

Rivage

SMOKE & GRILL

MENU

Meat grilled over charcoal and smoke chips for a smoky aroma.
Juicy finish achieved using specialized American BBQ equipment.

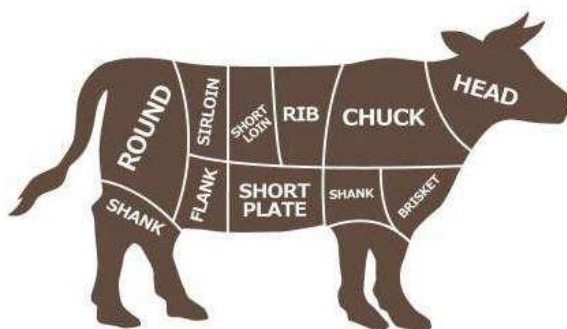


SMOKE & GRILL



炭火と燻煙をまとうせて 焼き上げる

リバージュのお肉の焼き方は個性的。表面を強火でサッと焼き上げたあと、オープンでじんわり火を入れる。仕上げは炭火を使った本格アメリカンBBQグリラーで。炭火で表面の香ばしさを最大限に引き出しながら、桜のウッドチップで燻すことで香りを楽しめるお肉に。何度も試行錯誤しながら美味しく焼ける方法を追求した末、行きついたSMOKE&GRILLです。



選べるサイズで
お食事にもおつまみにも

ステーキやハンバーグは100g～400gまでサイズが選べるようご用意しております。ワインやクラフトビールといっしょに楽しむ「おつまみサイズ」。ゆっくりと食事を楽しむ「お食事サイズ」。シチュエーションにあわせてサイズバリエーションをご活用ください。

Instagram



GRILL



\お食事?おつまみ?/ 選べるサイズのSMOKE & GRILL

神戸牛入り 自家製手捏ねハンバーグ Homemade Hand-kneaded Kobe Beef Hamburg Steak	120g	¥880	和牛ロースステーキ Wagyu Loin Steak	100g	¥4,180
	200g	¥1,100		200g	¥7,700
	300g	¥1,430			
	400g	¥1,650	サーモングリル ガラムマサラ Grilled Salmon with Galam Masala	150g	¥1,650
乱切りカットステーキ Chunky Cut Steak	100g	¥1,430			
	150g	¥1,760			
	200g	¥2,200			
	300g	¥3,080			
イチボステーキ Ichibo Steak	100g	¥1,650			
	200g	¥2,750			
チキンステーキ ケイジャンスパイス Cajun Spice Chicken Steak	80g	¥880			
	240g	¥1,650			
USビーフローズステーキ US Beef Loin Steak	200g	¥3,080			
	300g	¥4,400			



RICE

ステーキハウススタイルTKG Steak House Style Egg on Rice	¥330
スモークした醤油とガーリックチップがステーキハウススタイル! ズにちょうど良い小盛りサイズです。	
ライス Rice	¥170

APPETIZER

おすすめ



神戸ポーク100%パテドカンパーニュ

¥440

100% Kobe Pork Pate de Campagne

さっぱりとしていてコクがある"神戸ポーク"にスパイスと白ワインを加えてじっくり低温で焼き上げたパテ。ワインにもクラフトビールにも。



サルサメヒカーナ トルティーヤチップ添え

¥550

Mexican Salsa with Tortilla Chips

バリバリのトルティーヤチップにピリッと辛酸っぱい自家製サルサメヒカーナでどうぞ



マカロニ & チーズ

¥550

Macaroni & Cheese

マカロニにチーズたっぷり焼き上げました



ガーリックシュリンプ

¥1,100

Garlic Shrimp

スモークナッツ

¥440

Smoked Nuts

シュリンプカクテル

¥1,100

Shrimp Cocktail

スモークサーモン ディルクリームチーズ

¥1,100

Smoked Salmon with Dill & Cream Cheese

スモークチーズ 全粒粉クラッカー添え

¥880

Smoked Cheese with Wholegrain Cracker

ガーリックトースト

¥330

Garlic Toast

エリンギと椎茸のグリル

¥500

Grilled King Oyster and Shitake Mushrooms

茄子のデビルソース

¥330

Grilled Eggplant with Devil Sauce

フライドポテト(ガーリック&ハーブソルト)

¥330

French Fries (Garlic & Herb Salt)

