

HARVEST COURSE

ハーベストコース

8800

(9680)

地域の子供達への食育や食の支援活動、近隣の方々への
コミュニティーワークに売上の8%を使用させていただきます。
活動内容は随時自社HP・SNSなどで配信させていただきます。

Aperitif

Sparkling Wine / Non Alcohol Sparkling Wine

スパークリングワイン / ノンアルコールスパークリングワイン

Avocado Toast

アボカドトースト

.....

“Iyoharu” White fish, Umeboshi, Shiso

海生丸より直送 いよはる鮮魚の梅紫蘇

.....

Crispy Pork Belly, Sanbaizu

24 時間火入れした豚バラ肉のクリスピーグリル 三杯酢

.....

Prawns Buried in Embers

熾火の中で瞬間火入れした海老

Parker House Roll and House Made Butter

自家製パン 自家製発酵海藻バター

.....

Todays Grilled Vegetable

本日の薪焼き野菜

BBQ Beef Brisket

牛肉の BBQ ブリスケット

or

Ember Grilled Wagyu Beef + M.P

和牛の薪焼き +Ask

.....

Petit Dessert

プチデザート

.....

Main Dessert

本日のデザート

PAIRING

コース料理に合わせたワインやカクテル

4900

(5390)

DESSERT

Smoke Sundae

スモークサンデー

680

(748)

White Chocolate Almond Cake

ホワイトチョコのアーモンドケーキ

740

(814)

Basque Cheese Cake

薪焼きバスクチーズケーキ

980

(1078)

Pecan Pie

パットおばさんのピーカンパイ

980

(1078)

Sorbet

自家製ソルベ 各種

550

(605)

CAFÉ / TEA

Coffee

コーヒー

500

(550)

Iced Coffee

アイスコーヒー

500

(550)

Espresso (Single / Double)

エスプレッソ (シングル / ダブル)

single

350 /

(385)

double

550

(605)

Café Latte (Iced / Hot)

カフェラテ (アイス / ホット)

650

(715)

Decaf Coffee

カフェインレスコーヒー

500

(550)

Organic Tea / Herb Tea

オーガニックティー / ハーブティー

550

(605)

Today's Iced Flavor Tea

本日のアイスフレーバティー

550

(605)

Iced Tea

アイ스티ー

550

(605)



@smoke_door

MORNING

7:00 - 11:00

LUNCH

11:30 - 14:00

CAFE

14:00 - 17:00

DINNER

17:30 - 23:00

SMOKE DOOR

BAR RESTAURANT CAFE



SHARING

APPETIZER

Avocado Toast アボカドトースト	2P 980 (1078)
Embered Edamame 枝豆の薪焼き	780 (935)
Embered Shishito Peppers 土佐甘ししとうの熾火焼き	880 (968)
Smoked Potato Chips, Ikura Crème Fraîche 自家製スモークポテトチップス、いくらサワークリーム	1080 (1188)
Today's Tacos 本日のタコス	980 (1078)
Grilled Buffalo Chicken Wings バッファローチキンウィング	750 (825)
Barbeque Spare Rib バーベキウスペアリブ	1180 (1298)
Horse Tartar, Yuzukosho, Grilled Bread 馬肉のタルタル、柚子胡椒、薪焼きパン	1380 (1518)
“Iyoharu” White fish, Umeboshi, Shiso 海生丸より直送 いよはる鮮魚の梅紫蘇	1480 (1628)
Crispy Pork Belly, Sanbaizu 2 日間火入れした豚バラ肉のクリスピーグリル 三杯酢	1480 (1628)
Embered Eggplant, Tamamiso 茄子の瞬間ロースト、たま味噌	1150 (1265)
Squid and Vegetable Frit, House made Hot Sauce イカとお野菜のフリット 自家製ホットソース	980 (1078)

