

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
- Smoked jumbo shrimp cocktail with Voodoo mayo dipping sauce. ¥1400
 スモークジャンボシュリンプカクテル、ブドゥーマヨディップ
- 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

- Chilled potato puree soup with cream and asparagus ¥900
 ポテトの冷製スープ
- * 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

- Rucola caprese with ripe tomato and mozzarella. ¥1300
 トマト、プロシュート、モッツアレラチーズのサラダ、バルサミコドレッシング
- 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

- Smoked chicken salad with avocado on toasted wheat bread ¥1300
 スモークチキンセロリサラダ、レタス、トマトのサンドイッチ、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 chili dog with shishito pepper relish, kochi-jan mayo and nori on a homemade bun ¥1400
 唐辛子とビーフのソーセージドック、しし唐レリッシュ、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 and 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 with vinegar dressing and 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
 プルド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
 ポークスペアリブ、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 プルド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 ポークスペアリブ、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
- Baked red kidney beans with bacon ¥450
 ベイクドレッドキドニービーンズとベーコン
- Seasonal green veggie special ¥450
 本日のグリーンベジタブル
- French fries..... ¥450
 フレンチフライ
- 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