

FOR STARTERS

スターター

GARLIC SHRIMP ¥1200

ガーリックシュリンプ

Shrimp tossed in a white wine garlic butter sauce.
Served with french bread.

えびを白ワインとガーリックバターで調理した一品。
フレンチトーストと一緒に

(Vegetarian)

MAC N' CHEESE ¥880

マック&チーズ

A comforting, delicious, cheesy American Classic of macaroni noodles in a creamy cheddar cheese sauce.
The best Mac n' Cheese in Tokyo.

アメリカでとても人気のあるマカロニチーズ。
マカロニヌードルをクリーミーなチェダーチーズソースで絡めて
仕上げました。

CAJUN SOFTSHELL CRAB ¥1880

ケイジャンソフトシェルクラブ

Cajun spice deep-fried crab drizzled with a sweet & spicy sauce

ケイジャンスパイスカニ振りかけを味付け甘くスパイシーなソースで揚げ

(Vegetarian)

THAI CHILI FRIES ¥980

タイチリフライドポテト

Potato wedges topped with a Thai chili sauce and sour cream. Simply delicious!

厚切りのフライドポテトに甘いタイチリソース、サワークリームを乗せて
仕上げました。

(Vegetarian)

FRIED PICKLES ¥580

フライドピクルス

An American South original snack of Homemade dill pickles deep fried and served with Ranch dressing

アメリカの南部では家庭で作るスナックとして食べられているフライドピクルス!
フライしたスライスピクルスをレンチソースと一緒に楽しみください。

CATFISH CAKES ¥1680

キャットフィッシュケーキ

Flaky and pan seared, these catfish cakes are an enjoyable twist to how catfish is typically prepared in the south, and a beautiful alternative to crab cakes.

蟹肉はカニのケーキと人気を二分するナマズのケーキ! フレーク状にしたナマズをスパイス等で味付け成形し、中はしっとり、はサクッと揚げ焼きした絶品! 是非一度お召し上がり下さい
キャットフィッシュケーキ外

CHITLINS ¥880

ホルモン

A southern traditional speciality that is also quite Popular in Japan

ホルモンは日本もアメリカン歴史的な食べもの

(Vegetarian)

TOFU BITES ¥1100

豆腐バイツ

Deep fried marinated Tofu tossed in your choice of sauce, Nashville Hot, Buffalo or BBQ

フライしたトーフをお好みのソース(ホット、パッファロー、BBQ)の中からお選びください。

辛い!
SPICY! Vegetarian/Vegan option available

BBQ PULLED PORK QUESADILLA ¥1580

BBQブルドポーク・ケサディア

A quesadilla loaded with pull pork Topped with the house BBQ sauce & pineapple salsa.

Try it with the BBQ Pulled Chicken or Jackfruit! You won't regret it.

アメリカ南部伝統のほぐし豚肉ブルドポークを自慢のBBQソース
甘くてジューシーなパイナップルサルサと共にトルティーヤに挟
みました。

ブルドチキンもジャックフルーツお選び頂けます。

MORE STARTERS

スターター

BUFFALO BITES

¥1180

バッファローバイト

Fried chicken bites tossed in an original Buffalo sauce and served with blue cheese
バッファローソースを絡めたフライドチキンをブルーチーズと一緒に召し上がり下さい。

HOT CHICKEN NACHOS

¥1480

ホットチキンナチョス

Classic Nachos topped with Nashville Hot Chicken and Ranch dressing. Oh so spicy but

ナッシュビルホットチキンとランチドレッシングをトッピングしたナチョス、アメリカ南部料理の辛さをお楽しみ下さい。

(Vegetarian)

BLACK EYE PEA HUMMUS

¥1380

ブラックアイドビーフムス

Hummus made using Black Eye Peas served with fresh vegetables and warm pita bread.
新鮮な野菜とピタブレッドをブラックアイドピーズを使用したハマスにディップしてお楽しみください

BBQ PULL PORK NACHOS

¥1780

バーベキューブルドボークナチョス

A Memphis, TN original dish . Tortillas piled with Nacho cheese, pulled pork, BBQ sauce Jalapeños, cheddar cheese and sour cream. If you are not in the mood for pork, feel free to ask for the Pulled chicken. Both are so

ブルドボーク、ナチョチーズをトッピングしたナチョスに更に、BBQソース、ハラペーニョ、チェダーチーズ、サワークリームをかけました。
ブラドチキンもお選び頂けます。

MINI CAJUN BEER BATTERED CATFISH AND FRIES

¥1580

ミニケージャンビールのナマズとフライドポテト

Catfish Bites dipped in a Cajun Corn meal beer batter and deep fried. Served over fries with homemade Tarter sauce.

