

APPETIZERS

前菜

Homemade Pickles (自家製ピクルス)

Lotus Root, Burdock, Cauliflower, Carrot, Celery, Homemade Pickles
季節の野菜を、1週間以上漬け込んだ甘口のピクルス

500yen

TAKE OUT OK



Homemade Four Kinds of Smoked Food (自家製スモーク4種盛り合わせ)

Smoked Salmon, Smoked Duck, Smoked Cheese, Smoked Bacon
お店でスモークした4種(サーモン、鴨、チーズ、ベーコン)の盛り合わせ

1,500yen

Homemade Smoked Salmon (自家製スモークサーモン)

Smoked Salmon
お店でスモークしたサーモン

600yen

Deviled Eggs (デビルズエッグ)

Egg, Lime, Garnished with Coriander, Add a touch of Tabasco
アメリカでは定番のゆで卵料理



400yen



Buffalo Wings (バッファローウィング)

Chicken Wings, Homemade Blue Cheese Sauce
激辛の手羽先をブルーチーズソースのディップで



5P 1,050yen

20P 2,900yen

10P 1,700yen

50P 6,300yen



Buffalo Shrimp (バッファローシュリンプ)

Shrimps, Homemade Blue Cheese Sauce
激辛のエビのフライをブルーチーズソースのディップで



5P 1,050yen

20P 2,900yen

10P 1,700yen

50P 6,300yen

Cocktail Shrimp (カクテルシュリンプ)

Shrimp, Original Cocktail Sauce, Coriander
大ぶりのエビを大胆に盛り付けたワインのつまみにぴったりの料理

800yen



Smoked Ajillo (スモークアヒージョ)、Baguette (バケット) 付

Bacon, Cheese, Mushroom
ベーコン、チーズ、キノコの3種を食材を使って作る具だくさんのスモークアヒージョ

1,200yen



Chili Con Queso (チリコンケソ)

BBQ Brisket cooked by our PIT, Red Cheddar Cheese, Chili Sauce, Tortilla Chips
チーズ入りチリをトルティーヤチップで食べる、お酒のおつまみにぴったりな一品



1,200yen

Quesadilla (ケサディア)

Tortilla, Cheese, BBQ Chicken cooked by our PIT
BBQチキンとチーズをトルティーヤでサンドしたピザ風のしっかりした食べごたえの料理

1,000yen

Onion Rings (オニオンリング)

Onions
お酒のつまみに定番のフライをどうぞ

500yen

Fried Cheese (チーズフライ)

Cheese Sticks, Homemade Tomato Sauce
スティック状のシンプルなチーズのフライ

500yen

Three Types of Potatoes (ポテト三種盛り)

Wedge Fried Potatoes, Mashed Potatoes, Cheese Sauce of French Fries
ウェッジポテト、マッシュポテト、フレンチフライのチーズソース掛け、3種の食感が楽しめます

900yen

SALAD

サラダ

Green Salad of Seasonal Vegetables (レモン風味のグリーンサラダ)

Mixed Leaf, Endive, Leaf Mustard, Lettuce, Homemade Honey Champagne Dressing
季節の緑色野菜を数種盛り込んだレモン風味のあっさりしたサラダ

900yen

Ethnic Salad of Coriander and Avocado

(パクチーとアボカドのエスニックサラダ)

Coriander and Avocado and Lettuce, Tomato

パクチーとアボガドを使った少し辛めに作るエスニック風のサラダ



1,200yen

Classic Wedge Salad (ウェッジサラダ)

Lettuce, Tomato, Homemade Blue Cheese Sauce, Bacon Chips

生のレタス(orキャベツ)を大胆にカットし、ブルーチーズをかけたアメリカ定番のサラダ



1,200yen

SOUP

スープ

Tortilla Soup (トルティーヤスープ)

BBQ Brisket cooked by our PIT, Avocado, Tomato, Tortilla, Garnished with Coriander
トルティーヤをフライしてトッピングしたトマトベースの少し辛めのスープ



1,200yen

Chicken Noodle Soup (チキンヌードルスープ)

BBQ Chicken cooked by our PIT, Carrot, Celery, Onion, Pasta, Coriander
アメリカでは風邪をひいたら飲むと言われる体の温まるスープ



900yen

Onion Gratin Soup (オニオングラタンスープ)

Onion, Cheese

誰でも食べやすい人気のスープを基本に忠実に作っています

900yen

Chilled Corn Soup (冷製コーンスープ)

Corn, Milk

スープと言えばやっぱりコーンスープ!

