

KANSAS CITY * NORTH CAROLINA

Kansas City BBQ (カンザスシティバーベキュー)

カンザスシティは、「BBQ Capital of the World(世界のバーベキューの都)」と 呼ばれており、BBOの材料として一般的なビーフ、ポーク、チキンの他、シーフードや ラムまでBBQにして楽しむのが特徴です。濃厚で重みのあるこってりとしたカンザス シティスタイルのソースは、トマトをベースに、糖蜜やビネガーと様々なスパイスを使用 して、奥行きを出しています。カンザスシティでは、秋頃に「World Series of Barbecue」という、全米から約500チームが参加する大会が行われており、アメリカ のみならず、世界のBBOと出会うことができます。









North Carolina BBQ (ノースカロライナバーベキュー)

ノースカロライナは、アメリカンBBQ発祥の地であるという一説があり、伝統的な アメリカンBBQであると言われています。トマトソースをベースに、ビネガー、塩、 黒胡椒、カイエンペッパーなど複数の香辛料を合わせて作られる、濃厚で深みのある ソースが特徴です。さらには、西側地域では甘めのトマトソース、東側の地域では 黒胡椒が効いたビネガーソースと、州内でも味覚の違いがあるそうです



Alcohol menu

ブルックリンビール飲み放題!

BBQにぴったりのブルックリンを3種類ご用意いたしました。 ビールは瓶でご提供します。瓶のままAmerican Styleでお楽しみください。

(120分) ¥**2,000**(数2,200)

単品 ALL

¥700 (%¥770)



ブルックリン ラガー

Brooklyn Lager

■ ABV 5% (330ml)

麦芽の苦みとホップの華やかな

香りが際立つ、ブルックリン・



ブルックリン ディフェンダ IPA

Brooklyn Defender IPA

■ ABV 5.5% (330ml)

トロピカルフルーツのような



ブルックリン ソラチエース

Brooklyn Sorachi Ace

■ ABV 7% (330ml)

レモングラス・ハーブ・ シトラスのような爽やかな香りと 明るい余韻が楽しめます。

※20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。



BBQプレートの楽しみ方

1 バンズの両面にマスタードを塗る

2 コールスロー、ピクルスを乗せる



<mark>3</mark> ソーセージなどお好みの具材を 薄くカットする



出来あがり!!



本場アメリカの スタイルを お試しあれ!

SIZZLER COBB SALAD

シズラーコブサラダ

ハリウッドのレストランオーナー・ コブさんが考案したレタス、トマト、 チキン、卵、チーズ等が入った具沢山 サラダ。バルサミコドレッシングで 爽やかに仕上げました。

> ブロッコリー、ニンジン、オニオン、 ポテトなどの野菜を、チキンストック と牛乳やバターで仕上げた、ミルクの コクと柔らかい味わいのあるチャウダー。

ブロッコリーチャウダー