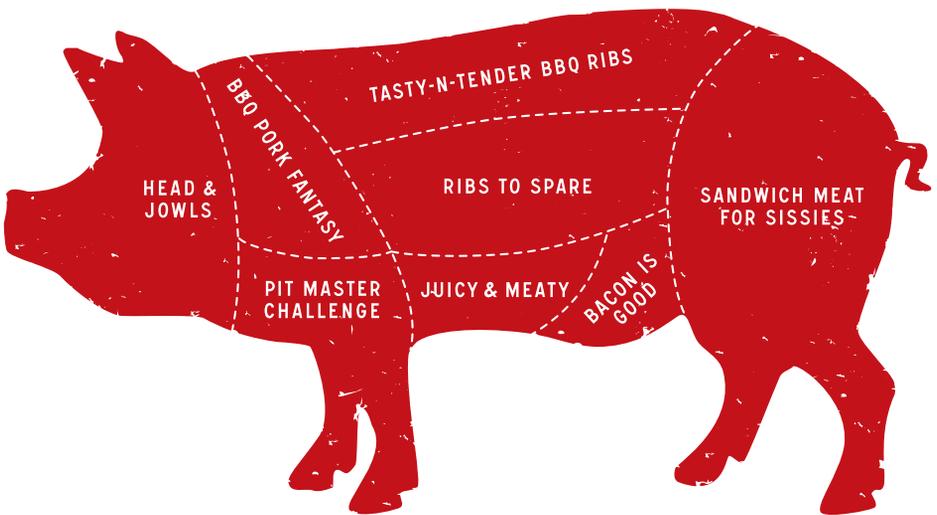


URBAN BBQ



SMOKEHOUSE

BY T.Y.HARBOR BREWERY



SMALL & SHARED PLATES

★ HOUSE SMOKED APPETIZERS ★

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

LOW & SLOW

Smoked jumbo shrimp cocktail with Voodoo mayo dipping sauce ¥1400

スモークジャンボシュリンプカクテル

ブードゥーマヨディップ

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

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

TASTY BITES

★ FRIES & MORE ★

Crab stuffed jalapeno poppers with vegetable salsa ¥1200

クラブハラペーニョポッパー、ベジタブルサルサ

Creamy buffalo chicken dip with blue cheese and tortilla chips ¥900

クリーミーバッファローチキンディップ、トルティーヤチップ

Jumbo onion rings with BBQ sauce ¥600

ジャンボオニオンリング、BBQソース

Alabama style fried chicken wings with horseradish mayo sauce ¥1000/5 ea ¥1800/10 ea

アラバマスタイルフライドチキンウイング

ホワイトホースラディッシュマヨソース

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

Baja fried catfish tacos with guacamole and lime sour cream ¥1400

バハフライドフィッシュタコス、ライムサワークリーム

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

Today's soup ¥500

本日のスープ

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

BLTA salad chipotle caesar dressing, corn bread croutons and spicy bacon ¥1600

BLTAサラダ

チボトレシーザードレッシング、コーンブレッドクルトン

スパイシーベーコン

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 ¥1700

*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 ¥1500

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 ¥1600

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 ¥1600

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

SIDES-N-FIXINGS

Homemade smoked pickles ¥500

自家製スモークピクルス

No mayo red rose potato salad ¥500

レッドローズポテトサラダ

Baked red kidney beans with bacon ¥500

ベイクドレッドキドニービーンズとベーコン

Seasonal green veggie special ¥500

本日のグリーンベジタブル

Orzo pasta and edamame salad with red peppers and corn ¥500

オルゾパスタと枝豆のサラダ、レッドパプリカ、コーン

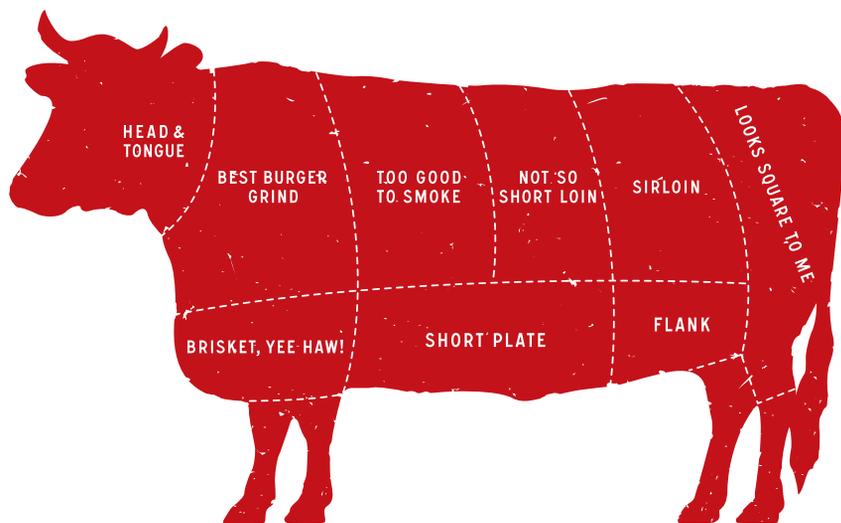
Home style mac-n-cheese ¥500

マカロニチーズ

Coleslaw コールスロー ¥500

French fries フレンチフライ ¥500

Corn bread コーンブレッド ¥150



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

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

Tres leches three milk cake with whipped cream and toasted coconut ¥800

スリーミルクケーキ、
ホイップクリーム、トーストココナッツ

Snickerdoodle and vanilla ice cream sandwich ¥800

スニッカードゥードル、バニラアイスサンドイッチ

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

Sour cherry and peanut butter ice cream sundae topped with smoked nuts ¥1,100

サワーチェリー、ピーナッツバターサンデーとスモークナッツ

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)

