

自家製スモーク 新メニュー♪



自家製しめさばスモーク
あまちゃんちの自家製シメサバをスモーク
してみました。

900円



ホタテスモークのオイル漬け
燻したホタテを鷹の爪と白胡麻油に漬け
込みました。

800円



うずらスモークのアンチョビのせ
人気のうずらスモークにアンチョビをプラス♪

400円



うずらスモーク
塩麹に漬け込んだピカピカのうずらスモーク
です。

400円



白はんぺんの燻製醤油ソテー
白くてふわふわしている白はんぺんをガー
リックバターでソテーして燻製醤油をふっ
てます。

700円



手羽先スモーク
ハーブソルトに漬け込んだ手羽先をりんご
チップで燻しました。

600円



枝付きレーズンのスモーク

レーズンの甘味に、スモーキーな燻製の香りが加わってます！！

600円



明太子スモーク

スモーキーな明太子はきゅうりといっしょにお召し上がり下さい☆

800円



ホタテスモーク

ほたての甘みとスモーキーな香りは相性バッチンです♪

700円



鮭はらすスモーク

脂が乗った鮭はらすのスモークは濃厚でスモーキーです♪ハーブソルトをお好みで！！

700円



タコスモーク

タコの旨みがギュッと詰まってスモーキー！！

700円



チーズスモーク

人気メニューのチーズスモークは特に燻したてはもちもち絶品です♪

500円



たくあんスモークのクリームチーズ和え

たくあんスモークとクリームチーズのコラボ☆

500円



燻製ふっくら焼ししゃも

あのふっくら焼ししゃもを燻製に！！

500円



鴨スモーク

ジュワッと鴨の肉汁のなかに燻製の香りが引き立ちます！！

500円



ソーセージスモーク

定番です！！ちょっとしたおつまみに是非！！

300円



たくあんスモーク

いぶりがっこ風たくあんスモークです♪

300円



海鮮スモーク盛合せ

海の幸☆ホタテ、タコ、天使の海老のスモーク盛合せです。

1400円



鶏レバーのスモーク

もっちりとしたレバーの燻製は宮崎真幸鶏のレバーを燻しました！！

600円



やげん軟骨のスモーク

ハーブソルトに漬け込んだ肉付きやげん軟骨は食べ応えありますヨ☆

600円



ズリひもスモークポンズ

スモークの香りを残しつつ、ポンズであっさりお召上がり下さい。

500円



天使の海老スモーク

天使の海老をサクラとりんごチップでねっとりスモーキーに仕上げました。

900円



えだまめスモーク

是非おすすめですよ！！はまります！！

500円



自家製スモーク盛合せ

うずら、チーズ、ソーセージ、鴨のスモーク盛合せです。

600円



アボカドの燻卵マヨ

自家製煮卵の燻製とアボカドのコラボ♪

600円



自家製煮卵の燻製

自家製煮卵を燻製にっ(*_*)♪

250円



燻製チーちくの磯辺揚げ

チーズスモークと、ちくわのクモークを磯辺揚げに♪

500円



燻製ポテサラ

みんな大好きなポテサラが燻製に(≧▽≦)♪

450円



梅干しスモーク

そのままgood♪焼酎に入れたら燻製焼酎(ㇿ)！？
梅風味になりますけどね。。

250円



燻製チキンラーメン

あまちゃんちのオリジナルチキンラーメン♪

燻製チキンラーメンミニ
燻製チキンラーメン

400円
600円