

東京燻製劇場

東京で食す、
「劇的」な燻製

2017
春夏
合併号

FOOD MENU

※ドリンクメニューは
別冊子をご用意しております。

大門・浜松町

東京燻製劇場

個室居酒屋

大門・浜松町 個室居酒屋

東京燻製劇場

港区浜松町1-27-13 八大浜松町ビル8・9F / TEL.03-5777-2193

TAKE FREE ※こちらのメニューはご自由にお持ち帰りいただけます。

Contents

[コンテンツ]

04

瞬間燻製

テーブルで瞬時に仕上げる
臨場感あふれる「瞬間燻製」

Smoked food



06

燻製グリル

深い味わいと旨みを楽しむ
「いぶし銀」的メニュー

Smoked and grilled



08

燻製醤油×お刺身

旨みを凝縮させた燻製醤油が
「刺身」を引き立てる

Smoked soy sauce×OSAHIMI



09

燻製×海鮮

「海鮮」を燻製することで
グッと旨みを増す…

Smoked seafood

10

燻製おつまみ

それぞれ違った表情で魅せる
「燻製」のおつまみ

Smoked OTUMAMI



12

おつまみ

OTSUMAMI

女性受けバグン!
人気の「野菜」

14

野菜

Vegetables

16

ごはんもの

Staple food

満腹度No.1のバラエティ
豊かな「ごはんもの」

18

デザート

Dessert

甘いものは別腹です♥
見た目にも可愛い「デザート」

東京燻製劇場

大門・浜松町

個室居酒屋



Concept

[コンセプト]

多彩な表情で魅せる名役者。
「燻製」の底力に驚愕する。

燻製の魅力を、知ってますか?

本来、保存のためにされていた燻製は、食材の旨みをグッと引き立てる優れた調理法。香り高く、風味は豊かに…。さらには、まるで違ったおいしさを引き出すこともあるんです。

私たちは、この燻製を主役にした「東京燻製劇場」を開演。燻製の持つ底力に驚き、そして存分に堪能していただける、自信ラインナップをご用意しております。燻製にする食材は、当店自慢の産直鮮魚に、厳選された牛・豚・

馬などの肉。さらには、野菜や卵・チーズ・調味料まで!それぞれ多彩な表情で魅せる、主役級の逸品です。

そして、そんな主役たちにも負けない名脇役もズラリ。中でも、豊富に取り揃えた日本酒やワインは燻製との相性もバグン。お気に入りの組み合わせを見つけるのも、きっと楽しいはずです。お席は人目を気にせず寛げる個室空間をご用意。リラックスしながら、燻製や銘酒など、「美味」の競演をお楽しみください。

東京燻製劇

個室居酒屋
浜松町

若鶏の塩麴漬けの瞬間燻製

Smoked chicken with shio-koji (salted rice malt)

