

SMOKEHOUSE BEER PAIRING CHART

Wheat Ale

ウィートエール

ALC 4.5%
IBU 29
SRM 25 (EBC 50)

Pale Ale

ペールエール

ALC 4.5%
IBU 29.5
SRM 8 (EBC 18)

IPA

インディアペールエール

ALC 6.0%
IBU 50
SRM 10 (EBC 20)

Amber Ale

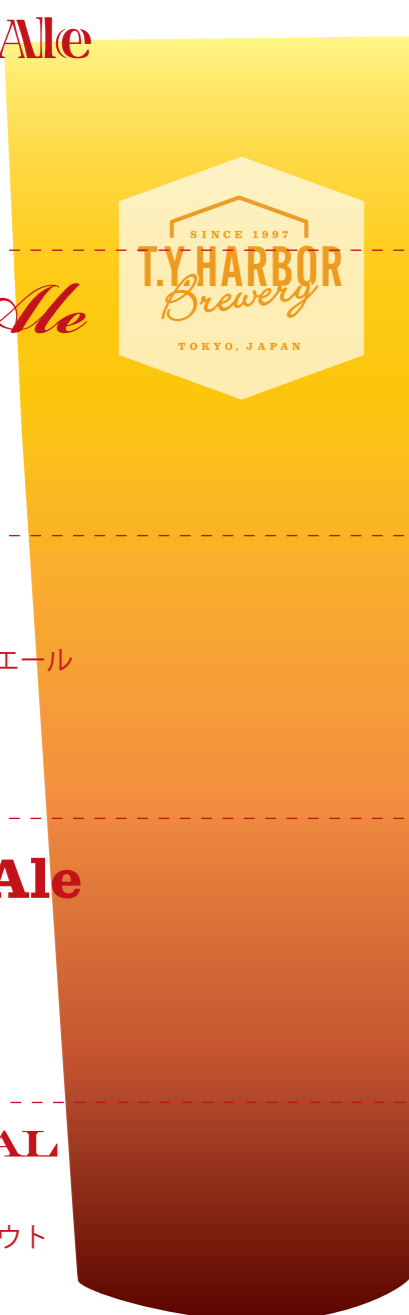
アンバーエール

ALC 4.5%
IBU 29
SRM 25 (EBC 50)

IMPERIAL STOUT

インペリアルスタウト

ALC 8.0%
IBU 55
SRM 70 (EBC 138)



DESSERTS & COFFEE

Banana pudding tiramisu style with cocoa powder ¥800

バナナクリームプディング、ティラミススタイル

Ginger snap crust lemon bar with vanilla ice cream ¥800

ジンジャークッキーのレモンバー
バニラアイスクリーム

Imperial stout chocolate molten lava cake with vanilla ice cream and Imperial stout syrup ¥800

インペリアルスタウトチョコレートケーキ
バニラアイスクリームとインペリアルスタウトシロップ

Pecan pie with vanilla ice cream ¥800

ピーカンパイ、バニラアイスクリーム

Seasonal fruit warm cobbler with vanilla ice cream ¥800

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) ¥800

本日のジェラート3種盛り合わせ

Mango and coconut pudding sundae with smoked ginger and graham crackers ¥1200

マンゴーとココナッツプディングのサンデー
スモークジンジャーとグラハムクラッカー

Coffee by NOZY COFFEE

*Hot (Refill free) / Cold ¥550

コーヒー

*ホット(リフィルフリー) / アイス

AMERICAN CRAFT SPIRITS

★ BOURBON WHISKEY ★

(50% or more corn mash)

