



燻製 鉄板焼 クラフトビール

M 燻 KU

東京新橋へそグループ

新橋店

燻製と言う調理方法は、煙によって「いぶす」こと

食材をそのまま、または焼いて食べるよりも

より豊かな風合いをもたらしてくれます。

当店は温燻、冷燻、瞬間燻製含め様々なバリエーションの

燻製料理をできたてでお楽しみ頂けます。



LINE
公式アカウント

新規友だち登録で
生ビール
1杯無料!



LINEの「友だち追加」から
「ID検索」または「QRコード」
で登録してくださいね♪
ID @ncb2715i



MENU

一度は食べて頂きたい当店自慢の逸品
Recommended

🔥 特選国産豚肩ロースの自家製生ベーコン

①水菜を巻く→②リンゴ酢をつける→③燻製岩塩をつける

¥880



特選国産豚肩ロースの自家製生ベーコン

厳選した、国産黒豚の肩ロース肉だけを使用しています。
直前に薄くスライスしてご提供します。水菜を巻いて、
【アップルビネガー（リンゴ酢）】や【燻製岩塩】で
お召し上がり下さい♪
燻製オリーブオイルもオススメ♪

■ 本日の店長オススメ燻製 ■



おすすめの燻製は別紙 or ボードをご覧ください



※表示価格は全て税抜きです

MENU

サラダ Salad



オズ

燻

金の燻製玉子とたっぷりほうれん草のシーザーサラダ
生のほうれん草と金の燻製玉子のアクセントが相性抜群

¥980

金の燻製玉子とたっぷりほうれん草のシーザーサラダ

燻

鉄板焼き3種のキノコの森の子サラダ

3種のキノコと燻製オリーブオイルを使用少しホットなサラダです

¥780



鉄板焼き3種のキノコの森の子サラダ



燻

水菜と豆腐のすり胡麻サラダ

ポン酢と燻製オリーブオイルで食べるヘルシーサラダ

¥780

オズ

燻

つぶ貝とアンチョビのポテサラ

独特の触感と絶妙な塩加減

¥680



つぶ貝とアンチョビのポテサラ



燻

ソーセージと燻製マヨネーズのポテサラ

かるく燻したマヨネーズがアクセントのポテサラ

¥780

ソーセージと燻製マヨネーズのポテサラ

燻

こぼれイクラと燻製サーモンの親子ポテサラ

自家製漬け込みイクラ使用

¥780



こぼれイクラと燻製サーモンの親子ポテサラ



オズ

燻

北海道産燻製バターと塩辛のポテサラ

バターのコクと塩辛の旨味がマッチング

¥680

北海道産燻製バターと塩辛のポテサラ

※表示価格は全て税抜きです

MENU

燻製アラカルト I Amuse

6品1注文で

¥50引き

オス **燻** うずら玉子の燻製オリーブオイル漬け
ほのかな風味の燻製
¥480

燻 枝豆の燻製
茶豆品種の枝豆を燻しました
¥480

オス **燻** カシューナッツの燻製
香り高いカシューナッツを燻しました
¥480

燻 枝付きレーズンの瞬間燻製
厳選ドライレーズンをしっかりと燻しました
¥480

燻 金の燻製玉子
特製醤油で味付けした玉子を燻しました
¥280

オス **燻** 燻製たらこのオリーブオイル漬け
たらこの塩味がお酒を誘う。クラッカー4枚付き
¥580

ほのかな燻製

うずら玉子の燻製オリーブオイル漬け

枝付きレーズンの瞬間燻製

枝付きレーズンの瞬間燻製

クラッカーにON

たらこの旨味がGOOD

燻製たらこのオリーブオイル漬け

やみつき止まらない

カシューナッツの燻製

映える金の卵!