980円

塩麴で漬けることで、しっとり柔らかく仕上げた若鶏を燻製に。



本日の鮮魚の瞬間燻製

Smoked today's fish

1.280円

生でも食べられる産直鮮魚を使用した燻製。日替わりで「旬」の美味をご用意。



本日の豚肩ロースの瞬間燻製

Smoked today's pork butt

980円

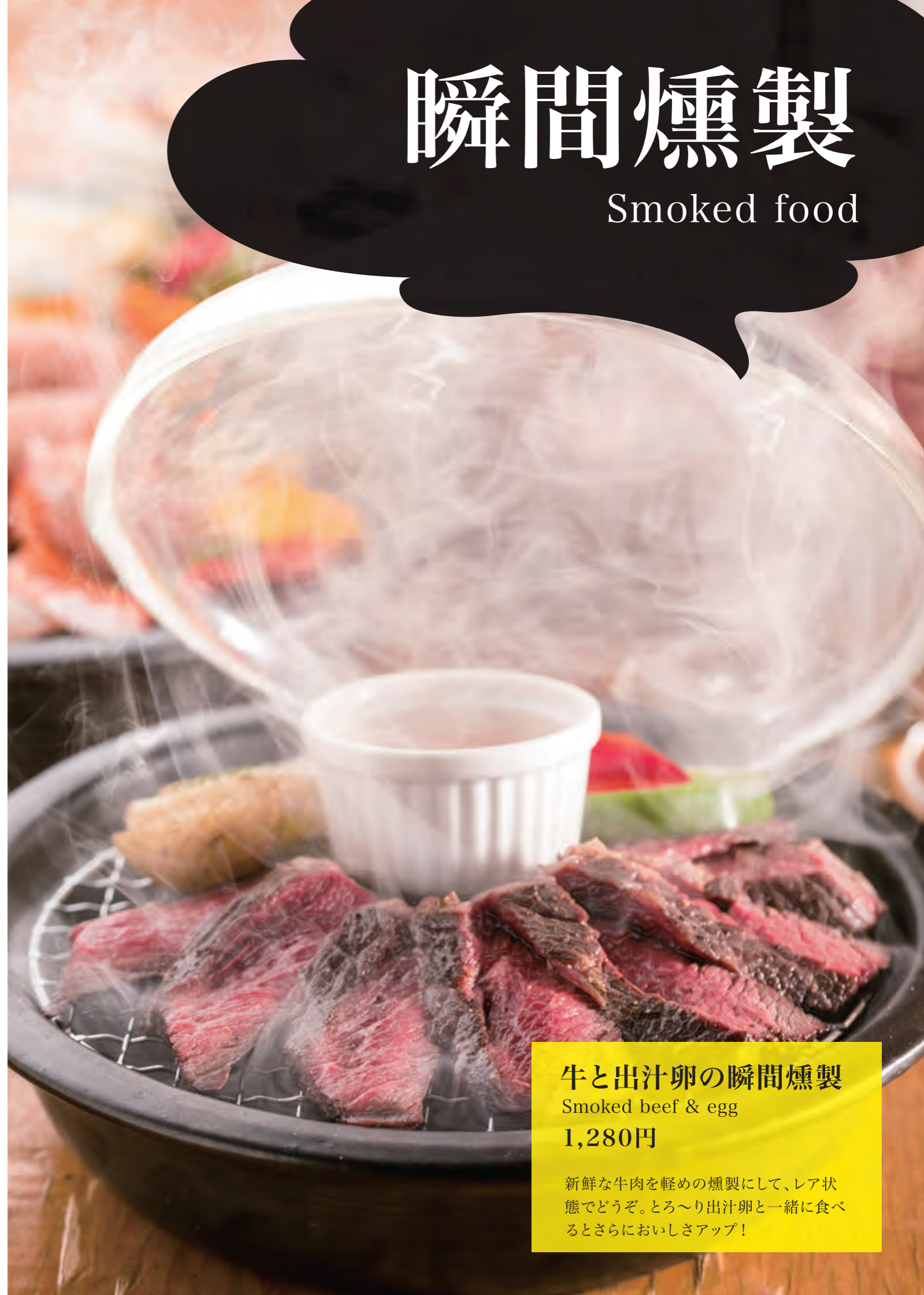
程良い脂身とコクのある味わい。濃厚な豚肩ロースの燻製です。



テーブルで瞬時に仕上げる
臨場感あふれる「瞬間燻製」

瞬間燻製

Smoked food



牛と出汁卵の瞬間燻製

Smoked beef & egg

1,280円

新鮮な牛肉を軽めの燻製にして、レア状態でどうぞ。とろ〜り出汁卵と一緒に食べるとさらにおいしさアップ!

