

smørrebrød
KITCHEN
nakanoshima

menu

*値段は税込価格となっております。



スモーブローの原材料にはライ麦を使用しております。
その他アレルギー食材はスタッフまでご相談ください。



Smørrebrød (スモーブロー)

はるか北欧の地、デンマークの名物オープンサンド
「スモーブロー (Smørrebrød)」。直訳すると
「スモー=バター」
「ブロー=パン」
つまり、バターをたっぷり塗ったパンという意味になります
このオープンサンドは、ライ麦パンに、サーモン、ニシン
小エビ、レバーパテなどの具をのせて
ナイフとフォークでいただきます
もともとは夕食の残りを
翌日のランチにライ麦パンの上ののせて食べていた
デンマークの伝統的な家庭料理のひとつです
近年デンマークでは、地元の食材やオーガニックにこだわるなど
食文化の原点を見直す流れが高まっています
このスモーブローも再び注目されている伝統料理のひとつ
最近では本国デンマークでも
現代的にアレンジしたスモーブローを提供する
オシャレなレストランも増えてきているそうです

スモーブローキッチン中之島は
そのスモーブローを楽しんでいただける
日本でも数少ない専門店です

SOFT DRINK (9:00-19:30)

ソフトドリンク

Coffee コーヒー

コーヒー (Hot/Iced) Coffee ----- ¥500

カフェオレ (Hot/Iced) Cafe au lait ----- ¥660

Milk ミルク

ココア (Hot/Iced) Cocoa ----- ¥660
トッピングに生クリーム

ロイヤルミルクティー (Hot/Iced) Royal milk tea --- ¥660
トッピングに生クリーム

Tea お茶

ダーズリン (Hot/Iced) Darjeeling ----- ¥660

アッサム (Hot/Iced) Assam ----- ¥660

アールグレイ (Hot/Iced) Earl Grey ----- ¥660

オリエンタルバカンス (Hot/Iced) Oriental vacances -- ¥660
ジャスミン・マンゴー・ストロベリーをブレンド

Herb tea ハーブティー

caffeine free

ルイボス (Hot/Iced) Rooibos ----- ¥660
体に優しい健康茶

ローズヒップピーチ (Hot/Iced) Rose Hip Peach ----- ¥660
ローズヒップ・ハイビスカス・ピーチをブレンド

カモミール (Hot/Iced) Chamomile ----- ¥660
甘いりんごに似た優しい香り



カフェオレはお好みで濃さを調整していただけます。



ホット単品でご注文の場合、ポット&カップでお楽しみいただけます。



フルーツソーダ



自家製レモネード



自家製コーラ

Homemade drink 自家製ドリンク

シーズナルティーソーダ Seasonal tea soda ----- ¥710

フルーツソーダ ----- ¥710

(パイン・ピンクグレープフルーツ・洋梨・ピーチ) からお選びいただけます。

Fruit soda (Pineapple, Pink grapefruit, Pear, Peach)

自家製レモネード (Hot/Iced) Homemade lemonade ----- ¥710

自家製レモンスカッシュ Homemade lemon squash ----- ¥710

自家製ジンジャエール Homemade ginger ale ----- ¥710

自家製コーラ Homemade cola ----- ¥710

ALCOHOL DRINK

アルコールドリンク

※アルコールドリンクは日曜日・祝日以外、17:00以降からの提供とさせていただきます。

Bottle beer

カールスバーグ Carlsberg ----- ¥770

自家製サングリア (赤) Homemade sangria ----- ¥770

自家製スパークリングレモネード Homemade sparkling lemonade ----- ¥770

自家製ラムコーク Homemade cola & rum ----- ¥770

本日のティーカクテル Today's tea cocktail ----- ¥770
内容はスタッフまでお尋ねください

グラスワイン (赤・白) Glass of wine ----- ¥770

スパークリングワイン (グラス) Glass of sparkling wine ----- ¥770

シードル・ロゼ (グラス) Glass of cidre rose ----- ¥770
ブルターニュ産りんごの一番搾り果汁だけを使い、伝統的な製法で丁寧に造られた、華やかなロゼ色のシードルです

*値段は税込価格となっております。

STARTER SMØRREBRØD (9:00-19:00)

単品スターター スモーブロー

好きなスターター スモーブローを単品でご注文いただけます。

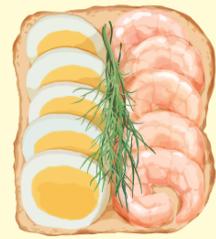
こちらはお持ち帰りいただけます。
You can take away.

