

SMOKE DOOR

LUNCH COURSE

5500
(6050)

TODAY'S STARTER

Amuse
アミューズ

White Fish, Umeboshi, Shiso
鮮魚の梅紫蘇

Crispy Pork Belly, Sanbaizu

2日間火入れた豚バラ肉のクリスピーグリル

Fire Grilled "Mitaaji" Vegetable Salad

みたあじ野菜の薪焼きサラダ

TODAY'S PASTA

Today's Pasta
本日のパスタ

Parker House Roll
焼きたてパン

MAIN DISH

Smoked Chicken
48時間調理したチキンの薪焼き

OR

Roasted Kobujime Sawara
昆布締めしたサワラのロースト

OR

Ember Grilled Japanese Beef +1000
和牛の薪焼き +1000

*仕入れにより銘柄が変更となる可能性がございます

DESSERT

Petit Dessert
プチデザート

Today's Dessert
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

仕入れ状況により内容を変更する場合がございます

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 double
350 / 550
(385) (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)

Herb Tea / Organic Tea
ハーブティー / オーガニックティー

550
(605)

Today's Iced Flavor Tea
本日のアイスフレーバーティー

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

APPELIZER

Embered Edamame 枝豆の熾火焼き	780 [858]
“Iyoharu” White fish, Umeboshi, Shiso 海生丸より直送　いよはる鮮魚の梅紫蘇	1480 [1828]
Horse Tartar, Yuzukosho, Grilled Bread 馬肉のタルタル、柚子胡椒、薪焼きパン	1380 [1518]
Miso Tomato, Burrata Cheese, Arugula 味噌トマト、ブラータチーズ、ルッコラ	1530 [1683]
Barbeque Spare Rib バーベキースベアリブ	1P 390 [429]
Grilled Buffalo Chicken Wings バッファローチキンウイング	750 [825]
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]
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]
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]
Add Grilled Chicken 薪焼きチキントッピング	+850 [935]

House made Parker House Roll 自家製パン　発酵バター	780 [858]
---	--------------

BREAD

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。

FIRE WOOD GRILL

MAIN

Whole Smoked Chicken 48 時間調理したチキンの薪焼き	2600 [2850]
Miyaji' s Pork Shoulder みやじ豚　肩ロース	3470 [3817]
BBQ Beef Brisket 牛肉の BBQ ブリスケット	3350 [3685]
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]
Double Double Cheese Burger ダブルダブルチーズバーガー	1880 [2068]

SHARING VEGES

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

Grilled Maitake Mushroom ゆっくり火入れした舞茸の薪焼き	1350 [1485]
Embered Eggplant, Tamamiso 茄子の瞬間ロースト、たま味噌	1150 [1265]
Embered Shishito Peppers 土佐甘ししとうの熾火焼き	880 [968]

PASTA

Barbequed Tomato Amatriciana バーベキートマトのアマトリチャーナ	1580 [1738]
Today's Seafood Spaghettni 本日のシーフード　スパゲッティーニ	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]

HOLIDAY LUNCH COURSE

3980
[4378]

TODAY’S STARTER

White Fish, Umeboshi, Shiso 鮮魚の梅紫蘇
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
Fire Grilled Vegetable Salad 薪焼き野菜のサラダ

MAIN DISH

Smoked Chicken
48 時間調理したチキンの薪焼き

or

Roasted Kobujime Sawara
昆布締めしたサワラのロースト

or

BBQ Beef Brisket　+500
牛肉の BBQ ブリスケット +500

Parker House Roll
焼きたてパン

DESSERT

Today's Dessert
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

仕入れ状況により内容を変更する場合がございます