Take Out Menu

LINE ORDER





燻製RESTAURANT&BAR

SMOKEMAN

栃木県宇都宮市馬場通り 3-1-21 馬上ビル 2F 受取可能時間 < 17:00-22:00> TEL 028-612-8372

Business Hours

Closed on

Follow us!

17:00 - 23:00 < L.O 22:00 >

Monday & Tuesday





"TACOS"



CHICKEN



PORK

燻製タコス2種セット 1320

燻製した鶏肉にサルサ メヒカーナをのせた、さっぱりした味わいのタコスと 燻製した豚肉にサルサ ロハやパイナップルをのせた、香ばしくピリ辛なタコス

本格的な2種類のサルサの味わいと燻製したお肉の香りをお楽しみください

BENTO STYLE =

■ 燻製カレーライス 1000 ご飯大盛り +100 チーズ +100 燻製タマゴ +100

■ 燻製タコライス ご飯大盛り +100 ハラペーニョ +100 1000



= INSTANT STYLE ===

《真空パックに入れ冷凍した料理を、ご自宅で湯煎してお召し上がり頂けます》 《ご希望があれば、温めて容器に入れてのご提供も可能です》

■ 燻製牛ほほ肉の燻製ビール煮 1800

■ 燻製シュークルート 1500

■ トリッパのトマト煮 970



= SAUCE ONLY =

《真空パックに入れたルーやソース》

■ 燻製ミートソース

| 燻製カレー

ALL 540

FOCACCIA PIZZA =

《フォカッチャを使用した小さくてふんわりしたピザ》

■ しらすのマリナーラ **■** ゴルゴンゾーラとハチミツ

■ ハラペーニョと生ハム ■ 燻製ミートソース ALL 950

SIDE DISHES =



1200



4p 700



1500

燻製おつまみ9種

①燻製ナッツ ②燻製オリーブ ③ピクルス ④たらこの燻製

- ⑤燻製ホタテ ⑥燻製たくあん ⑦燻製タマゴ ⑧牛ハム
 - ⑨燻製ポテトサラダ

入荷の都合により内容が 変わる場合がございます

燻製手羽元ジャークチキン

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。赤パプリカのソースをつけて 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

燻製した国産豚スペアリブを 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 お召し上がりください

燻製スペアリブ

| ■ 燻製ナッツ | 430 | ■ 燻製イチジクとサワークリーム | 6 4 0 |
|------------|-----|------------------|--------------|
| ■ 燻製オリーブ | 540 | ■ 生ハムの盛り合わせ | 970 |
| ■ 燻製ポテトサラダ | 540 | ■ 燻製たくあんとクリームチーズ | 540 |
| ■ 自家製ピクルス | 430 | ■ たらこの燻製 カラスミ仕立て | 800 |
| ■ 燻製半熟たまご | 300 | ■ 燻製サルシッチャ 1本 | 950 |
| ■ 燻製チーズ | 700 | ■ 燻製"クラシックナチョス" | 860 |
| ■シーザーサラダ | 860 | ■ 燻製 ガーリックシュリンプ | 1250 |

SMOKED SEASONING:

燻製調味料を使って、お家で作った料理に燻製の風味をプラス!



燻製マヨネーズ 【200g】 *9*72



燻製しょうゆ 【150ml】 *9*72



燻製オリーブオイル 【150ml】 /404



燻製塩 【30g】*648*



燻製黒胡椒 【20g】 *864*

GIFT BOX





※ ご来店でのご購入可能です 配送も承ります ※ 楽天通販でのご購入も可能です



通販サイト➡