

スモークド バーベキュー

From the PIT

アメリカ南部バーベキューといえばスモークをかけながらじっくりと焼くのが常識。オフセットスモーカーを使ったBBQ料理をお楽しみください。

セット(サラダ、ソフトドリンク付き)
Set (Salad, Softdrink) ¥440

価格はすべて税込

スモークドBBQスペアリブ Smoked BBQ Pork Spareribs

カナダ産三元豚に特製シーズニングをまぶし、薪で5時間低温スモークしながらバーベキュー。骨から身がすっと外れるほど柔らかなリブに自家製バーボンBBQソースをかけてどうぞ。

¥ 2420



スモークドBBQビーフブリスケット Smoked BBQ Brisket

牛肩バラ肉(ブリスケット)をスモークをかけながら10時間バーベキュー。「バーベキューの王様」と称されるブリスケットは柔らかで芳醇な味わい。バーボンBBQソース添え。

¥ 2780



スモークドBBQコンボプレート Smoked BBQ combo Plate

BBQスペアリブ(2本)とBBQビーフブリスケット、プルドポークのBBQ料理三種、温野菜を盛り合わせた欲張りプレート。

¥ 3800



プルドポーク サンドイッチ Pulled Pork Sandwich

8時間スモークした豚肩ロースを細かくほぐし、コールスローとBBQソースをかけた南部定番サンドイッチ。

¥ 1580

