
BURGERS & SANDWICHES

Burgers come with fries
add bacon, avocado, cheddar cheese or chili bean sauce ¥150ea.
Double beef patty +¥800

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
ビーフパテ追加 +¥800

PLEASE ENJOY OUR BURGER FESTIVAL!

SMOKEHOUSE cheese burger, 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 ¥1,700

SMOKEHOUSE double cheese burger
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 ¥2,500

Burnt end brisket with coleslaw on a potato bun
バーンエンドブリスケットとコールスローのサンドイッチ、ポテトバンズ ¥1,500

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

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

Black Angus beef sausage on a potato hot dog bun
ブラックアンガスビーフソーセージ、ホットドッグ、ポテトバンズ ¥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

APPETIZER

★ HOUSE SMOKED ★

House smoked nuts with almonds, cashews and pecans
スモークミックスナッツ ¥580

House smoked cheese with whole wheat crisps
スモークチーズと全粒粉クラッカー ¥580

David's smoky deviled eggs
デイヴィッドのスモークー デビルドエッグ... ¥580

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 cornbread
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

Sautéed garlic shrimp with smoky sun dried tomato cream
スモークサンドライトマトと
シュリンプのソテー ¥1,400

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

SMOKEHOUSE appetizer combo plate with smoked deviled egg, smoked cheese and house smoked salmon
スモークハウスアベタイザーコンボ
デビルドエッグ、スモークチーズ、
スモークサーモン 2p ¥1,800
3p ¥2,700

★ 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 spinach and Jack cheese dip with toasted almonds and tortilla chips
スモークしたほうれん草と
ジャックチーズのディップ
トルティヤチップ ¥900

Nashville HOT chicken wings with ranch dressing and B&B pickles
ナッシュビルホットチキンウィング
B&Bピクルスと
ランチドレッシング 5ea ¥1,000
10ea ¥1,800

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, jalapeños, 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

Smoky clam and bacon chowder tater tots
スモーククラブとベーコンチャウダー
テータートッツ ¥1,100

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

Spinach salad with maple candied walnuts, smoked cheese, dried figs and balsamic dressing
メープルキャンディーウォールナッツとスモークチーズのスピナッチサラダ
フィグバルサミドレッシング ¥1,600

BBQ COMBO PLATES

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)
+Choice 2 (SIDES-N-FIXINGS)
サイドから+2種類選べます
+2
¥3,900

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

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

★ CHOICE COMBO MAIN ★

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
ポークスペアリブ、カンザスシティスタイル

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

Espresso rubbed beef brisket, USDA Prime, smoked low and slow 100g
エスプレッソを使ったプライムビーフブリスケット *17:30~

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

SIDES-N-FIXINGS

★ All ¥580 ★

Home style mac-n-cheese
マカロニチーズ

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

Red rose potato salad -no mayo
レッドローズポテトサラダ

Coleslaw
コールスロー

Creamy mushroom and cheese orzo pasta
クリーミーマッシュルームオルゾパスタ

Smoky carrot and sweet potato mash with bacon bits
スモークキャロットとスイートポテトのマッシュ

Homemade smoked pickles
自家製スモークピクルス

Homemade cornbread
ホームメイドコーンブレッド

BBQ SINGLE PLATES

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

Pulled BBQ pork, Carolina spicy vinegar
ブルド BBQ ポーク、カロライナスパ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
ポークスペアリブ、カンザスシティスタイル 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

Espresso rubbed beef brisket, USDA Prime, smoked low and slow
エスプレッソを使ったプライムビーフブリスケット ¥2,600
*17:30~

BURGERS & SANDWICHES

Sandwiches come with fries.
Add bacon, avocado, cheddar cheese or chili bean sauce ¥150ea.
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、ポテトパンズ ¥1,700
*Add patty パティ追加+¥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 ポテトパンズ ¥1,500

Grilled marinated chicken breast with chipotle mayonnaise on toasted whole wheat
グリルしたハーフ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 food allergies or special dietary needs.
*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。