

"RECOMMENDED"

\ オススメの人気メニュー /



燻製の前菜盛り合わせ 2人前

Smoked Assorted Appetizer

燻製料理をあまり食べたことのない方、少量ずつ色々味わいたい方へシェフおすすめの燻製やおつまみを盛り合わせます
* 人数分でお作りすることもできます *

1680

[税込 1815]

燻製手羽元ジャークチキン 4本

Smoked Drumette Jerk Chicken

10種類以上のスパイスや香味野菜、フルーツ、ココナッツオイル等に数日間漬け込み、じっくり燻製をかけ、焼きあげました
ライムやケチャップ、スコッチボネットソースをつけてお召し上がりください

650

[税込 715]



追加2本/ 300~

[税込 330]



16時間燻製 "焼きチーズ"

Smoked Grilled Cheese

低温でじっくり燻製をかけました。両面を軽く焼き、外はカリッと香ばしく、中はトロっと! 当店1番人気の逸品です

650

[税込 715]

燻製"クラシックナチョス"

Smoked Classic Nachos

トルティーヤチップスに燻製ミートソース、サルサソース、ハラペーニョチーズ、サワークリームを乗せて焼きあげた、ピリ辛でメキシカンな味

800

[税込 880]



燻製牛ほほ肉の燻製ビール煮

Smoked Carbonade

燻製した牛ほほ肉を、燻製ビールやハーブなどでじっくり煮込みました
ベルギーの伝統料理をSMOKEMANスタイルでマッシュポテトが添えてあります

1680

[税込 1848]

"TAPAS" [冷製]

スペイン産 生ハム & 白カビサラミ

Jamon Serrano & Fuet Salami

スペイン産のイベリコ豚から作られたハモンセラーノと
カマンベールチーズのように白カビ熟成したやさしい旨味のサラミ

S 900

[税込 990]

m 1300

[税込 1430]



燻製ナッツ

Smoked Nuts

健康にも良いミックスナッツ

ほのかな燻製の香りはクセになる美味しさ

400

[税込 440]

燻製オリーブと

燻製セミドライトマトのマリネ

Smoked Olive & Semi Dry Tomato

500

[税込 550]

野菜の自家製ピクルス

Vegetrable Pickles

数種類の野菜をフルーティーに漬けました

燻製の箸休めどうぞ

450

[税込 495]

燻製半熟タマゴ 1個

Smoked Egg

アクセントにアンチョビが乗せてあります

280

[税込 308]

燻製たくあんとクリームチーズ

Smoked Pickled Radish & Cream Cheese [税込 550]

軽めに燻した、たくあんをクリームチーズと一緒に

550

[税込 550]

燻製イチジクとサワークリーム

Smoked Dry Fig & Sour Cream

燻製の香りをほんのりのせたドライイチジクと
サワークリームのコクと爽やかな酸味が相性抜群

600

[税込 660]

燻製ポテトサラダ

Smoked Potato Salad

燻製半熟たまご、燻製たくあん、燻製マヨネーズ
を使用した当店でしか味わえないポテトサラダ

500

[税込 550]

燻製レーズンバターと生ハム

Smoked Raisin Butter

Barの定番! 生ハムとクラッカーと一緒に

650

[税込 715]

燻製レバーパテ

Smoked Liver Pate

燻製したレバーで仕込んだクセになる味わい
バケット、クラッカー付き

680

[税込 748]

たらこの燻製 カラスミ仕立て

Smoked Cod Roe

10数日間かけて作るねっとりとした
カラスミのような味わい

750

[税込 825]

自家製ベーコンのシーザーサラダ

Caesar Salad with Soft-Boiled Egg [税込 880]

"とちぎゆめポーク"の自家製ベーコンを
使用した、香ばしいサラダ

800

[税込 880]

広島県産 牡蠣の燻製

Smoked Oyster

ハーブオイルに漬け込みました バケットにのせて
お好みでサルサソースをつけて

800

[税込 880]

ホタテの燻製カルパッチョ

Smoked Scallop Carpaccio

ディルやレモン風味のすっきりした香りと
カラスミの深い味わい

1200

[税込 1320]

バケット 2cut

Baguette

250

[税込 275]

"TAPAS" [温製]



粗挽きサルシッチャの燻製

880 [1本] [税込 968]

Smoked Salsiccia

1650 [2本] [税込 1815]

安納芋を食べて育った種子島産"クロガネポーク"と
日本最古の希少黒豚、奄美原産"KAZUGORO"を掛け合わせた逸品
「旨味のある肉」を食べているという存在感のある、大きな粗挽きソーセージ

"とちぎゆめポーク"の自家製ベーコン 850

[税込 935]