SHOT (30ml / 60ml)

Buffalo Trace

KENTUCKY

¥450 / ¥900

バッファロートレース、ケンタッキー

Bulleit

KENTUCKY

¥500 / ¥1,000

ビュレット、ケンタッキー

Eagle rare, 10yrs old

KENTUCKY

¥550 / ¥1,100

イーグルレア 10年、ケンタッキー

Pure X.O

KENTUCKY

¥600 / ¥1,200

ピュアX.O、ケンタッキー

Baker's 7yrs

KENTUCKY

¥700 / ¥1,400

ベイカーズ 7年、ケンタッキー

Woodford, Reserve

KENTUCKY

¥700 / ¥1,400

ウッドフォード リザーヴ、ケンタッキー

Michter's Sour Mash

KENTUCKY

¥800 / ¥1,600

ミクターズ、サワーマッシュ、ケンタッキー

Larceny

KENTUCKY

¥850 / ¥1,700

ラーセニー、ケンタッキー

Town Branch

KENTUCKY

¥900 / ¥1,800

タウンブランチ、ケンタッキー

★ VODKA ★

Fugu

CALIFORNIA

¥500 / ¥1,000

フグ、カリフォルニア

Hop Head

WASHINGTON

¥600 / ¥1,200

ホップヘッド、ワシントン

★ GIN ★

Junipero

CALIFORNIA

¥550 / ¥1,100

ジュニペロ、カリフォルニア

Aviation

OREGON

¥650 / ¥1,300

アヴィエーション、オレゴン

PIT SMOKED BBQ PLATES

Plates served with buttery cornflour dinner rolls and coleslaw.

コーンフラワーディナーロール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は抜群。そのままでも食べられますが、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 PLATES ★

Pulled BBQ pork

プルドBBQポーク

Saga chicken thigh

佐賀県産ふもと赤鶏骨付きもも

Kansas City style spare rib

ポークスベアリブ、カンザスシティスタイル

Espresso rubbed beef brisket

エスプレッソを使ったビーフブリスケット *5:30pm~

OR

Beef briskets burnt ends

バーンエンドブリスケット

BBQ combo platter of three meats ¥3600

BBQコンボ (3種盛り合わせ)

BBQ combo platter of four meats, includes two sides ¥4800

BBQコンボ (4種盛り合わせ) *サイドから2種類

★ PLATES ★

Pulled BBQ pork, Carolina spicy vinegar ¥2200

プルドBBQポーク、
カロライナスパイシービネガーソース

Saga chicken, two semi-boneless thighs, tender and juicy with BBQ sauce ¥2200

佐賀県産ふもと赤鶏骨付きもも、BBQソース

Espresso rubbed beef brisket, smoked low and slow ¥2600

エスプレッソを使ったビーフブリスケット *5:30pm~

Half rack of Kansas City style pork spareribs ¥2700

ポークスベアリブ、カンザスシティスタイル

Beef briskets burnt ends over toast with coleslaw ¥2100

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

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

Additional BBQ meats for your plate

ご注文のBBQプレートに追加できます

Pulled BBQ pork - 100g ¥600

プルドBBQポーク (100g)

Saga chicken thigh - 1 piece ¥800

佐賀県産ふもと赤鶏骨付きもも (1ピース)

Espresso rubbed beef brisket - 100g

¥800 エスプレッソを使ったビーフブリスケット (100g)

*5:30pm~

Kansas City style spare rib - 1 piece

¥500 ポークスベアリブ、カンザスシティスタイル (1ピース)

Grilled craft sausage - 1 piece ¥800

自家製ソーセージ(1ピース)

Home made hot smoked bacon - 80g

¥400 自家製スモークベーコン (80g)

Beef briskets burnt ends - 100g ¥800

バーンエンドブリスケット (100g)

HOUSE MADE BBQ SAUCES

Porter Pepper

T.Y. HARBOR Porter and black pepper compliments beef brisket

ポーターペッパー: T.Y.HARBORのビール"ポーター"とブラックペッパーを使用。ビーフブリスケットとの相性抜群です!

Carolina Vinegar

Classic vinegar and pepper sauce for pork

キャロライナ ヴィネガー: クラシックなヴィネガーとペッパーのソース。ポークと相性抜群!

Voodoo Hot

Habanero and ginger based sauce bring on the heat

ブドゥーホット: ハバネロと生姜ベースのソース。とてもホットです!

House Pit

Our "go to" sauce for all things BBQ

ハウスピット: すべてのBBQと相性抜群のスタンダードソースです。