

★ PARTY MENU ★

SMOKEHOUSE

¥4,000

David's smoky deviled eggs

デイビッドのスモーキーデビルドエッグ

Jumbo onion rings with BBQ sauce

ジャンボオニオンリング、BBQソース

Chili cheese fries

チリチーズフライ

House smoked cheese with whole wheat crisps

スモークチーズと全粒粉クラッカー

BBQ chicken salad with black beans,
corn and Colby Jack cheese, ranch dressing

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

BBQ COMBO PLATTER OF FOUR MEATS

BBQコンボ (4種盛り合わせ)

Pulled BBQ pork / Smoked chicken thigh

Smoked cajun style spicy andouille sausage / Kansas City style Spare rib

ブルドBBQ / スモークチキン / ケイジャンスタイルスモークソーセージ / ポークスペアリブ カンザスシティースタイル

COMBO
4

White bread

ホワイトブレッド

Today's side dish

本日のサイドディッシュ

★ PARTY MENU ★

SEASONAL SMOKE

¥5,000

Nashville HOT buttermilk fried chicken tenders

ナッシュビルチキンテンダー

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

Jalapeno cream cheese popper dip
with house fried potato chips

ハラペーニョクリームチーズディップ、ポテトチップス

Smoky fried tempeh salad with romaine, shredded carrots,
cabbage, cucumber, smoky peanut dressing

スモーキーフライドテンペサラダ、スモーキーピーナツドレッシング

BBQ COMBO PLATTER OF FOUR MEATS

BBQコンボ (4種盛り合わせ)

Pulled BBQ pork / Smoked chicken thigh

Smoked cajun style spicy andouille sausage / Kansas City style Spare rib

ブルドBBQ / スモークチキン / ケイジャンスタイルスモークソーセージ / ポークスペアリブ カンザスシティースタイル

COMBO
4

White bread

ホワイトブレッド

Today's side dish

本日のサイドディッシュ

Today's dessert

本日のデザート

★ PARTY DRINK ★

CRAFT BEERS

from T.Y.HARBOR BREWERY

¥3,000

Pale Ale

ペールエール



Flagship beer of T.Y.HARBOR Brewery. Refreshing aroma and bitterness of Cascade hops combined with rich malt fragrance, making it an excellent complement to various dishes.

T.Y.HARBOR Breweryを代表するビール。カスケードホップの爽やかなアロマと苦味に、麦芽の香りがバランスよく料理の味わいを引き立てます。

Amber Ale

アンバーエール



Rich beer with deep flavor and aroma. Enjoy the elegant aroma of British hops, along with malty notes reminiscent of bread and biscuits, complemented by a gentle sweetness.

豊かなコクと香りを楽しめる琥珀色のエール。イギリス産ホップの華やかなアロマ、麦芽によるパンやビスケットのような風味と優しい甘みをご堪能ください。

Wheat Ale

ウィートエール



A crisp and refreshing beer brewed with wheat and barley. Mild bitterness and features fruity aromas reminiscent of bananas and cloves.

小麦と大麦を使ったスッキリとした飲み口の一杯。苦味は控えめで、酵母由来のパナナやクローブを思わせるフルーティーな香りが特徴です。

IPA

インディアペールエール



Citrus aroma of seven distinct hops. The deep malt richness is perfectly balanced with a bold bitterness, creating a luxurious and satisfying brew.

柑橘アロマが特徴の7種のホップを使ったIPA。麦芽の深みあるコクにしっかりとした苦味が重なり合う贅沢な味わいの一杯です。

IMPERIAL STOUT

インペリアルスタウト



A dark beer brewed with roasted malt and brown sugar. Its rich aroma, reminiscent of dark chocolate and dried fruit, pairs with a deep, full-bodied flavor.

焙煎麦芽と黒糖を使用した黒ビール。ダークチョコレートやドライフルーツを思わせる芳醇なアロマと、濃厚で奥深い味わいは食後の一杯にもおすすめです。

Seasonal Brew

シーズナルブリュ



Our brewers special creation inspired by the ever changing seasons.

季節折々にインスパイアされた、ブルワーオリジナルの限定ビールです。

AMERICAN CRAFT SPIRITS

Bourbon “Wild Turkey”

バーボン “ワイルドターキー”

WINE

White Wine / Red Wine

白ワイン / 赤ワイン

SOFT DRINKS

Coke / Coke Zero / Ginger ale

100% Orange Juice / Iced Tea “Mighty leaf”

コカ コーラ / コーラ ゼロ / ジンジャー エール / 100% オレンジジュース / アイスティー “マイティ リーフ”

URBAN BBQ

SMOKEHOUSE
BY T.Y.HARBOR BREWERY