ケイジャンコーンミールとビールを混ぜ合わせたバターにキャットフィッシュバイトを絡めてフライにしました。

(Vegetarian)

TOFU CHILI CHEESE NACHOS

¥1580

豆腐チリチーズナチョス

Can we say Yum!!! Nachos topped with Chipotle Tofu Chili, avocado, tomato and sour. A great dish for vegetarians and meat

チポトル豆腐チリ、アボカド、トマト、サワークリームをトッピングしたナチョス。

CHICKEN AVOCADO NACHOS

¥1480

チキンアボカドナチョス

Tortilla chips topped with homemade Nacho cheese sauce, seasoned chicken, avocado, tomato and sour cream. Simply Yummy!!!

チキン、アボカド、トマトをトッピングしたトルティーヤにサワークリートホームメイドのナチョチーズを添えました。

(Vegetarian)

HOT FRIES

¥680

ホットフライズ



SOUPS & SALADS

スープ

サラダ

辛い!
SPICY!

SEAFOOD GUMBO ¥1580

シーフードガンボスープ

The chef's favorite dark roux gumbo simmered with crab, chicken & andouille sausage

シーフードガンボカニ、チキンとルイジアナアンドウーイソーセージ

(VEGAN)

OKRA MUSHROOM GUMBO ¥1580

オクラキノコガンボスープ

SFH CHILI

チリ

Chef's original beef chili. Spicy yet very flavorful. Try it your favorite way:

(cup ¥600 / bowl ¥1200)

シェフのオリジナルビーフチリ。それはスパイシーで風味豊かな。是非試してみてください

CAESAR SALAD ¥1380

シーザーサラダ

A classic caesar salad.

Topped it with your choice of:

-salmon seared with blacken seasoning ¥2180

-blackened chicken/ grilled chicken ¥1980

伝統的なシーザーサラダ。あなたのお好みトッピング:

- ・カイエンペッパーや黒コショウ等の調味料で味付けした黒い
- ・サーモンを添えて
- ・ブラッケンチキン
- ・グリルチキン

GREEK SALAD ¥1980

グreekサラダ

Fresh leaves tossed with olives, tomatoes, red onions, cucumbers, feta cheese & the house dressing

色とりどりの野菜にフェタチーズやオリーブが加えられオリーブオイルで風味付けされた見た目にも鮮やか。

BEET SALAD ¥1600

ビーツサラダ

Mixed Greens topped with beets, raisins, feta cheese & pecan praline, with our house onion dressing

ビーツ、フェタチーズ、クランベリー、スプラウト、ペカンブレイン、レタスと自家製 ハウスドレッシング

APPLE NUT SALAD ¥1980

アップルナッツサラダ

Fresh apples, praline nuts and raisins over a bed of lettuce and topped w/ a maple balsamic vinaigrette dressing and blue cheese

グリーンサラダでフレッシュアップル、ブラリネナッツ、ブルーチーズとクレイゼンが乗っている。ドレッシングは自家製 メーブルピネグレット。

BUFFALO BLUE CAESAR SALAD ¥2180

バッファローブルーシーザーサラダ (チキン又は豆腐をお選びください)

If you like spice then you are going to love this salad. Your choice of Chicken or Tofu tossed in a Soul Food House original Buffalo sauce on a bed of Romaine topped with fresh garlic croutons and

スパイシー料理が好きなら気にいること間違いなし! シーザーサラダにお好みで、チキンかフライした豆腐をお選びください。

BBQ BLACKENED CATFISH 2300 CAESAR SALAD

バーベキューブラックエンキャットフィッシュシーザーサラダ

Romaine tossed in BBQ Caesar dressing and topped with a Blackened Catfish Filet and glazed with the Soul Food House Original BBQ Sauce

