

URBAN BBQ

SMOKEHOUSE
 BY T.Y.HARBOR BREWERY

APPETIZERS-N-BITES

- David's smokey deviled eggs デイビッドのスモークキーデビルドエッグ ¥580
- Louisiana style shrimp, chorizo and okra stew with corn and rice ¥1600
 シュリンプ、チョリソー、コーン、ライスのシチュー ルイジアナスタイル
- Bowl of Texas style chunky beef chili with onions, cilantro and corn bread ¥1000
 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
- Alabama style fried chicken wings with horseradish mayo sauce ¥1000/5 ea ¥1800/10 ea
 アラバマスタイルフライドチキンウィング ホワイトホースラディッシュマヨソース
- Jumbo onion rings with BBQ sauce ジャンボオニオンリング、BBQソース ¥600
- 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

Lunch Salad
 ランチサラダ
 + ¥100

WEEKDAY LUNCH

All lunch menu includes Mighty Leaf Tahiti Green Iced Tea and NOZY original blend coffee. (Refill free!)
 マイティーリーフ タヒチグリーンアイスティとNOZYオリジナルブレンドコーヒー付き(お替わり自由)

SOUP

* Served with homemade bread 自家製ブレッド付き

- Smoked tomato and corn soup with cheese and crisp tortillas ¥900
 スモークトマトスープ
- * Small soup with your lunch meal ¥500
 スモールスープ (ランチにスモールスープが付けられます)

SALAD

* Served with homemade bread 自家製ブレッド付き

- Crunchy popcorn shrimp with sweet corn, black beans, avocado and honey mustard dressing . ¥1300
 ポップコーンシュリンプとトマト、アボカドのサラダ ハニーマスタードドレッシング
- BBQ chicken salad with black beans, corn and Colby Jack cheese ranch dressing ¥1500
 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

SANDWICH

* Served with french fries or potato salad フレンチフライかポテトサラダ付き

- Steak sandwich with chimi churi, rucula and tomatoes on toasted wheat bread ¥1300
 チュミチュリスステーキのサンドイッチ 全粒粉トースト
- Pulled BBQ pork with coleslaw on a home made potato bun ¥1300
 プルド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 . . . ¥1500
 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
- Double thick, double smoked bacon BLT on toasted whole wheat ¥1300
 ダブルスモークベーコンのBLTサンドイッチ、全粒粉トースト

CRAFT SAUSAGE

* Served with french fries or potato salad フレンチフライかポテトサラダ付き

- Spicy beef and chile sausage with kim chee salsa on a home made potato bun ¥1400
 唐辛子とビーフのソーセージドック、ポテトパンズ

BURGER

* Served with french fries or potato salad フレンチフライかポテトサラダ付き

- SMOKEHOUSE cheese burger (Cheddar cheese, tomato, lettuce, onion) ¥1650
 スモークハウスチーズバーガー (チェダーチーズ・トマト・レタス・オニオン)
- Texas smokey burger House (Smoked bacon, pit sauce, cheese) ¥1800
 テキサススモークバーガー (スモークベーコン・ピットソース・チーズ)
- South Carolina burger (Pulled pork, vinegar dressing, potato chips) ¥1800
 サウスキャロライナバーガー (プルドポーク・ビネガードレッシング・ポテトチップス)

Add bacon, avocado, cheddar cheese or chili bean sauce ¥150ea. Double beef pate + ¥800
 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、ビーフパテ追加 + ¥800

BBQ PLATE

- Beef brisket burnt ends over toast with coleslaw ¥1800
 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
- BBQ plate lunch with coleslaw and buttery cornflour dinner rolls ¥1800
 バーベキュープレートランチ + コールスローとコーンフラワーディナーロール

* 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

PIT SMOKED BBQ PLATES

Plates served with buttery cornflour dinner rolls and coleslaw.
 コーンフラワーディナーロールとコールスロー付き

Also plates includes Mighty Leaf Tahiti Green Iced Tea and NOZY original blend coffee.(Refill free!)
 マイティーリーフ タヒチグリーンアイスティとNOZYオリジナルブレンドコーヒー付き(お替わり自由)

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、好みで自家製のBBQソースを加え味を変えて楽しんで下さい。

Pulled BBQ pork, Carolina spicy vinegar	¥2100
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.....	¥2100
佐賀県産ふもと赤鶏骨付きもも、BBQソース	
Half rack of Kansas City style pork spareribs	¥2600
ポークスベアリブ、カンザスシティスタイル	
Today's special BBQ plate	Ask your server
本日のスペシャルBBQプレートは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	ブルドBBQポーク (100g)	¥600
Saga chicken thigh - 1 piece	佐賀県産ふもと赤鶏骨付きもも (1ピース)	¥750
Kansas City style spare rib - 1 piece	ポークスベアリブ、カンザスシティスタイル (1ピース)	¥500
Grilled craft sausage - 1 piece	自家製ソーセージ (1ピース)	¥750
Home made hot smoked bacon - 80g	自家製スモークベーコン (80g)	¥400

SIDES-N-FIXINGS

Homemade smoked pickles	¥450
自家製スモークピクルス	
No mayo red rose potato salad.....	¥450
レッドローズポテトサラダ	
Orzo pasta and edamame salad with red peppers and corn	¥450
オルゾパスタと枝豆のサラダ、レッドパプリカ、コーン	
Seasonal green veggie special	¥450
本日のグリーンベジタブル	
Home style mac-n-cheese.....	¥450
マカロニチーズ	
Corn bread.....	¥150
コーンブレッド	

DESSERTS

Banana pudding tiramisu style with cocoa powder	¥780
バナナクリームプディング、ティラミススタイル	
Tres leches three milk cake with whipped cream and toasted coconut	¥780
スリーミルクケーキ、ホイップクリーム、トーストココナッツ	
Pecan pie with vanilla ice cream	¥780
ピーカンパイ、バニラアイスクリーム	
Seasonal fruit warm cobbler with vanilla ice cream	¥780
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)	¥780
本日のジェラート3種盛り合わせ	