

SANDWICHES

Burgers come with choice of fries or potato salad フレンチフライかポテトサラダ付き

add bacon, avocado, cheddar cheese or chili bean sauce ¥150 ea. Double beef patty+¥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

SMOKEHOUSE cheese burger..... ¥1,600

Cheddar cheese, tomato, lettuce, onion

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

SMOKEHOUSE double cheese burger ¥2,400

Double patty, cheddar cheese, tomato, lettuce, onion

スモークハウスダブルチーズバーガー、チェダーチーズ、トマト、レタス、オニオン

Memphis BBQ Burger ¥1,800

Cold smoked beef patty, pulled pork and pit sauce

メンフィスBBQバーガー、スモークビーフパティ、ブルドポーク、ピットソース

Texas smokey Burger ¥1,800

House smoked bacon, pit sauce and cheese

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

Pulled BBQ pork with coleslaw on a potato bun ¥1,400

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

Grilled marinated chicken breast ¥1,500

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

Double smoked bacon BLT on toasted whole wheat ¥1,500

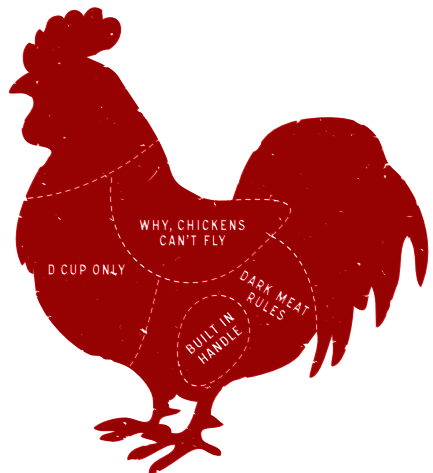
ダブルスモークベーコンのBLTサンドイッチ、全粒粉トースト

Grilled craft sausage on a potato hot dog bun ¥1,400

自家製ソーセージのグリル、ホットドッグ、ポテトバンズ

*** 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**

* サンドイッチのバ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



APPETIZERS

★ HOUSE SMOKED ★

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 smoky deviled eggs ¥580

デイビッドのスモーキーデビルドエッグ

Smoky fried potatoes wedges with chili mango chutney sauce and sour cream ¥700

スモークフライドポテトウェッジ

マンゴーチャツネとサワークリーム

Bowl of Texas style chunky beef chili with 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

Smoky chipotle pepper shrimp with toasted bread for dipping ¥1500

スモーキーチボトレペッパーシュリンプ

トーストブレッド

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

LOW & SLOW

★ FRIES & MORE ★

Today's soup ¥500

本日のスープ

Jumbo onion rings with BBQ sauce ¥600

ジャンボオニオンリング、BBQソース

Smoked tuna confit dip with paprika dolce and toasted baguette slices ¥900

スモークマグロのディップ、バケットスライス

Fried chicken tenders with smoky queso dip

¥1000/6 ea ¥1600/12 ea

フライドチキンテンドース、スモーキーケソディップ

Southern style crab cakes with green tomatillo relish ¥1300

サザンスタイルクラブケーキとグリーンマトレリッシュ

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

SMOKEHOUSE nachos with tortilla chips, BBQ meat, cheddar cheese, guacamole, salsa fresca, jalapeños, coriander and sour cream ¥1300

スモークハウスナチョス

Smoked meat and kimchee quesadilla with cheddar and kochijan ¥1000

スモークミート、キムチ、チェダーチーズ

コチュジャンのケサディア

SALADS

BBQ chicken salad with black beans, corn 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

Romaine and arugula salad with house smoked bacon, padano, pomegranate and pistachio in bourbon vinaigrette ¥1600

自家製ベーコン、ロメインレタス、セルパチカ

ザクロとピスタチオのサラダ、バーボンビネグレット

PIT SMOKED BBQ PLATES

Plates served with corn bread 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。

★ COMBO PLATES ★

COMBO
3 BBQコンボ
3種盛り合わせ
¥3600

BBQ combo platter
of three meats

COMBO
4 BBQコンボ
4種盛り合わせ
*サイドから2種類
¥4800

BBQ combo platter
of four meats,
includes two sides

COMBO
5 BBQコンボ
5種盛り合わせ
*サイドから2種類
¥5600

BBQ combo platter
of five meats,
includes two sides



CHOICE

Pulled BBQ pork - 100g

プルドBBQポーク

Smoked chicken thigh - 1 piece

スモークチキン

Kansas City style spareribs - 3 piece

ポークスベアリブ、カンザスシティースタイル

Grilled craft sausage - 1 piece

自家製ソーセージ

Homemade hot smoked bacon - 200g

自家製スモークベーコン

Espresso rubbed beef brisket - 100g

エスプレッソを使ったビーフブリスケット *5:30pm~

Beef brisket burnt ends - 100g

バーンエンドブリスケット

SIDES-N-FIXINGS

all ¥500

Home style mac-n-cheese

マカロニチーズ

French fries フレンチフライ

**Crispy fried black eyed peas and
bacon cakes with ranch dressing**

クリスピーブラックアイビーンズとベーコンのケーキ
ランチドレッシング

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

**Pale ale, jalapeno and cheese hush
puppies**

ペールエール、ハラペーニョとチーズのハッシュバピー

Seasonal coleslaw 本日のコールスロー

Homemade smoked pickles

自家製スモークピクルス

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

★ BBQ PLATES ★



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

Pulled BBQ pork, Carolina spicy vinegar ¥2000

プルドBBQポーク、
カロライナスパイシービネガーソース

Smoked chicken, two boneless thighs, tender and juicy with BBQ sauce ¥2000

スモークチキン、BBQソース

Grilled craft sausage and homemade hot smoked bacon 100g ¥1800

自家製ソーセージ&スモークベーコン

Half rack of Kansas City style pork spareribs

quarter 1800 / half 2700 / full 4600

ポークスベアリブ、カンザスシティスタイル

Beef brisket burnt ends over toast with coleslaw ¥2000

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

Espresso rubbed beef brisket, smoked low and slow ¥2400

エスプレッソを使ったビーフブリスケット *5:30pm~

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 cheese burger on a potato bun with special sauce, lettuce, tomato and onion ¥1600

*add patty + ¥800

スモークハウスチーズバーガー、ポテトバンズ
パティ追加 +¥800

Pulled BBQ pork with coleslaw on a potato bun ¥1400

プルドBBQポークとコールスローのサンドイッチ
ポテトバンズ

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

Grilled craft sausage on a potato hot dog bun ¥1400

自家製ソーセージのグリル、ホットドッグ
ポテトバンズ

* 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