BBQソースで味付けをしシーザーサラダと、ハウスオリジナルBBQソースで絡め艶を出した ブラックエンキャットフィッシュをご一緒に楽しんでください。





TACOS

タコス

2 for ¥1680

Your choice of two tacos
served with Fries

二つ好き選ぶのタコス、フライドポテト付



BLACKEN CHICKEN TACO

ブラックエンチキン

Grilled blacken chicken served with caesar salad in a warm tortilla

グリルブラックエンチキンとシーサーサラダを温かいトルティーヤにのせて

BLACKEN SHRIMP TACO

ブラックエンシュリンプ

Seared blacken shrimp served in a warm tortilla topped with avocado honey lime coleslaw

たっぷりスパイスとまぶしつけ、煙が出るほど熱したスキレットで焼き上げたニューオーリンズで非常に人気の「ブラックエンシュリンプ」アボカドとハニーライムのコールスロウを温かいトルティーヤにのせて

SOUTHERN FRIED CATFISH TACO

アメリカ南部のフライキャットフィッシュタコス

Deep-fried southern catfish served in a warm tortilla topped with Cabbage salad and wasabi dressing

温かいトルティーヤで揚げ南部のキャットフィッシュ(ナマズ)は、キャベツのサラダとわさびドレッシングをトッピング

辛い!
SPICY! (Vegan)

TOFU AVOCADO TACO

豆腐アボカドタコス

Seared tofu in Mexican spices tossed with a lime avocado slaw & topped with a creamy chili lime dressing

メキシカンスパイスで焼き上げたお豆腐にライムとアボカドのコールスロークリーミー・チリライムドレッシングを温かいトルティーヤにのせて

BUFFALO TACO

バッファロー

Your choice of Chicken or Tofu

チキン又豆腐選んでください

SoulFOODHOUSE
アメリカン南部料理





SLIDER SANDWICHES

スライダーサンドイッチ

1 FOR ¥850/ 2 FOR ¥1600/ 3 FOR ¥2200

ALL SERVED WITH FRIES・ポテト付

NASHVILLE HOT CHICKEN SLIDER ホットチキン

A spicy slider version of the Nashville original chicken served with lettuce, tomato and homemade pickles

ナッシュビルという地域で有名な、かなり辛みのあるチキン レタス、トマト、手作りのピクルスをバンズと共に。

PULLED BBQ CHICKEN SLIDER ブルドBBQチキン

If you can't have pork it's ok, this smokey pulled BBQ chicken topped with Coleslaw is so good you will be licking your fingers and asking for more.

ポークが食べれない方のために考案されたブルドBBQチキン。コールスローと一緒に召し上がってください。

(Vegetarian)

PULLED BBQ JACKFRUIT SLIDER ブルドBBQジャックフルー

Jackfruit Sauteed in spices and topped with the Soul Food House Original BBQ Sauce and Cabbage Salad. Sooooo Good!!!

ジャックフルーツを旨辛にソテーしてハウスオリジナルBBQソースとお楽しみください。

(Vegetarian)

SPICY EGGPLANT BLUE SLIDER スパイシー茄子ブルーチー

A fried Eggplant Blue patty served with lettuce, tomato and an original Hot Sauce and Blue cheese

フライしたナスのパティをハウスオリジナルホットソースとブルーチーズで添えてスライダーにしました。

LAMB SLIDER

ラムスライダー

A Lamb patty topped with tzatziki sauce

ラム肉のパティ（ハンバーグ）と新鮮なレタス、ヨーグルトをベースにした冷たいギリシャのザジキソースを温かいバンズに挟みます

(Vegetarian)

HOT TOFU SLIDER

ホット豆腐

Enjoy the vegetarian version of the famous Nashville Hot Chicken. Marinated deep fried tofu on a warm bun served with lettuce, tomato and homemade pickles

ナッシュビルホットチキンです。フライした豆腐をマリネしてスライダーにしました。

CATFISH SLIDER

キャットフィッシュスライ

Your choice of blacken or country fried catfish topped with remoulade sauce & cabbage salad

「ブラッケンスタイル」または「アメリカ南部伝統コーンミールのスタイル」からお選びください。まろやかな秘伝のレムラードソース、トマトとキャベツサラダと共に温かいバンズに挟みます。

SOFTSHELL CRAB SLIDER

ソフトシェルクラブスライ

A Softshell crab battered & deep-fried dressed with a lemon remoulade sauce, lettuce & tomato