金の燻製玉子

クラッカー
追加4枚
プラス¥100

■ 期間限定! おかわり自由! ■
自家製ピクルス お通し代 ¥380

※表示価格は全て税抜きです

MENU

燻製アラカルト II Amuse

3品ご注文で

¥50引き



ナチュラルチーズの燻製
燻製とチーズの独特の香りを楽しめます

¥480



オリーブの燻製オリーブオイル漬け
ワインやウイスキーのお供に

¥480



クラッカーにON//



コーンビーフと燻製マヨネーズ
ウイスキーのお供に。クラッカー4枚付き

¥680



ドライいちじくとナッツのパテ

バランスの良いパテといちじくのナッツがアクセントに

¥580

パクチーと合う//



生チョコの瞬間燻製
かるく燻しました

¥480



■ 燻製アラカルト3品 ■

燻製アラカルト I~II より3品ご注文頂くと

¥50引きになります！

※表示価格は全て税抜きです



MENU

鉄板焼ステーキ Steak

カメ …… きめ細かく脂少なめ、赤身のうまみが凝縮
 マルシン …… 柔らかいがしっかりした歯ごたえ、甘さもある
 ヒウチ …… サシが多く、風味豊かなコクが魅力的

特選和牛鉄板焼ステーキ カメ

150g ￥2,380

300g ￥4,580

1ポンド ￥6,880

(1ポンド≒453g)

\\ しっかり赤身の
「歯ごたえあり」が
お好みの方 //

特選和牛鉄板焼ステーキ マルシン

150g ￥2,680

300g ￥5,180

1ポンド ￥7,880

(1ポンド≒453g)

\\ 「歯ごたえあり」も
「やわらかめ」も両方
お好みの方 //

特選和牛鉄板焼ステーキ ヒウチ

150g ￥2,980

300g ￥5,780

1ポンド ￥8,780

(1ポンド≒453g)

\\ サシ多めのコクあり
「とろけるやわらかお肉」が
お好みの方 //



特選和牛鉄板焼ステーキ



■ 下記のソースでお楽しみください ■

- アップルビネガー ●バルサミコ酢 ●ベリービネガー ●ワサビ
- からし ●ニンニクマヨネーズ ●燻製醤油・燻製岩塩 (卓上)

※表示価格は全て税抜きです

MENU



鉄板焼ステーキ Steak



イノシシ・シカ・・・奈良県五條産の貴重なジビエ

ジビエは栄養豊富！
高タンパクで
低カロリー

 瞬間燻製 ジビエサイコロステーキ イノシシ
¥680

 瞬間燻製 ジビエサイコロステーキ シカ
¥680

  瞬間燻製 ジビエサイコロステーキ 2種食べ比べ
¥1,080



■ 下記のソースでお楽しみください ■

●ワサビ ●からし ●にんにくマヨネーズ ●燻製醤油・燻製岩塩 (卓上)

 本日のオススメ 焼き野菜5種 盛り合わせ
燻製オリーブオイルをかけて、燻製岩塩でお召し上がりください。

¥980



卓上の燻製岩塩
燻製オリーブオイル
で香りも楽しむ

焼き野菜5種 盛り合わせ

※表示価格は全て税抜きです

MENU

ソーセージ Sausage

オススメ

ビーフ100%プレミアムジャンボソーセージ
～ミートソースかけ～

¥980



ヴァイスブルト

ふわふわした食感のソーセージ

¥680



ヤーパンブルスト

したたる肉汁のジャンボソーセージ

¥580



// クラフトビール
ハイボールに //

■ 店長のオススメ ■

オススメ

ソーセージ5種 盛り合わせ
店長セレクトのソーセージの盛り合わせです

¥1,280

// みんなでシェアして
美味しい!! //



※表示価格は全て税抜きです

MENU

アヒージョ Ahijo

※お客様のお手元にて固形燃料で
加熱調理いたします。
(食べごろまでに10分程かかります)