燻製グリル

Smoked and grilled

※グリルには、お時間30分ほど
頂戴しております。

燻製ベーコンのグリル

Grilled bacon

1,280円

ギュッと旨みを凝縮させた燻製ベーコンを香ばしく焼き上げました。ジュワッと肉汁もたまりません。

本日の鮮魚のグリルを

燻製醤油と大根おろしで

Grilled today's fish with smoked
soy sauce & grated Japanese radish

1,280円

当店自慢の産直鮮魚を、シンプルにグリルに。燻製することで深みを増した醤油と大根おろしでお召し上がりください。

本日の牛のグリルを
燻製塩と燻製ブラックペッパーで
Grilled today's beef with
smoked salt & smoked black pepper
1,480円

本日の半身鶏の香草焼きを
燻製塩と燻製ブラックペッパーで
Herb roasted half-cut chicken with
smoked salt & smoked black pepper
1,480円

本日の豚肩ロースのグリルを
燻製塩と燻製ブラックペッパーで
Grilled pork boston butt with
smoked salt & smoked black pepper
1,280円

燻製することで香ばしさと風味が増した塩とブラックペッパーが、お肉の旨みを引き立てて上質な味わいに…。

深い味わいと旨みを楽しむ
「いぶし銀」的メニュー

東京 燻製

あさくめた炙りしめさば

Lightly grilled mackerel pickled

780円

脂ののった鯖をあさくめてから、
サッと炙って香ばしく仕上げました。



当店名物!

とろさばの燻製

Smoked Torosaba

780円

脂たっぷりのとろける食感が
たまらない「とろさば」。



燻製牡蠣

Smoked oyster

780円

滋味あふれる牡蠣の燻製。
クセになる味わいです。



ししゃもの燻製

Smoked shishamo smelt

780円

お酒のアテの定番・ししゃもも
燻製でより旨みを凝縮。

「海鮮」を燻製することで
グッと旨みを増す...

燻製×海鮮

Smoked seafood

燻製醤油×お刺身

Smoked soy sauce×OSAHIMI

香ばしく、味わい深い
自家製「燻製醤油」

旨みを凝縮させた燻製醤油が
「刺身」を引き立てる



本日の鮮魚のお造り
盛合せ

Assorted sashimi

5種 780円、7種 980円

本日の馬刺し盛合せ

Assorted horse meat sashimi

3種 780円

馬と魚 10種盛合せ

Assorted sashimi 10 kinds

-horse meat & fish-

1,480円

日本全国の漁港より直送された鮮魚、高
品質の新鮮な馬肉。当店自慢の鮮魚と馬
肉を、燻製醤油で…。

東京

製菓場

大室



燻製ナッツ

Smoked nuts

480円

ナッツ本来の深い味わいに
燻製の香ばしさをプラス。



燻製の半熟卵

Smoked soft-boiled egg

480円

トロツとした黄身の
半熟具合が絶妙な一品。



いぶりがっことマスカルポーネ

Smoked daikon radish pickles
and Mascarpone

580円

秋田の伝統的な漬物「いぶりがっこ」とイタリア産
クリームチーズ「マスカルポーネ」の和洋コラボ。



燻製枝豆

Smoked Edamame

480円

スモーキーな香りと味付けで
旨みを増した枝豆です。

それぞれ違った表情で魅せる
「燻製」のおつまみ

燻製おつまみ

Smoked OTUMAMI

本日のチーズ 5種盛合せ

Assorted cheese 5 kinds

1,480円

本日の燻製 5種盛合せ

Assorted smoked food 5 kinds

1,480円

本日の燻製とチーズの 盛合せ10種

Assorted cheese &
smoked food 10 kinds

2,480円

当店自慢の燻製と世界のチーズの盛合せ。
内容はスタッフまでお問合せください。

[OTUMAMI]

おつまみ

脇役ながら「いい仕事」をする逸品揃い



升からあふれるポテトフライ

French fries

480円

甘みの強いじゃがいもを使用した、サクサクのポテトフライ。ボリューム満点!