アメリカ東海岸の名物ソフトシェルクラブ（蟹）をこんがり揚げ、フレッシュなトマトとレタスを挟み、爽やかな酸味と香りのレモン・レムラードソースをかけました。

BBQ PULLED PORK SLIDER

バーベキューブルドポーク

Pulled pork on a warm bun topped with East carolina-style bbq sauce & the house coleslaw

ジューシーな「アメリカ南部のほぐし豚肉ブルドポーク」と東キャロライナ州の伝統的なBBQソース、ラトーニヤの家に伝わるハウススタイルのコールスローを温かいバンズに挟みます。





MAIN DISHES

メインコース

SHRIMP AND GRITS ¥2480

海老とグリツ

Shrimp sauteed in a garlic based sauce and enjoyed over a bed of garlic cheese grits.

ガーリックソースソテー海老とガーリックチーズグリツを乗せて

BLACKEN CATFISH AND GRITS ¥2580

ブラッケンキャットフィッシュとグリツ

A blacken catfish filet over a bed of garlic cheese grits. Topped with sauteed greens and cherry

ブラッケンキャットフィッシュとガーリックチーズグリツ。グリーンズのソテーとミニトマトを乗せて

FRIED CATFISH AND GRITS WITH A CAJUN CREAM SAUCE ¥2580

フライドキャットフィッシュ&グリツ ケイジャンクリームソース添え

Southern Fried Catfish over a bed of cheese Grits topped with a Cajun Cream Sauce. Yes! Yes!! Yes!!!

チーズグリツをフライドキャットフィッシュとソテーした海老とケイジャンクリームソースで仕上げました。

(Vegetarian)

HOPPIN JOHN ¥2180

ホッピングジャン

Black Eye Peas, onions, peppers and rice seasoned and sauteed together for a hearty dish traditionally eaten during New Year's time for luck and prosperity.

ブラックアイビー、タマネギ、ピーマン、味付けしたお米をソテー一緒に心のこもった料理は伝統的に幸運と繁栄のための新年の時間の間に食べた。

(Add andouille sausage +¥500)

辛い!
SPICY!

VEGAN VERSION ALSO AVAILABLE!

CREOLE JAMBALAYA ¥2280

クレオールジャンバラヤ

New orleans tomato-based jambalaya with chicken & andouille sausage

チキンやアンドウユソーセージを主役に辛い香辛料が効いたニューオーリンズ発祥の名物ジャンバラヤ

ADD SHRIMP • トッピングで海老を追加できます+¥500

(Vegetarian/Vegan)

MUSHROOMS AND GRITS ¥2280

マッシュルーム&グリツ

Brown Mushrooms sauteed in garlic, butter, white wine, and Cajun spices. It's as good as it sounds.

ガーリック、バター、白ワイン、ケイジャンスパイスでソテーしたマッシュルームをグリツと一緒に召し上がりください。

BLACKEN CATFISH ¥2880

ブラッケンキャットフィッシュ

Seared catfish in blackened seasoning, topped with Maque Choux then Served with salad and your choice

カイエンペッパーや黒コショウ等の調味料で味付けした黒いたたきキャットフィッシュ(ナマズ) マッシュポテトとケイジャンコーン添え、サラダもう好きなサイド選んでください

BLACKEN CHICKEN ¥2880

ブラッケンチキン

Grilled Chicken with our Blacken spices, topped with Maque Choux then Served with salad and your choice

グリルブラッケンチキンとケイジャンコーン添え、サラダもう好きなサイド選んでください





COUNTRY FRIED STEAK ¥2980

カントリーフライドステーキ

A classic down-home supper. Steak battered and fried chicken-style, topped with a white pepper gravy. Served with cornbread and your choice of 1 side.

ガーリックソースソテー海老とガーリックチーズグリツを乗せて

COUNTRY FRIED CHICKEN ¥2880

カントリーフライドチキン

Southern fried butterflied chicken breast, topped with a white pepper gravy over mashed potatoes. Served with cornbread and your choice of 1 side.

南部スタイルチキンむね肉をたたいて薄く伸ばして揚げ、グレイビーソース、マッシュポテトと共に。

スーパー辛い!
SUPER SPICY!