Homemade Bacon

豚肉には珍しい霜の降りによって、柔らかく
お肉の風味もしっかり味わえます

燻製ガーリックシュリンプ

1150

[税込 1265]

Smoked Garlic Shrimp

エビの旨味にガーリックバターやスパイスの
香りが相まって、お酒が進みます

トリッパのトマト煮

900

[税込 990]

Trippa Stewed In Tomatoes

牛ハチノスを、じっくり炒めた香味野菜や
トマトで少しスパイシーに煮込みました

本日のアヒージョ

700

[税込 770]

Today's Ahijo

スタッフにおたずねください
バケットをつけるのがオススメです

"MAIN"

〈 ご提供に少々お時間をいただく場合がございますので、お早めにご注文くださいませ 〉

燻製シュークルート

1400

[税込 1540]

Smoked Choucroute

やわらかく煮込まれた自家製ベーコンや燻製ソーセージと
ザワークラウトのさわやかな酸味がマッチして格別な味わいです



燻製スペアリブ ~ピペラードソースで~

1400

[税込 1540]

Smoked Grilled Pork Spareribs

燻製した栃木県産豚スペアリブを、じっくり焼き上げたジューシーな味わい
少しスパイシーで、さっぱりした赤パプリカのソースをつけて

骨付き仔羊肉の瞬間燻製 2人前

2400

[税込 2640]

Smoked Grilled Ram

仔羊肉の個性的な味わいと燻製香が、とても相性良く調和して
ワンランク上の味わいに!

ダッチオーブンで燻製して、テーブルでオープンします



"FOCACCIA PIZZA"

《フォカッチャを使用した、少し小さくふんわりしたピザ》

しらすのマリナーラ

900

[税込 990]

Shirasu Marinara

しらす、トマトソース、オレガノ、ガーリック、ケッパー

燻製ミートソースのピザ

850

[税込 935]

Smoked Meat Sauce

燻製ミートソース、モッツアレラ、パダーノ

ハラペーニョと生ハムのピザ

900

[税込 990]

Jalapeno & Prosciutto

トマトソース、ハラペーニョ、生ハム、モッツアレラ、パダーノ

ゴルゴンゾーラとハチミツのピザ

950

[税込 1045]

Gorgonzola & Honey

ゴルゴンゾーラ、ハチミツ、モッツアレラ、パダーノ

"RICE, PASTA"

燻製カレーライス

1000

[税込 1100]

Smoked Curry Rice

・ご飯大盛り +100

・燻製たまご +100

・チーズ +100



燻製タコライス

1200

[税込 1320]

Smoked Taco Rice

・ご飯大盛り +100

・ハラペーニョ +100

・スコッチボネットソース +100

燻製ミートソースパスタ

1100

[税込 1210]

Smoked Meat Sauce Pasta

・パスタ大盛り +100

"DESSERT"



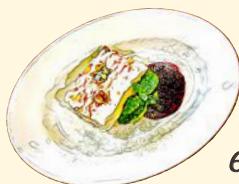
600

[税込 660]

濃厚チョコレートのテリーヌ
バニラアイス添え

Chocolate Terrine

濃厚でとろっとした、チョコ好き
にはたまらないデザート



650

[税込 715]

ヌガー グラッセ

Nougat Glace

キャラメリゼした燻製ナッツや
燻製ドライフルーツを加えた
大人のアイスクリーム



500

[税込 550]

本日のジェラート

Today's Gelato

スタッフにおたずね頂くか
店内黒板をご覧ください

II SPECIAL MENU II

★ SUNDAY~THURSDAY ONLY ★

“とちぎ和牛”モモ肉の燻製ステーキ

1日限定5食

～トリュフ風味の燻製たまごソース～

2400

【税込 2640】



栃木県で育てられた黒毛和牛の中でも最高の肉質のみに許される『とちぎ和牛』というブランド牛です

肉本来の旨味が味わえる、脂が少なめの赤身のモモ肉ステーキにダッチオーブンで瞬間的に燻製の香りをのせました

燻製たまごソースやわさび、トリュフ塩トリュフ醤油をお好みでつけてお召し上がりくださいませ

♂の燻製たまごかけご飯

300

【税込 330】

余った燻製たまごソースを使用して♂のご飯をお作りできます
当店ではしか食べられない、特別なたまごかけご飯



SMOKEMANバーガー 1500

【税込 1650】

燻製したパティは牛肉 100% 使用！
赤身肉が中心なので肉本来の味と食感を味わえます
バンズは大きなブリオッシュバンズ！
自家製ベーコン、チェダーチーズ入り

マッシュポテト & 自家製ピクルス付き



季節限定バーガー

(例) オレンジチリバーガー 1300

TOPPING

チェダーチーズ +120

自家製ベーコン +150

燻製パティ +380

ハラペーニョ +100