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

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 Fish
鮮魚のロースト

or

Ember Grilled Japanese Beef
和牛の薪焼き ＋Ask

＊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

Smoked Sundae スモークサンデー	680 (748)
Basque Cheese Cake 薪焼きバスクチーズケーキ	740 (814)
Silken White Chocolatet シルキンホワイトチョコレート	780 (858)
Caramelized Brioche キャラメライズ ブリオッシュ	740 (814)
Carrot Cake キャロットケーキ	780 (858)
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 エスプレッソ	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 アイスティー	550 (605)

@smoke_door

MORNING	LUNCH	CAFE	DINNER
7:00 - 11:00	11:30 - 14:00	14:00 - 17:00	17:30 - 23:00

SMOKE DOOR
BAR RESTAURANT CAFE

APPETIZER

Barbeque Spare Rib バーベキュースペアリブ	1P	590 (649)	
Embered Edamame 枝豆の薪焼き		850 (935)	
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)	
“Iyoharu” White Fish, Umeboshi, Shiso 海生丸より直送　いよはる鮮魚の梅紫蘇		1680 (1848)	
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)	
Squid and Vegetable Fritte, Yuzu Sriracha Sauce イカとお野菜のフリット 柚子シラッチャ		980 (1078)	
Embered Eggplant, Tamamiso 茄子の瞬間ロースト、たま味噌		1150 (1265)	

SALAD

Miura Baby Salmon Salad 三浦サーモンと旬のフルーツのサラダ	1680 (1848)	
Miso Tomato, Stracciatella, Arugula 味噌トマトとストラッチャテッラチーズ、ルッコラ	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)	

PASTA / BREAD

Barbequed Tomato Amatriciana バーベキュートマトのアマトリチャーナ	1580 (1738)	
Today's Seafood Spaghettini 本日のシーフード スパゲティー	1780 (1958)	
Pumpkin Spaghettini Smoked Cream Sauce かぼちゃのスパゲティー スモーククリームソース	1880 (2068)	
Parker House Roll 自家製パン	780 (858)	
Double Double Cheese Burger & Fries ダブルダブルチーズバーガー、スマッシュポテト	1880 (2068)	
BBQ Beef Brisket Burger 牛肉の BBQ ブリスケットバーガー	2280 (2508)	

FIRE WOOD GRILL

MAIN

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)
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 Fish 鮮魚のロースト	2580 (2838)

VEGETABLES

	Half	Full
Grilled Maitake Mushroom ゆっくり火入れした舞茸の薪焼き	750 (825)	1350 (1485)
Embered Shishito Peppers 土佐甘ししとうの熾火焼き		880 (968)
BBQ Butternut Squash バターナッツカボチャのスパイシーバーベキュー		1380 (1518)

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

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。

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 Fish
鮮魚のロースト

or

Grilled Wagyu Beef
和牛の薪焼き　＋Ask

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