smørrebrød KITCHEN

nakanoshima

smørrebrød KITCHEN

スモーブローキッチンは、2016年、重要文化財「大阪府立中之島図書館」にて誕生しました。10年の時を経て、2026年2月19日 グラングリーン大阪へ移転。北欧の伝統的なオープンサンド Smørrebrød と Farm to Table をコンセプトに。信頼ある生産者の食材を使い、化学的な添加物に頼らず、素材の生命力と美しさを一皿にしました。忙しい日常のなかで、心と身体を整えるひとときをお過ごしください。

明治37年設立「大阪府立中之島図書館」

定番スモーブロー
「流れ星（Stjerneskud）」

デンマーク伝統料理「スモーブロー」

はるか北欧の地、デンマークで生まれたオープンサンド「スモーブロー（Smørrebrød）」直訳すれば、「スモー＝バター」「ブロー＝パン」。たっぷりのバターを塗ったライ麦パンに、その日の恵みを重ねていく。ナイフとフォークで、ゆっくり味わう。デンマークの食卓に根づいた、伝統の一皿です。私たちはその魅力をこの大阪の地で、届けています。

OPEN 9:00–22:00 L.O.（Food 21:00 ／ Drink 21:30）
FREE Wi-Fi Network:smorrebrod Guest ／Password:nagareboshi
smorrebrodkitchen

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。
画像はイメージですお酒は 20 歳になってから。お車を運転される方へのアルコール提供はいたしません。

STARTER SMØRREBRØD

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
小さいサイズのスモーブローです。

Meat smørrebrød

獣医さんの夜食

Roast Beef
Smørrebrød

自家製ローストビーフ
レバーペースト、スプラウト

650

鶏ハムとマッシュルーム

Chicken Ham & Mushroom
Smørrebrød

自家製鶏ハム
兵庫県産マッシュルーム

650

Seafood smørrebrød

海老とアボカド

Shrimp & Avocado
Smørrebrød

海老、アボカド
ミニトマト、スプラウト
北海道マスカルポーネ

650

スモークサーモンとビーツ

Smoked Salmon & Beetroot
Smørrebrød

自家製スモークサーモン、ビーツ
マイクロハーブ、バイトレアン
グレープフルーツ

650

Sweets smørrebrød

チョコレート

Chocolate
Smørrebrød

エクアドル産カカオ 70%の
ガナッシュ、ショコラサレ
マカロン

650

季節のフルーツ

Seasonal Fruit
Smørrebrød

詳しくはシーズナルメニューを
ご覧ください。

650

3 starter smørrebrød

おまかせ3種盛り合わせ + ドリンク

3 starter smørrebrød + Drink

2200

スタッフおすすめの
スタータースモーブロー 3種を
お楽しみください。

＊スタータースモーブローはお選びいただけません

My smørrebrød set

マイ スモーブローセット

My smørrebrød set

2800

「時間に縛られず、自分らしく。」
お好きなスタータースモーブロー2種に、
新鮮なサラダと温かなスープを添えた、
オールデイで楽しめるセット。

［内容］
えびと温泉卵のサラダ／スープ／お好きなスタータースモーブロー 2 種／ドリンク

Set drink

コーヒー (Hot / Iced)、紅茶 (Hot / Iced)、オレンジジュース、炭酸水
Coffee (Hot / Iced), Tea (Hot / Iced), Orange Juice, Sparkling Water

ハイネケン、ハイボール、赤ワイン、白ワイン
Heineken, Highball, Red Wine, White Wine

+100 | カフェラテ (Hot / Iced)、ジンジャーエール、レモンスカッシュ、季節のティーソーダ
Cafe Latte (Hot / Iced), Ginger Ale, Lemon Squash, Seasonal Tea Soda

+200 | クラフトビール、シードル、カヴァ
Craft Beer, Cider, Cava

RICE

「RICE」限定 セットスープ　+330

滋賀県・みたて農園さんが丁寧に育てた
減農薬・減化学肥料のお米に、FANCL「発芽米」と雑穀を合わせた雑穀米を使用。

フライドチキンオーバーライス + ドリンク

Fried Chicken Over Rice + Drink

ザクザク食感。スパイス香る、
ビールに合う一皿。

1980

バターチキンカレー + ドリンク

Butter Chicken Curry + Drink

コクと香り、やわらかな甘み。
トマトの酸味が心地よいカレー。

1980

[Vegan] ブッダボウル + ドリンク

Buddha Bowl + Drink

ひよこ豆のコクと豆腐の旨み。雑穀米が主役の一皿。

1980

[Vegan] ブッダサラダ + ドリンク

Buddha Salad + Drink

ライスを使わない軽やかなヴィーガンプレート。

1800

Set drink

コーヒー (Hot / Iced)、紅茶 (Hot / Iced)、オレンジジュース、炭酸水
Coffee (Hot / Iced), Tea (Hot / Iced), Orange Juice, Sparkling Water