900yen

Brisket Chili (ブリスケットチリ)

BBQ Brisket cooked by our PIT, Red Cheddar Cheese, Homemade Chili Sauce

チリコンカンの豆の代わりにブリスケットがたっぷり入っています



1,000yen


BBQ

Firewood only, 12 hours smoked, ultimate BBQ. The slow and low smoking creates a total black chunk of meat. 薪だけを使い、12時間以上丁寧に燻した、極上のBBQ完成した真っ黒い肉は長時間の低温調理で柔らかく、スモークフレーバーを楽しむことができます


TAKE OUT
OK!

お持ち帰りできます

BBQをセットにしたコンボ。いろいろ食べてみたい方にオススメです。

| | | |
|---|--|-----------------|
| DC BBQ COMBO | DC BBQ COMBO Half Portion [about a 350g] We select the best portions, combination from Brisket, Pork Shoulder, Pork Belly, and BBQ Chicken, about 350grams | 3,300yen |
| | ブリスケット100g ポークショルダー100g ポークベリー100g チキン50g | |
|  | DC BBQ COMBO Full [about a 750g] For all you meat lovers, we prepare simply the best items out of everything we have smoked for the day, about 750grams | 6,000yen |
| | ブリスケット150g ポークスペアリブ200g ポークショルダー150g ポークベリー150g チキン100g | |

BBQの単品メニュー。オススメのショートリブはこちらです。

| | | |
|-----------------------|--|-----------------|
| BEEF SELECT |  Beef Short Ribs [600~650g] (ショートリブ 骨付き1本) Cut of beef from the brisket/chuck and this portion will be served w/ the bone 巨大な骨付きの赤身肉(骨付で提供致します) | 4,500yen |
| |  Beef Short Ribs [100g] (ショートリブ) This portion we will be serving only the meat portion of the short ribs 巨大な骨付きの赤身肉(提供時に骨は付きません) | 1,500yen |
| | Brisket [100g] (ブリスケット) The most popular portion of smoked BBQ スモークBBQの代表的な部位 | 1,200yen |
| PORK SELECT |  Spare Ribs [400~450g] (スペアリブ) Cut of pork from the belly side of the rib cage 豚の骨付きバラ肉 | 2,500yen |
| |  Pork Shoulder [100g] (ポークショルダー) Relatively less fattier portion of our pork selection 脂身の少ない比較的淡白な部位 | 1,000yen |
| | Pork Belly [100g] (ポークベリー) Boneless cut, relatively fattier portion of our pork selection 日本語では豚バラに該当する部位 | 1,000yen |
| CHICKEN SELECT |  BBQ Chicken Thigh [100g] (BBQチキン モモ) Chicken can be served as the thigh portions of our BBQ chicken | 800yen |
| |  BBQ Chicken Breast [100g] (BBQチキン 胸) Chicken can be served as the breast portions of our BBQ chicken | 600yen |
| BEEF or PORK |  Today's Sausage [150g] (本日のソーセージ) Please feel free to ask what home made sausages ソーセージの種類はスタッフにお尋ねください | 1,000yen |

SIDES

サイド

Creamy Coleslaw (クリーミーコールスロー)

Cabbage, Carrot, Cucumber, Dill, Homemade White Sauce
BBQに定番のサワークリームベースで仕上げたサラダ

500yen

TAKE OUT OK



Macaroni & Cheese (マカロニ & チーズ)

Macaroni, Béchamel, Red Cheddar and three different types of Cheese
アメリカでは定番のマカロニとチェダーチーズの料理

S size **500yen**

L size **1,000yen**

Mashed Potatoes (マッシュポテト)

Potato, Milk, Butter, Versatile Leek, Bacon Chips
ジャガイモを潰し、牛乳、バターで滑らかに仕上げています

S size **500yen**

L size **850yen**

Roasted Brussels Sprouts (芽キャベツのロースト)