バケット
(1枚)
追加
プラス¥50

※全てのアヒージョにはバケット4枚付です。

オススメ

海老と白葱のアヒージョ

¥1,480

ドンドンバケット
追加可能です
アヒージョのおいしさ
が止まらない



海老と白葱のアヒージョ

煙

ジャガイモと燻製ベーコンのアヒージョ

半熟玉子を添えて

¥1,380



ジャガイモと燻製ベーコンのアヒージョ

マッシュルームのアヒージョ

¥1,280



マッシュルームのアヒージョ

オススメ

特選和牛赤身肉とキノコのアヒージョ

¥1,880



特選和牛赤身肉とキノコのアヒージョ

アボカドとソーセージのアヒージョ

¥1,280



アボカドとソーセージのアヒージョ

蛸とゴロゴロにんにくのアヒージョ

¥1,380



タコとゴロゴロニンニクのアヒージョ

オススメ

カマンベールのアヒージョ

¥1,480



カマンベールのアヒージョ

残ったオイルを
他の商品にかけても
おいしいですよ！

※表示価格は全て税抜きです

MENU

揚げ物 Fried food

クラフトビール
ハイボールと合う //

オススメ

フィッシュ&揚げたてポテトチップス
カルピスのタルタルソース付

¥980



フィッシュ&揚げたてポテトチップス

選べるフレーバー

揚げたてポテトチップス
パリッパリで手が止まらない！

¥780

フレーバー
チリペッパー&
レモンがオススメ //



揚げたてポテトチップス

フレーバー
ガーリック&アンチョビ
がオススメ //



いろいろ野菜チップス

選べるフレーバー

オススメ

いろいろ野菜チップス

ポテト・れんこん・ゴボウなどのお野菜を揚げています

¥880

■ 選べるフレーバー ■

下記のフレーバーからおひとつお選びください

- 燻製岩塩
- トリュフ塩
- コンソメ
- ガーリック&アンチョビ
- チーズ&ブラックペッパー
- チリペッパー&レモン

※自家製トマトソースは付いてきます。

※表示価格は全て税抜きです

MENU

ヌードル Noodle

※写真は通常サイズ2人前です

一番人気の
おすすめ //

オススメ

渡り蟹と蟹味噌のカニボナーラ

蟹の甘さと濃厚な蟹味噌をカルボナーラ風に仕上げました

ハーフ ¥1,280

通常サイズ2人前 ¥1,980



渡り蟹と蟹味噌のカニボナーラ

オススメ

MOKUナポリタン

隠し味に48時間煮込んだ燻製ビーフシチューを使用した当店オリジナルナポリタン

ハーフ ¥1,080

通常サイズ2人前 ¥1,680



MOKUナポリタン

燻

自家製燻製ベーコンのカルボナーラ

自家製ベーコンと新鮮たまご、たっぷりのチーズを使用

ハーフ ¥1,280

通常サイズ2人前 ¥1,980



自家製燻製ベーコンのカルボナーラ

おつまみにも
おすすめ //

燻

燻製ムール貝とタコのオイルペンネ

海鮮の旨味たっぷり。おつまみにも！

ハーフ ¥1,080

通常サイズ2人前 ¥1,680



燻製ムール貝とタコのオイルペンネ

まっくろ！
旨味が凝縮 //



いかの塩辛クリームのマっくろペンネ

いかの塩辛クリームのマっくろペンネ

発酵食品の旨味を生かした一品です

ハーフ ¥1,080

通常サイズ2人前 ¥1,680

オススメ

燻

燻製ベーコンのMOKU焼きそば

特製ソースで香ばしく味付けしました

ハーフ ¥1,080

通常サイズ2人前 ¥1,680



燻製ベーコンのMOKU焼きそば

※表示価格は全て税抜きです

MENU

デザート Dessert

// みんなでシェアして
美味しい!! //



はちみつレモンのフレンチトースト

はちみつレモンのフレンチトースト
レモンの酸味と蜂蜜の甘さをお楽しみください。

¥580

**オス
スメ**

モンブランのフレンチトースト
栗のおいしさたっぷり

¥680



モンブランのフレンチトースト

■ バースデー&記念日プレート ■

**要
予約**

結婚記念日・お付き合い記念日・ありがとうプレート
バースデーなどなどのお祝いプレート承ります！
ご予算に応じて作成いたします
ので、お気軽にご相談下さい。

// みんなで
お祝いしましょ //



一例 バースデープレート

※表示価格は全て税抜きです