

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！！

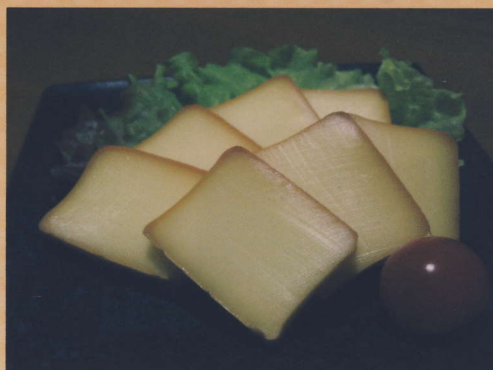
700円



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☆

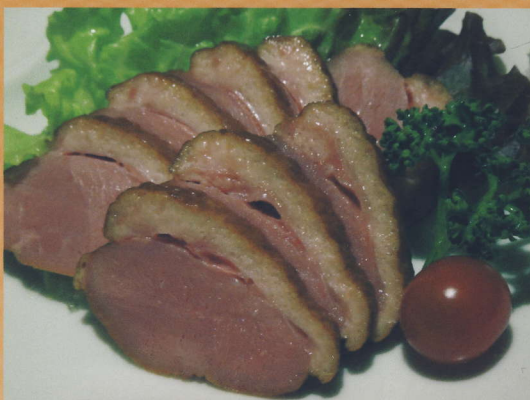
500円



ほたてスモークのタルタルソース和え

ほたてスモークをタルタルソースで和えました。パンに添えてお召し上がり下さい。

800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！！

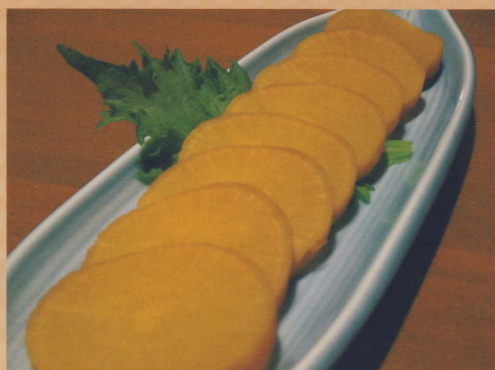
500円



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し上がり下さい。

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とし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つ♪とろとろの黄身がたまらないっ♪
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♪
450円



燻製ポテサラ
みんな大好きなポテサラが燻製につ؟!
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(ﾟдﾟ)!?
梅風味になりますけどね。。。
250円



燻製みのおソーセージ
柚子がきいたみのおソーセージの燻製です♪
450円