スターター スモーブローは、
軽食やデザート感覚で楽しんでいただける小さいサイズのスマーブローです。

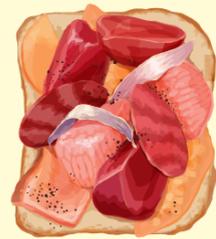
1個 One ¥570

Seafood smørrebrød

魚介のスマーブロー



海老
Shrimp, boiled
ゆで卵
egg



スモークサーモン
Smoked salmon
ビーツ
beetroot
グレープフルーツ
grapefruit



サバのマリネ
Marinated mackerel
りんごのジュレシート
apple jelly sheet
ハーブ
herbs

Meat smørrebrød

お肉のスマーブロー



「獣医さんの夜食」
Veterinarian's midnight snack
ローストビーフ
Roast beef
レバーペースト
liver paste
コンソメのジュレ
consomme jelly
玉ねぎ
onion
スプラウト
sprout



自家製ロースハム
Homemade ham
オレンジ
orange
人参
carrot
パルメジャーノ
parmesan cheese



大山鶏の胸肉
Chicken breast ham
マッシュルーム
mushroom
タイム
thyme

Dessert smørrebrød

デザート スモーブロー



季節のフルーツ
Seasonal fruit
ヨーグルト
yogurt
チアシード
chia seed



チョコ
Chocolate
ベリー
berries
マカロン
macaron



クリームチーズ
Cream cheese
セミドライレモン
lemon peel
ミントジュレ
mint jelly
マシュマロ
marshmallow

*値段は税込価格となっております。

SMØRREBRØD LUNCH MENU (11:00-15:00)

スモープローランチメニュー

A set ----- ¥1,650

月替わりのスモープロー + サラダ スープ セットドリンク
Monthly smørrebrød Salad Soup Set drink

B set ----- ¥1,650

シーフードスモープロー + サラダ スープ セットドリンク
Seafood smørrebrød Salad Soup Set drink

C set ----- ¥1,980

ローストビーフスモープロー + サラダ スープ セットドリンク
Roast beef smørrebrød Salad Soup Set drink

\ Weekdays only 平日限定 /

本日のきまぐれランチデザートセット + ¥380
Today's dessert set

SET DRINK

+¥0

コーヒー (Hot/Iced)
Coffee
紅茶 (Hot/Iced)
Tea
本日のジュース
Today's juice

+¥220

カフェオレ (Hot/Iced)
Cafe au lait
ロイヤルミルクティー (Hot/Iced)
Royal milk tea
ココア (Hot/Iced)
cocoa

SET MENU (9:00-19:00)

セットメニュー

1



コーヒーゼリーバナナアイス &
カカオニブ添え
Coffee jelly with vanilla ice cream and cacao nibs
¥600 / Set drink ¥990

2



バナナのバウンドケーキ
Banana pound cake
¥710 / Set drink ¥1,100

3



ガトーショコラ
Chocolate cake
¥820 / Set drink ¥1,210

4



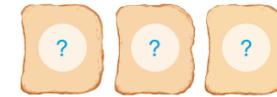
北欧風フレンチトースト
Nordic french toast
¥930 / Set drink ¥1,320

5



チーズケーキ
Cheese cake
¥820 / Set drink ¥1,210

6



スターター スモープロー
おまかせ3種盛り合わせ
Three starter smørrebrød
Set drink ¥1,650

※アルコールドリンクは日曜日・祝日以外、17:00以降からの提供とさせていただきます。

+¥270

自家製レモネード (Hot/Iced)
Homemade lemonade
自家製レモンスカッシュ
Homemade lemon squash
自家製ジンジャーエール
Homemade ginger ale
シーズナルティーソーダ
Seasonal tea soda
フルーツソーダ (パイナップル・
ピンクグレープフルーツ・洋梨・ピーチ)
Fruit soda (Pineapple, Pink grapefruit, Pear, Peach)

+¥330 (※)

カールスバーグ
Carlsberg
自家製サングリア (赤)
Homemade sangria
自家製スパークリングレモネード
Homemade sparkling lemonade
グラスワイン (赤/白)
Glass of white wine
シードル・ロゼ (グラス)
Glass of cidre rose

*値段は税込価格となっております。

DINNER MENU (17:00-19:00)

ディナーメニュー

本日のスープ ----- ¥440
Today's soup

Salad サラダ

新鮮野菜のグリーンサラダ ----- Half: ¥380 / Regular: ¥770
Fresh vegetable salad

Topping サラダのトッピングをお選びいただけます。

パルミジャーノ ----- +¥110
Parmesan cheese
温泉玉子 ----- +¥110
Hot spring egg
ゆで玉子 ----- +¥110
Boiled egg
海老 ----- +¥330
Shrimp
生ハム ----- +¥550
Prosciutto
ローストビーフ 100g ----- +¥880
Roast beef 100g

