

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 ¥900

Chocolate chile cake with raspberry sorbet and whipped cream

チョコレートチリケーキ、ラズベリーソルベ ¥850

Pecan pie with vanilla ice cream

ピーカンパイ、バニラアイスクリーム ¥900

Today's assorted gelato 3 scoops

本日のジェラート3種盛り合わせ ¥800

Tres leches ice cream sundae with seasonal fruit

and whipped cream

トレスレチェスサンデー、シーズナルフルーツとミルクアイスクリーム ¥1,000

Coffee by NOZY COFFEE Hot (Refill free) / Cold

コーヒー ホット(おかわり自由)/アイス ¥580

SHAKES

Whiskey shake

ウィスキーシェイク ¥1,000

Chocolate shake

チョコレートシェイク ¥880

Monthly shake (Ask your waiter)

マンスリーシェイク ¥880

Strawberry shake

ストロベリーシェイク ¥880

Vanilla shake

バニラシェイク ¥880

Banana shake

バナナシェイク ¥880

AMERICAN CRAFT SPIRITS

★ BOURBON WHISKEY ★

Buffalo Trace

バッファロー トレース ¥1,050
(KENTUCKY / ケンタッキー)

Baker's 7yr

ベーカーズ 7年 ¥1,400
(KENTUCKY / ケンタッキー)

Johnny Drum

ジョニードラム ¥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)

Bulleit

ビュレット ¥1,050
(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)

★ GIN ★

Junipero

ジュニペロ ¥1,100
(CALIFORNIA / カリフォルニア)

★ VODKA ★

Tito's

ティトス ¥1,100
(TEXAS / テキサス)

Please scan for allergy information.
アレルギーメニューの詳細はこちら!



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 ¥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キー 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 smoked meat chili with cornbread
テキサススタイル
スモークチリビーンとコーンブレッド ¥1,100

Tiquana style birria beef and cheese tacos with chile dipping broth
ティファナススタイル、ピリアビーフタコス、
チリディップ ¥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

★ 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

Green pea and mint dip
with house fried potato chips
グリーンピースとミントのディップ、
ポテトチップス ¥900

Texas style smoked meat chili and cheese fries
スモークチリチーズフライ
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

Crispy fried chicken tenders with spiced lime butter
スパイスライムバター
フライドチキン 5pc ¥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

Vegan nachos salad with romaine, smoked chicken, vegan cheese, kidney beans, salsa, guacamole, coriander
ヴィーガンナチョスサラダ、プラントベースチキンとヴィーガンチーズ ¥1,600



Please scan for allergy information.
アレルギーメニューの詳細はこちら！

BBQ COMBO PLATES

Please choose between cornbread or white bread
コーンブレッドかホワイトブレッドを選べます

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
¥3,980

+2

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
¥4,980

+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
¥5,980

+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

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

Smoked Cajun style
spicy andouille sausage 1p
ケイジャンスタイルスモークソーセージ

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

Espresso BBQ spice rubbed short plate brisket, smoked low and slow (+¥300) 100g
エスプレッソスパイスを使った
ショートプレートブリスケット

Beef short plate brisket
burnt ends (+¥300) 100g
バーンエンドショートプレートブリスケット

SIDES-N-FIXINGS

★ All ¥580 ★

Coleslaw
コールスロー

French fries
フレンチフライ

Mini burrito stuffed with Mexican rice, black beans and cheddar cheese
ミニブリトー、メキシカンライス、
ブラックビーンズ、CHEDDARチーズ

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

Homemade cornbread
ホームメイドコーンブレッド 1P ¥150

Classic mayo mustard
potato salad
クラシック ポテトサラダ

Spicy Mexican street corn style
salad with jalapeno and coriander
スパイスーメキシカン、ストリートスタイル、
コーンサラダ

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

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

Smoked Cajun style spicy andouille sausage
& homemade smoked bacon 100g
ケイジャンスタイルスモークソーセージ&ベーコン ¥2,100

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 ¥1,980 half ¥2,980 full ¥5,480

Please choose between cornbread or white bread for above items
上記アイテムはコーンブレッドかホワイトブレッドを選べます

Beef short plate brisket burnt ends with white bread and coleslaw
バーンエンドショートプレートブリスケット、ホワイトブレッド ¥2,380

Espresso BBQ spice rubbed short plate brisket,
smoked low and slow with white bread and coleslaw
エスプレッソスパイスを使ったショートプレートブリスケット、ホワイトブレッド ¥2,780

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、CHEDDARチーズ、チリビーンズソース トッピング 各¥150

SMOKEHOUSE cheeseburger on beer buns
with special sauce, lettuce, tomato and onion
スモークハウスチーズバーガー、ピアバンズ ¥1,780
*Add patty パティ追加+¥800

SMOKEHOUSE meatless veggie burger
with lettuce and tomato on beer buns
スモークハウスベジタブルバーガー、ピアバンズ ¥1,880

Pulled BBQ pork with coleslaw on beer buns
ブルドBBQポークとコールスローのサンドイッチ ピアバンズ ¥1,580

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 ¥1,580

Black Angus beef sausage on beer hot dog buns
ブラックアングスソーセージのホットドッグ、ピアバンズ ¥1,580

*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ラインで製造されています) +¥200

*Please inform our staff if you have any food allergies 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。