Buffalo Trace
KENTUCKY

¥900

バッファロー トレース、ケンタッキー

Bulleit

KENTUCKY

¥1000

ビュレット、ケンタッキー

Eagle rare, 10yrs old

KENTUCKY

¥1100

イーグル レア 10年、ケンタッキー

Johnny Drum

KENTUCKY

¥1100

ジョニードラム、ケンタッキー

Pure X.O

KENTUCKY

¥1200

ピュアX.O、ケンタッキー

★ VODKA ★

Fugu

CALIFORNIA

¥1000

フグ、カリフォルニア

Hop Head

WASHINGTON

¥1200

ホップ ヘッド、ワシントン

Baker's 7yrs

KENTUCKY

¥1400

ベイカーズ 7年、ケンタッキー

Woodford, Reserve

KENTUCKY

¥1400

ウッドフォード リザーヴ、ケンタッキー

Michter's Sour Mash

KENTUCKY

¥1600

ミクターズ、サワーマッシュ、ケンタッキー

Town Branch

KENTUCKY

¥1800

タウンブランチ、ケンタッキー

★ GIN ★

Junipero

CALIFORNIA

¥1100

ジュニペロ、カリフォルニア

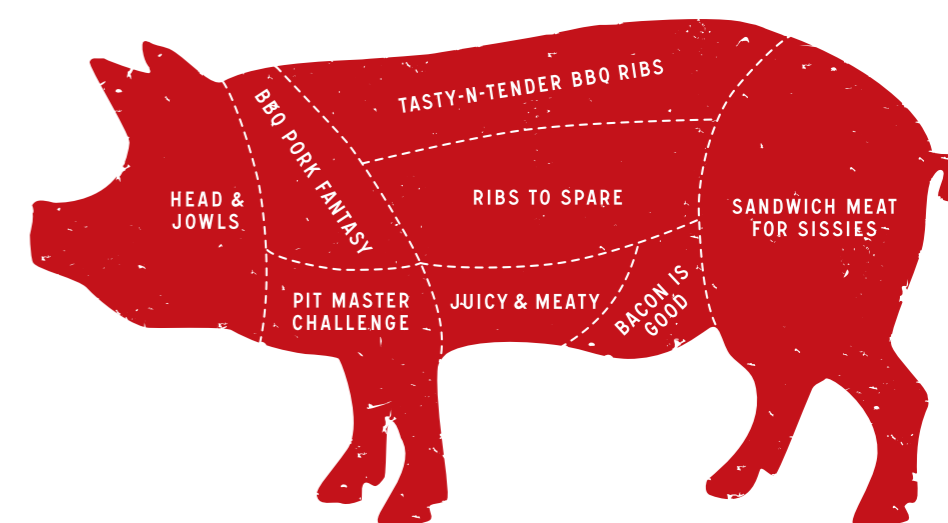
Aviation

OREGON

¥1300

アヴィエーション、オレゴン

URBAN BBQ
SMOKEHOUSE
BY T.Y.HARBOR BREWERY



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 smokey deviled eggs ¥580
 デイビッドのスモークキーデビルドエッグ

Smokey 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
 スモークキーチポ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

★ 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

Corn chip breaded fried chicken tenders with smoky queso dip 12 piece ¥1000/6 ea ¥1600/12 ea
 コーンチップのフライドチキンテンドース
 スモークチーズディップ

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 meats, cheddar cheese, guacamole, salsa fresca, jalapeños, coriander and sour cream ¥1300
 スモークハウスナチョス

Smoked meats 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

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、好みて自家製の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) ¥4800
 *サイドから2種類
BBQ combo platter of four meats, includes two sides

COMBO 5 BBQコンボ (5種盛り合わせ) ¥5600
 *サイドから2種類
BBQ combo platter of five meats, includes two sides



CHOICE

Pulled BBQ pork - 100g
 ブルドBBQポーク

Smoked chicken thigh - 1 piece
 スモークチキン

Kansas City style spareribs - 3 piece
 ポークスペアリブ、カンザスシティスタイル

Grilled craft sausage - 1 piece
 自家製ソーセージ

Home made 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 briskets burnt ends - 100g
 バーンエンドブリスケット

*Please choose one of each kind.
 *1種類ずつお選びください

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 pea 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パピー

Coleslaw コールスロー

Homemade smoked pickles
 自家製スモークピクルス

★ 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
 ブルドBBQポーク、
 カロライナスバイシーベネガースソース

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 1piece & Home made 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
 ポークスペアリブ、カンザスシティスタイル

Beef briskets 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 cheeseburger 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、ポテトパンズ
 パティ追加 +¥800

Pulled BBQ pork with coleslaw on a potato bun ¥1400

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

Grilled marinated chicken breast with chipotle mayonnaise on toasted whole wheat ¥1500

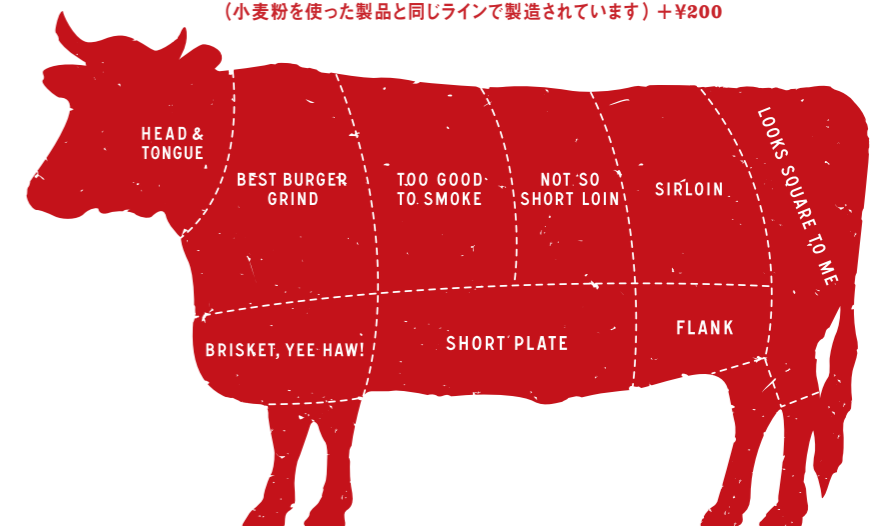
グリルしたハーブマリネチキンとチポトレマヨの
 サンドイッチ、全粒粉トースト

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
 ポテトパンズ

*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



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

LOW & SLOW

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 ¥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、パーボンピネグレット