

# 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

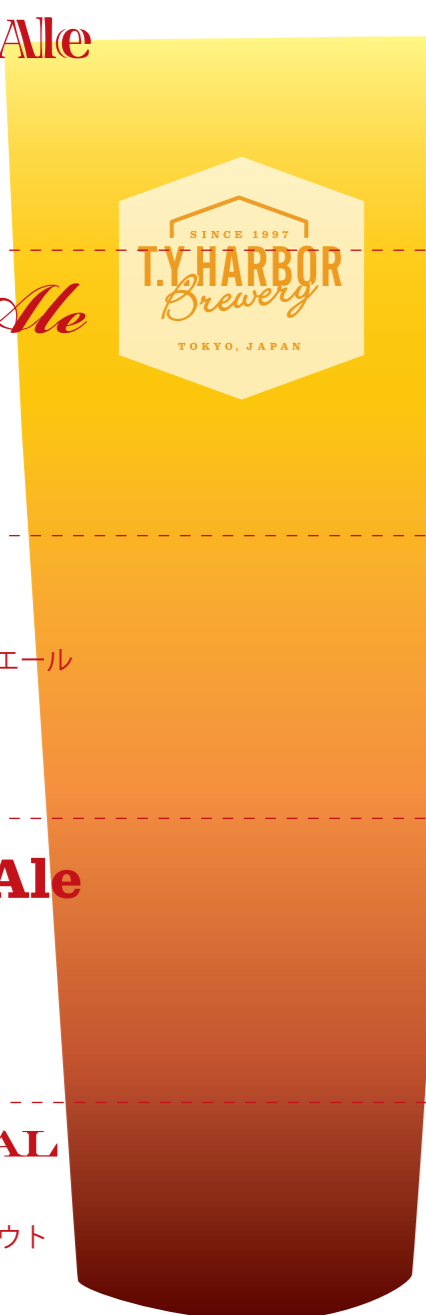
アンバーエール

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

Chocolate peanut butter cheese cake with whipped cream ¥800

チョコレートピーナッツバターチーズケーキ  
ホイップクリーム

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  
バナナ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、バナナアイスクリーム

Seasonal fruit 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

Caramel popcorn sundae with vanilla and caramel ice cream, caramel sauce and bourbon ¥1000

キャラメルポップコーンサンデー キャラメルアイスクリームとバーボンキャラメルソース

Coffee by THE ROASTERY

\*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

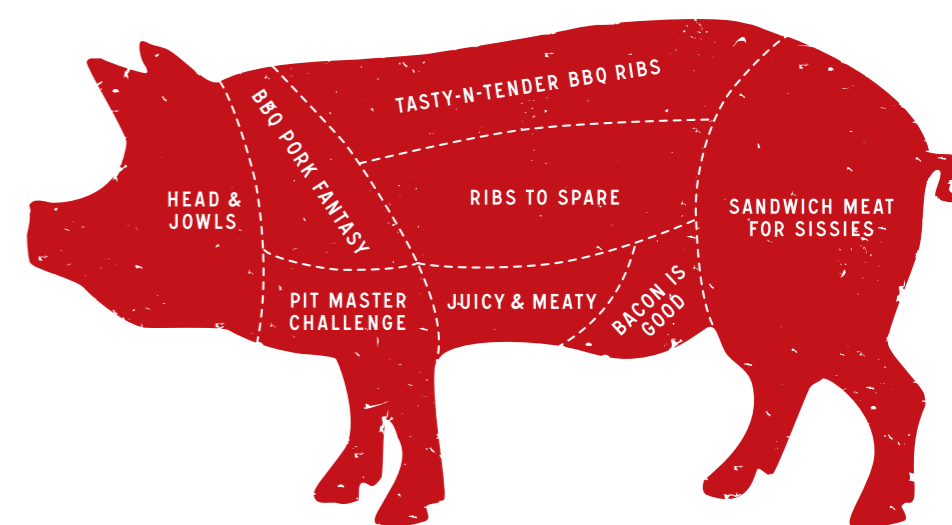
Aviation

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 smoky deviled eggs ¥580**

デイビッドのスモークデビルドエッグ

**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

**Wheat ale steamed peel and eat shrimp with garlic and smoked butter ¥1200**

シュリンプのウィートエール蒸し

**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

**Smokehouse appetizer combo plate with smoked deviled egg, smoked cheese and house smoked salmon**

¥1800/2p ¥2700/3p  
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

## ★ 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

**Smoky cheddar cheese and pale ale dip with fresh veggie sticks ¥900**

スモークチェダーチーズとペールエールのディップ  
ベジタブルスティック

**Crispy fried buttermilk chicken wings with ranch dip**

¥1000/5 ea ¥1600/10 ea  
クリスピーフライドバターミルクチキン  
ランチディップ

**Texas style chunky beef chili and cheese fris**

¥1000  
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  
チョップドコリアンダーとサワークリーム

**Beer batter fried catfish and chips with smoky tartar sauce ¥1000**

ビアバターフライドキャットフィッシュ  
スモークタルタルソース

# 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) \*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**  
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

**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

\*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

**Smoky corn and cheddar grits with bacon, corn, red pepper puree and green onion**

チェダーチーズのスモークコーングリッツ、ベーコンとパプリカビュール

**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

**Cajun spiced panko coated fried mushrooms with ranch dressing**  
フライドケイジャンスパイスマッシュルーム、ランチディップ

**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 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  
ポークスペアリブ、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 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**

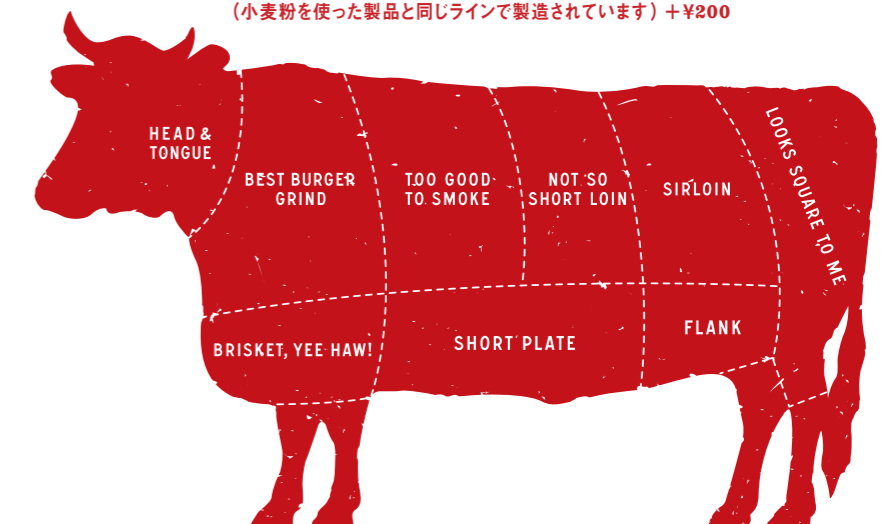
グリルしたハーブマリネチキンとチポトレマヨの  
サンドイッチ、全粒粉トースト

**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, coriander, Colby jack cheese ranch dressing ¥1600**

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

**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

**Autumn salad with greens, smoke roasted beets, pumpkin and carrots with maple vinaigrette ¥1600**

オータムサラダ、スモークビーツ、カボチャ、ニンジン、  
メイプルヴィネグレット