Brussels Sprouts, Fried Onion
芽キャベツをローストしてシンプルな味付けにしています

500yen

Grilled Vegetables (グリル野菜)

Please check with the staff
数種類の野菜をグリルして提供

500yen

Butter Sauteed Spinach (ホウレン草の焦がしバターソテー)

Spinach, Butter, Bacon Chips, stir-fried with Brown Butter
ホウレン草をバターでソテーした定番料理

500yen

Fried Green Beans (フライドインゲン)

Green Beans, Fried and simply seasoned with black pepper
インゲンをフライし、塩コショウで味付けしたシンプルな一品

500yen

Wedge Fried Potatoes (ウェッジポテト)

Potato, Fry cut into a Crescent Shape
三日月型に切ったシンプルなポテトのフライ

500yen

Baked Beans (ベークドビーンズ)

Mixed Beans, Tomato Juice, a dish stewed well with Tomato
ミックスビーンズをトマトで煮込んだ一品

500yen



Shepherd's Pie (シェパードパイ)

BBQ Brisket cooked by our PIT, Celery, Carrot, Zucchini, Mashed Potatoes
野菜とブリスケットを煮込みをマッシュポテトで蓋をして焼き上げています

1,000yen

Baguette (バケット)

Elongated French Bread
シンプルなバケットをカットして提供

300yen

MAINS

メイン

D.C. Burger (D.C.バーガー)

Homemade Beef Patty, BBQ Pork Belly cooked by our PIT, Onion, Sliced Cheese
150gのパテ、自家製ベーコン、チーズのシンプルなバーガー

1,200yen

TAKE OUT OK

Guacamole Burger (ワカモレバーガー)

Homemade Beef Patty, BBQ Pork Belly, Grill Onion, Tomato, Avocado
D.C. Burgerをベースにワカモレ(アボガド)、トマトをトッピングして、BBQソースで味付け

1,500yen

TAKE OUT OK

Blue Cheese Burger (ブルーチーズバーガー)

Beef Patty, BBQ Pork Belly, Onion, Homemade Blue Cheese Sauce, Garlic Confit
150gのパテ、ポークベリリーに自家製ブルーチーズソースで味付けしたバーガー



1,500yen

TAKE OUT OK

BBQ Chicken Sandwich (BBQチキンサンド)

BBQ Chicken cooked by our PIT, Lettuce, Tomato, Alfalfa, BBQ Sauce
BBQしたチキンをサンドしたシンプルなサンド

1,200yen

TAKE OUT OK

Pulled Pork Sandwich (プルドポークサンド)

BBQ Pork Shoulder cooked by our PIT, Lettuce, Tomato, Alfalfa, BBQ Sauce
BBQした豚の肩をほぐしてBBQソースで味付けしたプルドポークをサンド

1,200yen

TAKE OUT OK


Shrimp Roll (シュリンプロール)

Fried Shrimp, Homemade Coleslaw, Tomato, Avocado
エビとコールスローをサンド

700yen

TAKE OUT OK

DC BBQ Special Curry (DC BBQ 特製カレー)

BBQ Brisket, BBQ Pork cooked, Onion, Apple, Ginger, Carrot, With Rice 
BBQを入れて煮込んだカレーライス

S size

400yen

L size

1,200yen

DESSERT

デザート

Apple Crumble + Ice Cream (アップルクランブル+バニラアイス)

Apple, Crumble, Cinnamon, Vanilla Ice Cream, Our recommended dessert
リンゴ煮にクランブル生地を上にかけて焼き上げ、アイスクリームをトッピング

850yen

Brownie + Ice Cream (ブラウニー+バニラアイス)

Brownie, Vanilla Icecream, Served with cold Icecream on a warm brownie
温かいブラウニーにアイスクリームをトッピング

700yen

Ice Cream (アイスクリーム)

Vanilla, Chocolate, Matcha black and honey, Roasted Green Tea
「バニラ」、「チョコ」、「抹茶黒蜜」、「ほうじ茶」から1種類をお選びください

200yen