

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) ¥420

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。

¥2120



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。

¥2680



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。

¥3300



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。

¥1320



Entree メイン

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

¥420

コココーラ、コーラZERO、ジンジャーエール、オレンジ、アップル
グレープフルーツ、ウーロン茶、コーヒー、アイスティー
ルートビア(+¥110)、ドクターペッパー(+¥70)

フライド キャットフィッシュ

すべて税込み価格

Fried Catfish with Remoulade sauce

養殖ナマズにコーンミールをまぶして揚げた米南部ではポピュラーな一品。
ナマズはくさみがなく淡泊な白身
ほどよい辛さのレムラードソース添え

¥1450



フィラデルフィア チーズステーキ サンドイッチ

Philly Cheese Steak

薄切りビーフとオニオン、ピーマンをソテーし、チーズをからめたものを
ドッグパンにはさんだフィラデルフィアの名物料理
フレンチフライ、コールスロー付き

¥1400



Pasta パスタ

ケイジャン風シュリンプ アルフレッドクリームソース

フィットチーネ(生パスタ)

Shrimp, Sausage Alfredo Cream sauce Fettuccine Cajun Style

ぷりぷりエビとソーセージをケイジャンスパイスを効かせたクリームソースを和えた平麺生パスタ

¥1650



ミートボール スパゲッティ(生パスタ)

Spaghetti Meatballs

バイトサイズのミートボール入りトマトソーススパゲッティ。アメリカの子供達にも大人気

¥1480



House made Cakes 自家製アメリカンケーキ

ニューヨークチーズケーキ

N.Y. Cheesecake

¥380

ラズベリー&ホワイトチョコレートチーズケーキ

Raspberry and White Chocolate Cheesecake

¥420

デビルズフードケーキ

Devile's Food Cake

¥350

And More in the Showcase