NASHVILLE HOT CHICKEN ¥2280

ホットチキン

Fried chicken dipped in a sweet and spicy cayenne sauce, served on your choice of white bread or Mash Potatoes and topped with homemade dill pickles. Served with your

甘辛のカイエンソースに絡めたフライドチキン、お好みでブレッドがマッシュポテト、更にサイドをお一つお選びください。

CREATE YOUR OWN VEGGIE/SIDE PLATE

野菜・サイド盛り合わせ

Make a meal out of our side menu. Choose the sides you want and enjoy yourself.

独自の野菜/サイドプレートを作成する

Choice 3 for ¥1620/ 4 for ¥2160

SIDES ¥540

MAC'N'CHEESE ・ マカロニ&チーズ
BLACK-EYED PEAS ・ 黒目豆
FRIED POTATOES ・ フライドポテト
FRIED OKRA ・ フライドオクラ
RED BEANS & RICE
・ レードビーンズとライス (+100)
SAUTEED GARLIC GREEN BEANS
・ ソテーガーリックグリーンピース

GREENS ・ 野菜
HONEY GLAZED CARROTS
・ ハニーキャロット
GARLIC MASH POTATOES
・ ガーリックマッシュポテト
CORN ON THE COBB
・ コーン オン ザ コーブ

・ BREADS ・

CORNBREAD
コーンブレッド
¥420

辛い!
SPICY!

BBQ SPARE RIBS ¥3180

バーベキュースペアリブ

Sweet and spicy slow-roasted pork ribs. Served with cornbread and your choice of 1 side.

じっくりと時間と手間をかけて焼き上げたポークリブは他では絶対に真似の出来ない味。スイート&スパイシーの特製ソースでサイドディッシュから一品選んでお好みのプレートを完成させてください。

BBQ BEEF RIB FINGERS ¥3200

バーベキュービーフリップフィンガーズ

Slow roasted boneless beef ribs in our house spice rub, then grilled and topped with our house BBQ sauce. Served with cornbread, salad and your choice

スローロースト骨抜きビーフリップ、グリルで自家製ソース添え。サイドディッシュから一品選んでお好みのプレートを完成させてください。


SOUTHERN FRIED CATFISH ¥2580

アメリカ南部のフライキャットフィッシュ

A southern classic dish battered in seasoned cornmeal & deep fried. Served with cornbread and your

アメリカ南部の伝統的な調理法にこだわり、とうもろこし粉で丁寧にこんがりとフライします。サイドディッシュから一品選んでお好みのプレートを完成させてください。





Change any waffle to
gluten-free waffle for
¥110

WAFFLES EVERYWAY

CHICKEN WAFFLE

¥1780

チキン&ワッフル

Chicken & Waffle A original American cuisine that combines the Savory with the sweet to make a perfect combination in your mouth. Try our different variation of this tasty

Pennsylvania Dutch County and Southern Classic Dish.

特製レシピで仕上げたフライドチキンとワッフルの夢の共演。メープルシロップをたっぷりとかけるニューヨーカーに人気のスタイルで

(Vegetarian/Vegan)

JACKFRUIT & WAFFLE

¥1980

ジャックフルーツ&ワッフル

HOT CHICKEN & WAFFLE

¥1980

ホットチキン&ワッフル

ULTIMATE HOT CHICKEN & WAFFLE

¥2400

究極ホットチキン&ワッフル

FRIED CATFISH & WAFFLE

¥2080

キャットフィッシュ&ワッフル

(Vegetarian/Vegan)

TOFU & WAFFLE

¥1780

豆腐&ワッフル

Tofu Waffle toss in your choice of sauce:

Nashville Hot, Buffalo or BBQ

GRAVY CHICKEN & WAFFLE

¥2400

グレービーチキン&ワッフル

BUFFALO CHICKEN & WAFFLE

¥1980

パファローチキン&ワッフル

ULTIMATE CHICKEN & WAFFLE

¥2180

究極チキン&ワッフル

PULLED PORK & WAFFLE

¥1780

ブルドボーク&ワッフル

BLACKENED CATFISH & WAFFLE

¥2080

ブラックエンキャットフィッシュ&ワッフル

BLACKENED SALMON & WAFFLE

¥2080

ブラックエンサーモン&ワッフル

WAFFLE

¥880

(Vegan)

GLUTEN-FREE WAFFLE

¥980

DESSERT WAFFLE

¥1580

デザートワッフル

Topped with ice cream, Carmel sauce, Chocolate sauce & Pecan Pralines

デザート系ワッフルアイスクリームとチョコレートワッフル