季節野菜のグリルチーズ

¥660

Grilled Cheese with Seasonal Vegetables

枝豆のスモーク

¥330

Smoked Edamame

ガーリックベーコンポテト

¥330

Garlic Bacon and Potato

ピリ辛トマトのポルペッティ

¥550

Porpetti with Spicy Tomato Sauce

牛カルビのブルスケッタ

¥720

Bruschetta with Minced Short Rib

牛スジとキノコのアヒージョ

¥720

Beef Tendon and Mushroom Ahijo

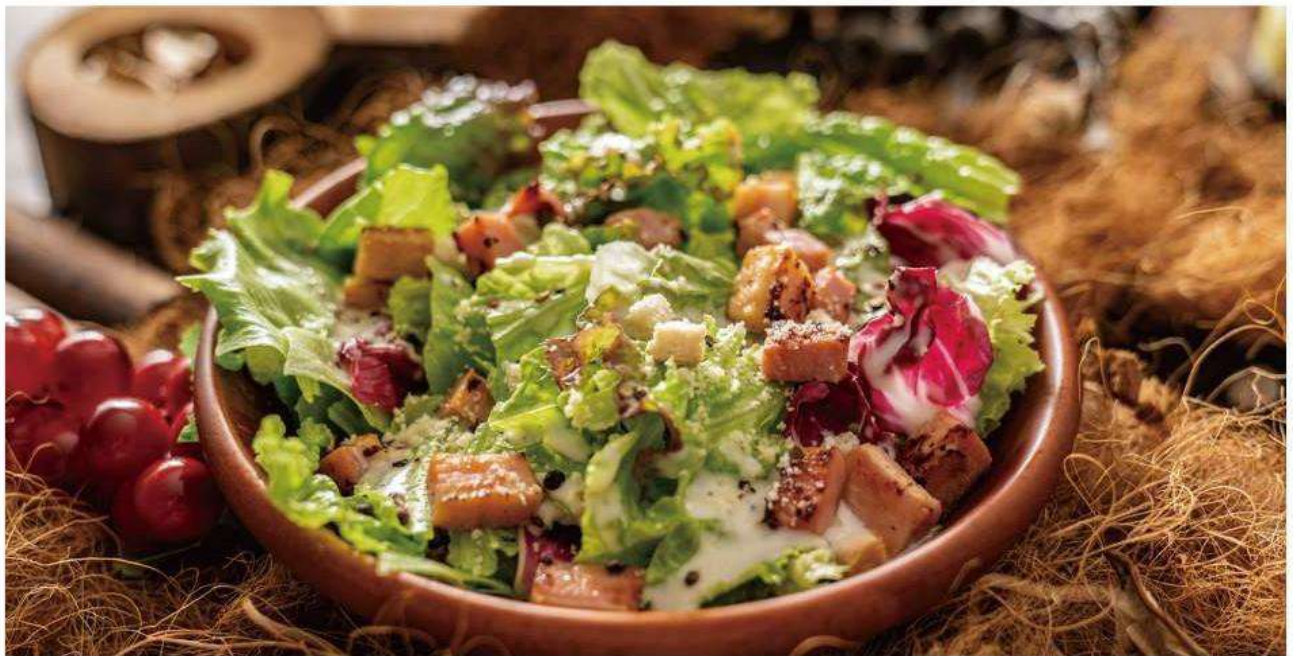
SALAD

おすすめ



ウエッジカットレタスサラダ ゴルゴンゾーラドレッシング
Wedge Cut Lettuce Salad with Gorgonzola Dressing

¥770



シーザーサラダグリルドベーコン
Grilled Bacon Caesar Salad

¥550

コールスローサラダ
Coleslaw Salad

¥330

ブロッコリーサラダ オリーブオイル・ピネガー
Broccoli Salad

¥550

スモークサーモンとサワークリームのサラダ デイルドレ
Smoked Salmon & Sour Cream Salad

¥1,320

RECOMMENDED DRINKS



ヴァイン・イン・フレイム
シャルドネ

グラス / ¥620
ボトル / ¥3,700

産地：ルーマニア・デアルマール
品種：シャルドネ100%

樽がきいたコク旨白ワイン。厚みのある
果実感にトロピカルフルーツやヴァニラの
香り。

おすすめ料理

・シーザーサラダ グリルドペーコン



オノロ・ベラ・フミーリャ
オーガニック

グラス / ¥620
ボトル / ¥3,700

産地：スペイン・フミーリャ
品種：モナストレル

濃縮したフレッシュな果実の中に旨味
が加わっており、そこにシナモン、胡椒
などのスパイスの風味。

おすすめ料理

・神戸牛入り自家製手捏ねハンバーグ
・イチボステーキ



シャトー・ピネレ

グラス / ¥1,100
ボトル / ¥6,500

産地：フランス・カオール
品種：マルベック85% メルロ15%

濃密で凝縮感があり、熟したブラック
ベリーや煮詰めたブルーベリー、チョコ
レートやカカオの強い香り。

おすすめ料理

・神戸ポーク100%パテドカンパニョ

SOMKY

ワイルドターキー 8年 ¥990
Wild Turkey aged 8 years

コーヴァルシングルバレル ¥2,220
Koval Single Barrel Bourbon

LIGHT

ジムビーム ホワイトラベル Jim Beam White Label	¥540	エヴァンウィリアムス ブラックラベル Evan Williams Black Label	¥650
オールドクロー Old Crow	¥540	ヘンリーマッケナ Henry Mackenna	¥880
フォアローゼズ Four Roses	¥540	バッファロートレース Buffalo Trace	¥990
ジャックダニエルブラック Old No. 7 Jack Daniel's Black old No.7	¥650	ファイティングコック Fighting Cook	¥990
IWハーパー ゴールドメダル I.W.Harper Gold Medal	¥650		

RICH

ヘブン・ヒル Heaven Hill	¥540
メーカーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top	¥770
オールドグランドダット 80 Old Grand-Dad 80	¥770
バイゼルハイデン Basil Hayden's	¥1,250

DELICATE

バーボン飲み比べセット (25ml×3) ¥1,250
Bourbon Drinking Comparison Set (25ml×3)

ヘブン・ヒル、ジムビーム ホワイトラベル、
オールドクロー、フォアローゼズ