Side dish サイドメニュー

フライドポテト レムラードソース添え ----- S: ¥550 / R: ¥660
French fries served with remoulade

季節の生ハムフルーツ ----- ¥710
Seasonal prosciutto ham fruit

スモークサーモン ----- ¥880
Smoked salmon

前菜3種盛り合わせ ¥1,650
(フライドポテト・季節の生ハムフルーツ・スモークサーモン)
Three appetize
(French fries, Seasonal prosciutto ham fruit, Smoked salmon)

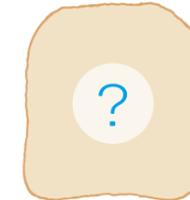
MAIN SMØRREBRØD (17:00-19:00)

メイン スモーブロー

サラダ & 本日のスープセット + ¥660

Today's smørrebrød

本日のスモーブロー



※内容はスタッフまで
Please ask a staff member.

¥1,320

Fish smørrebrød

フィッシュ スモーブロー

A

スモークサーモン・温玉・
ベーコン・ナスチウム
Smoked salmon, soft egg,
bacon and nasturtium

¥1,430

B

流れ星
白身魚のフライ ~レムラードソース添えて~、
白身魚のグリル、小海老を山盛り、
レタス・トマト・きゅうりの薄切りを
トッピングしたスモーブロー。
本場デンマークの伝統メニューを忠実に再現しています。
"Meteor" Smørrebrød topped with
Fried white fish ~ Remoulade sauce ~,
Grilled white fish, heap up shrimp,
Sliced lettuce, tomato and cucumber.
Faithful faithfulness of authentic Denmark.

¥1,650

※B



Meat smørrebrød

ミート スモーブロー

A

ベーコン・生ハム・
ジャガイモ・温玉
Bacon, prosciutto, potato,
sprouts and soft egg

¥1,430

B

ローストビーフ・
赤玉ねぎ・バジル
Roast beef, red onion, basil

¥1,980

※B



*値段は税込価格となっております。

食材について

スモーブローキッチンでは、パンや野菜、食材ひとつひとつに安心して安全なものを使用しています。



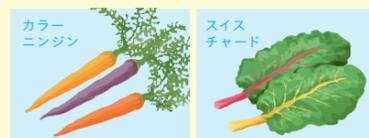
foodscape!

「foodscape!」とは食べものを英語で表すfoodと、日本の風土や風景を表すランドスケープという言葉を組み合わせた造語です。スモーブローの命ともいえるライ麦パンは、系列店の「foodscape!」が、スモーブローキッチン中之島のために独自に開発したオリジナルメニュー。通常のライ麦パンより酸味が少なく、スーパーフードのアマニ、ライ麦、小麦、グラハムを混ぜて作られたパンは、食物繊維やビタミンが豊富。身体にも優しく、日本人の好みに合ったパンを使用しています。

FRESH GROUP

淡路島の新規就農による若手生産者グループ。野菜の宅配や農業体験など様々な取り組みを精力的に行う。牛糞堆肥・鳥糞・海藻肥料など淡路島の豊富な資源を活用した土壌で島に根ざした農業に取り組んでおられます。

【今までに smørrebrød で使用した主な野菜】
カラーニンジン (スターター)・バジル (ローストビーフ)
リーフミックス (野菜・魚ランチ・サラダ)
スイスチャード (野菜ランチ)



ベジテラスバンビ

地元豊中を中心に池田、豊能から南大阪、奈良まで。志し篤い農家さん達のなるべく農業を使わない、新鮮な野菜を届ける移動販売型の八百屋。

〈主に取り扱っている野菜〉

池田産無農薬栽培
ブルーベリー、スモモ、空芯菜、モロヘイヤ
オカワカメ、オカヒジキ、紫バジル

川西産特別栽培
樹上完熟白桃、朝採り葡萄、朝採りイチジク

南大阪産特別栽培
フルーツコーン

奈良県産無農薬栽培
コリンキー、キャロルオレンジ ミニトマト
星オクラ、渦巻きピーツ

smørrebrød kitchen nakanoshima

OPEN 9:00 - 20:00 / L.O. (FOOD 19:00 / DRINK 19:30)

不定休

大阪府大阪市北区中之島1-2-10 中之島図書館内2F

TEL:06-6222-8719 FAX:06-6222-8720

MAIL: info@smorrebrod-kitchen.com

http://www.smorrebrod-kitchen.com