 バーベキュープレートランチ ¥1,850

Today's special BBQ plate *Please ask your server
本日のスペシャル BBQ プレート スタッフにお尋ねください

Pulled BBQ pork, Carolina spicy vinegar
ブルド BBQ ポーク、カロライナスバイシービネガーソース ¥2,100

Smoked chicken, two boneless thighs, tender and juicy with BBQ sauce
スモークチキン、BBQ ソース ¥2,100

Black Angus beef sausage & homemade smoked bacon 100g
ブラックアンガスソーセージ&スモークベーコン ¥1,900

Half rack of Kansas city style pork spare ribs
ポークスベアリブ、カンザスシティースタイル quarter ¥1,900 half ¥2,800 full ¥4,800

Beef brisket burnt ends
バーンエンドブリスケット ¥2,100

BURGERS & SANDWICHES

Sandwiches come with fries.
Add bacon, avocado, cheddar cheese or chili bean sauce ¥160ea.
フレンチフライ付き
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
スモークハウスチーズバーガー、ポテトバンズ ¥1,700
*Add patty パティ追加+¥800

SMOKEHOUSE meatless veggie burger with lettuce and tomato
on a potato bun
スモークハウスベジタブルバーガー、ポテトバンズ ¥1,800

Pulled BBQ pork with coleslaw on a potato bun
ブルドBBQポークとコールスローのサンドイッチ ポテトバンズ ¥1,500

Grilled marinated chicken breast with chipotle mayonnaise
on toasted whole wheat
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 ¥1,500

Black Angus beef sausage on a potato hot dog bun
ブラックアンガスソーセージのホットドッグ ¥1,500

*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

*Please inform our staff if you have any foodallergies or allergic to any foods.
*アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお知らせください。