SALAD

Miso Tomato, Burrata Cheese, Arugula 味噌トマト、ブラータチーズ、ルッコラ	1530 (1683)
Miura Baby Salmon Salad 三浦サーモンのサラダ	1680 (1848)
Grilled Caesar Salad グリルシーザーサラダ	1780 (1958)

食材のポテンシャルを最大限に引き出す
“薪火レストラン”

薪火の All Day Restaurant “SMOKE DOOR”
原始的な調理法でありながら、食材の旨味を最大限に引き出す薪火料理。
時には遠火で数日間ゆっくり火入れしていき、時には熾火の中で瞬間的に火を通す。
SMOKE DOOR の“ピットマスター”Tyler Burges が卓越した技術と手間と時間をかけて、
「食材のスイートスポット」＝「食材の最も花開く瞬間」を引き出していきます

MAIN

FIRE WOOD GRILL

Double Double Cheese Avocado Burger ダブルダブルチーズアボカドバーガー	2250 (2475)
Whole Smoked Chicken 48 時間調理したチキンの薪焼き	2600 (2850)
Miyaji Pork Shoulder みやじ豚 肩ロースのグリル	3470 (3817)
Grilled Lamb chop ラムチョップの薪焼き	3780 (4158)
Ember Grilled Wagyu Beef 和牛の薪焼き *銘柄はスタッフにお尋ねください	5500 (6050)
Prawns Buried in Embers 熾火の中で瞬間火入れした海老	2550 (2805)
Roasted Kobujime Sawara 昆布締めしたサワラのロースト	2580 (2838)

前菜の一品としても、メインディッシュの付け合わせとしてもお楽しみください

VEGETABLES

Grilled Maitake Mushroom ゆっくり火入れした舞茸の薪焼き	Half 750 (825)	Full 1350 (1485)
Sky Grilled Cauliflower 遠火で 24 時間吊るしたカリフラワー		1680 (1848)
Grilled Asparagus アスパラガスの薪焼き		1380 (1518)

PASTA

Barbequed Tomato Amatriciana バーベキウトマトのアマトリチャーナ	1580 (1738)
Today's Seafood Spaghetтини 本日のシーフード スパゲティ二	1780 (1958)
Basil Pesto, Duck Confit, Fettuccine ジェノベーゼ 鴨のコンフィ フェットチーネ	1880 (2068)
Ember Grilled Corn, Smoked Cream, Fettuccine 薪焼きとうもろこしのスモーククリーム フェットチーネ	1980 (2178)

Parker House Roll and House Made Butter 自家製パン 自家製発酵海藻バター	780 (858)
---	-----------------------------

SMOKE DOOR COURSE

SMOKE DOOR コース

5800
(6380)

SMOKE DOOR で人気のメニューを余すところなく盛り込みました。
まずは抑えていただきたい前菜からメインまで
しっかり召し上がっていただけるおすすめのコースです。

Avocado Toast
アボカドトースト

“Iyoharu” White fish, Umeboshi, Shiso
海生丸より直送 いよはる鮮魚の梅紫蘇

Crispy Pork Belly, Sanbaizu
24 時間火入れした豚バラ肉のクリスピーグリル 三杯酢

Embered Eggplant, Tamamiso
茄子の瞬間ロースト、たま味噌

Smoked Chicken
48 時間調理したチキンの薪焼き

Ember Grilled Wagyu Beef + M.P
和牛の薪焼き + Ask

Todays Grilled Vegetable
本日の薪焼き野菜

Parker House Roll and House Made Butter
自家製パン 自家製発酵海藻バター

Basque Cheese Cake
薪焼きバスクチーズケーキ

Smoke Sundae
スモークサンデー

* 仕入れにより食材が変更になる場合がございます
おひとり様 590 円 (649 円) のテーブルチャージを頂戴しております
() 内の価格が税込価格となります

*The cover charge is 590yen(649 yen After taxes) Per Person.
The price in [] is the tax-included price