クリームチーズの酒盗のせ

Cream cheese topped with Shuto (Salt-pickled bonito guts)

780円

酒盗とクリームチーズは相性抜群。日本酒にもワインにも合う一品。



カリカリチーズ

Crispy cheese

580円

その名の通り、カリカリに仕上げました。ほんのり青海苔の風味も…。

季節野菜の浅漬け

Lightly pickled seasonal vegetables

380円

季節毎の旬の野菜をあっさり浅漬けに。お酒がススム、おつまみの定番です。



玉ねぎの丸ごと揚げ

Deep-fried onion

680円

玉ねぎの甘みを存分に堪能できる丸ごと揚げ。サクサクの食感も◎。



クリームチーズの味噌漬け

Cream cheese marinated in Miso

780円

クリーミーな口当たりのクリームチーズに、味噌のコクと風味をプラス。

本日の鮮魚のなめろう

Finely chopped fish with Miso

780円

産地直送の鮮魚を「なめろう」に。香味野菜と味噌の風味、滑らかな食感が◎。

米ナスの肉味噌田楽

Grilled eggplant black beauty with meat miso paste

780円

肉厚な米ナスの上に、ジューシーな肉味噌をのせて焼き上げました。



マグロのテール焼

Grilled tuna tail

880円

希少部位!肉厚でジューシーなマグロの尾を焼き上げました。コラーゲンも豊富!

[Vegetables]

野菜

女性受けバツグン!人気の「野菜」

燻製マヨの野菜スティック

Vegetable sticks with
smoked mayonnaise

680円

味が濃く、栄養価の高い有機野菜のスティック。濃厚な燻製マヨでどうぞ。



季節の和野菜サラダ

Seasonal Japanes salad

880円

当店自慢の新鮮野菜の中から、「旬」のものをセレクト。和風仕上げのサラダです。



シンプルなグリーンサラダ

〜レモンドレッシング仕立て〜

Green salad

780円

みずみずしく新鮮な葉物がたっぷり食べられるシンプルでヘルシーなサラダ。



燻製マヨを使った

ポテトサラダ

potato salad with
smoked mayonnaise

680円

燻製マヨネーズで仕上げた、まったりと濃厚なポテトサラダ。



オニオンライスのお卵黄のせ

Onion salad topped
with an egg yolk

580円

シャキシャキの新鮮な玉ねぎに、とろ〜り濃厚な卵黄をトッピング。



[Staple food]

ごはんもの

満腹度No.1のバラエティ豊かな「ごはんもの」



チーズと燻製牡蠣の シーフードリゾット

Seafood risotto
-cheese & smoked oyster-

980円

濃厚な牡蠣の燻製をメインに、海鮮たっぷりのチーズリゾット。海鮮の風味とチーズの濃厚な味わいが絶妙です。



燻製塩と醤油で食べる 肉寿司

Meat Sushi with
smoked salt & soy sauce

1,280円

その日おすすめのお肉で作る「肉寿司」。肉の旨みを引き立てる燻製塩or醤油で。



燻製ベーコンエッグ丼

Smoked bacon and eggs on rice

880円

香り高くジューシーな燻製ベーコンは贅沢に厚切りで。濃厚な卵が絶妙に絡みます。

燻製醤油のTKG

Raw egg on rice
with smoked soy sauce

580円

じっくり燻製したコクと深みが際立つ醤油で、グッと旨みを増した卵がけご飯。





本日のドルチェプレート
Today's dolce plate
980円

宴のメに華を添えるデザートプレート。内容は日替わりですので、お気軽にお問合せください。

【デザートプレート】
メッセージ付甘味盛り合わせや
ケーキのご用意も承って
おります。
詳細はお気軽に店員まで。



**焼きカマンベールチーズ
のハチミツがけ**
Grilled camembert cheese
with honey
980円

皮は香ばしく、中はとろとろ! 焼いたカマンベールチーズの塩気と濃厚なハチミツの甘みが絶妙でクセになること請け合い。



[Dessert]

デザート

甘いものは別腹です♥見た目にも可愛い「デザート」

本日の瓶詰アイス
Today's ice in a jar
480円

本日の瓶詰ミニパフェ
Today's mini-parfait in a jar
780円

見た目でも楽しめる、瓶に入ったかわいいアイス&ミニパフェ。日替わりなのでスタッフまでお気軽にお問合せください♪