

# FOR STARTERS

## スターター

### GARLIC SHRIMP ¥1600

#### 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 ¥1500

#### 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。

### VEGAN KARAAGE BY ¥1580

#### ビーガン唐揚げ

Tossed in your choice of sauce, Nashville Hot, Buffalo or BBQ

お好みのソース(ホット、バッファロー、BBQ)の中からお選びください。

(Vegetarian)

### THAI CHILI FRIES ¥1280

#### 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 ¥780

#### 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ランチソースと一緒に楽しみください。

### CATFISH CAKES ¥1980

#### 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

南部で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 ¥1080

#### ホルモン

A southern traditional specialty 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 ¥1380

#### 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、バッファロー、BBQ)の中からお選びください。

辛い!

**SPICY!** Vegetarian/Vegan option available

### BBQ PULLED PORK QUESADILLA ¥1980

#### BBQプルドポーク・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プ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。

プ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

¥1580

バッファローバイト

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

(Vegetarian)

### BLACK EYE PEA HUMMUS

¥1580

ブラックアイピース Hummus

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ピースを使用したハマスにディップして楽しみください。

### MINI CAJUN BEER BATTERED CATFISH AND FRIES

¥1880

ミニケイ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)

Hot Fries

ホットフライズ

¥1080

### HOT CHICKEN NACHOS

¥1880

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。

### BBQ PULL PORK NACHOS

¥1980

バーベキュープルドポークナチョス

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

プルドポーク、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。プルドチキンもお選び頂けます。

### CHICKEN AVOCADO NACHOS

¥1880

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ジャ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。

# SOUPS & SALADS

スープ

サラダ

辛い!  
SPICY!

## SEAFOOD GUMBO ¥2180

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イソーセージ

(VEGAN)

## OKRA MUSHROOM GUMBO ¥2080

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 ¥800 / bowl ¥1500)

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

## CAESAR SALAD ¥1780

シーザーサラダ

A classic caesar salad.

Topped it with your choice of:

-salmon seared with blacken seasoning ¥2380

-blackened chicken/ grilled chicken ¥2180

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 ¥2080

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 ¥1800

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、克蘭ベリー、スプラウト、ペカンプレイン、レタスと自家製 ハウスドレッシング

## APPLE NUT SALAD ¥2280

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センが乗っている。ドレッシングは自家製メープルビネグレット。

## BUFFALO BLUE CAESAR SALAD ¥2380

バ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

スパイス料理が好きなら気に入ること間違いなし! 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 2580 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一緒に楽しみください。



# TACOS

タコス

2 for ¥1880

Served with Fries  
フライドポテト付



## BLACKEN CHICKEN TACO

ブラッケンチキン

Grilled blacken chicken served with caesar salad in a warm tortilla

グリルブラッケ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

ブラッケンシュリンプ

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

たっぷりト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「ブラッケンシュリンプ」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

## 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



# SANDWICHES

サンドイッチ

ALL SERVED WITH FRIES ・ ポテト付

## NASHVILLE HOT CHICKEN ¥1900 ホットチキン

A spicy 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 ¥1900 プルド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プルドBBQチキン。コールスローと一緒に召し上がりください。

(Vegetarian)

## PULLED BBQ JACKFRUIT ¥1900 プルド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。

## BBQ PULLED PORK ¥1900 バーベキュープルドポーク

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プルドポーク」と東カロライナ州の伝統的なBBQソース、ラトーニャの家に伝わるハウスタイルのコールスローを温かいバンズに挟みます。

(Vegetarian)

## HOT TOFU ¥1900 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

ベジタリアンverの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 ¥1900 キャットフィッシュ

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。

## LAMB ¥2000

ラム

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



# MAIN DISHES

## メインコース

---

### SHRIMP AND GRITS

¥2880

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 ¥2980

ブラックエ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 tomatoes.

ブラックエ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 ¥2980

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/Vegan)

### MUSHROOMS AND GRITS ¥2680

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。

辛い!  
SPICY!

### CREOLE JAMBALAYA ¥2780

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+¥700





## COUNTRY FRIED STEAK ¥3580

### カントリフライドステーキ

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 ¥3180

### カントリフライドチキン

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 ¥3280

### 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 choice of 1 side.

甘辛のカイエ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 ¥2000/ 4 for ¥2600

**辛い!**  
**SPICY!**

## BBQ SPARE RIBS

### バーベキュースペアリブ

¥3580

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 ¥3700

### バーベキュービーフリブフィンガーズ

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ブ、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 ¥3280

### 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 choice of 1 side.

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か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。

## BLACKEN CATFISH ¥3080

### ブラックエ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 of side

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（ナマス）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 ¥3180

### ブラックエンチキン

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

グリルブラックエ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

## SIDES ¥780

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 (+100)  
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  
¥500





Change any waffle to  
gluten-free waffle for  
¥110

# WAFFLES EVERYWAY

## CHICKEN WAFFLE

¥2180

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

## GRILLED CHICKEN & WAFFLE

¥2280

グリルチキン&ワッフル

## HOT CHICKEN & WAFFLE

¥2480

ホットチキン&ワッフル

## ULTIMATE HOT CHICKEN & WAFFLE

¥2780

究極ホットチキン&ワッフル

## FRIED CATFISH & WAFFLE

¥2580

キャットフィッシュ&ワッフル

(Vegetarian/Vegan)

## TOFU & WAFFLE

¥1980

豆腐&ワッフル

Tofu Waffle toss in your choice of sauce:  
Nashville Hot, Buffalo or BBQ

## GRAVY CHICKEN & WAFFLE

¥2780

グレービーチキン&ワッフル

## BUFFALO CHICKEN & WAFFLE

¥2380

バファローチキン&ワッフル

## ULTIMATE CHICKEN & WAFFLE

¥2680

究極チキン&ワッフル

## PULLED PORK & WAFFLE

¥2680

プルドポーク&ワッフル

## BLACKENED CATFISH & WAFFLE

¥2580

ブラッケンキャットフィッシュ&ワッフル

## BLACKENED SALMON & WAFFLE

¥2580

ブラッケンサーモン&ワッフル

## WAFFLE

¥1480

(Vegan)

## GLUTEN-FREE WAFFLE

¥1580

## DESSERT WAFFLE

¥1480

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