ハイネケン、ハイボール、赤ワイン、白ワイン
Heineken, Highball, Red Wine, White Wine

+100 | カフェラテ (Hot / Iced)、ジンジャーエール、レモンスカッシュ、季節のティーソーダ
Cafe Latte (Hot / Iced), Ginger Ale, Lemon Squash, Seasonal Tea Soda

+200 | クラフトビール、シードル、カヴァ
Craft Beer, Cider, Cava

VEGETABLE

農園野菜のグリーンサラダ ---------- 660

Farm Fresh Green Salad

みずみずしい農園野菜をシンプルに。

生ハムとマッシュルームのサラダ ---------- 850

Prosciutto & Mushroom Salad

兵庫県産マッシュルームと削りたて極薄生ハム。

カプレーゼ風サラダ ---------- 850

Caprese-Style Salad

トマトとモッツァレラチーズのシンプルな組み合わせ。

生ハムと温泉卵のシーザーサラダ ---------- 850

Caesar Salad with Prosciutto and Soft-Boiled Egg

削りたて極薄生ハムの塩味と、温泉卵のコクが調和するシーザーサラダ。

SIDE DISH

Potato

フライドポテト
レムラードソース

Fries with Remoulade Sauce

自家製レムラードを添えた
デンマーク定番の味わい。

550

フライドポテト
青のり

Fries with Aonori

愛媛県無茶々園の
香り豊かなすじ青のりを使用。

550

フライドポテト
チーズ

Fries with Cheese

チーズを
たっぷり削りかけました。

550

Small plates

紫キャベツのマリネ

Marinated Red Cabbage

350

キャロットラペ

Carrot Rape

350

燻製ナッツ

Smoked nuts

350

ショコラサレ

Chocolate Salt

350

削りたて
極薄生ハム

Prosciutto

S.660/M.1100

自家製
スモークサーモン

Smoked Salmon

1000

自家製
ローストビーフ

Roasted Beef

1000

バターミルク
フライドチキン

Buttermilk Fried Chicken

1000

季節のスープ ---------- 600

Seasonal Soup

Craft Beer + Appetizer

クラフトビール飲み比べ 3 種
＋前菜盛り合わせ（生ハム＋リーフ、カプレーゼ）

Craft Beer Tasting (3 Types)
Assorted Appetizers (Prosciutto, Leaf Salad, Caprese)

スタッフセレクトのクラフトビール 3 種。
前菜とともに楽しむペアリングセット。

2000

Prosciutto & Potato

生ハムとポテトの盛り合わせ
Prosciutto & Potato Platter

削りたて極薄生ハムと
フライドポテト・レムラードソース添え。

1500

SWEETS MENU

ティラミス風スモーブロー

Tiramisu Smørrebrod

人気のスイーツスモーブロー。
エクアドル産カカオ 70%のガナッシュと
スペシャリティーコーヒーのエスプレッソ、
軽やかなクリームが織りなす
大人のティラミス仕立ての一皿。

1600 ／ set drink +500~

ガトーショコラ

Gateau Chocolat

生チョコのような口どけ。
米粉仕立てのガトーショコラ。

850 ／ set drink +500~

ブリュレバスクチーズケーキ

Burnt Basque Cheesecake

とろりと濃厚。
香ばしく焦がしたバスクチーズケーキ。

950 ／ set drink +500~

バナナブレッド
Banana Bread

しっとり焼き上げたバナナブレッド。
エスプレッソバターとともに。

800 ／ set drink +500~

コーヒーゼリー
Coffee Jelly

味わい深いコーヒーのほろ苦いゼリーに
軽やかなクリームを添えて。

800 ／ set drink +500~

Set drink

+500	コーヒー (Hot / Iced)、紅茶 (Hot / Iced)、オレンジジュース、炭酸水 Coffee (Hot / Iced), Tea (Hot / Iced), Orange Juice, Sparkling Water ハイネケン、ハイボール、赤ワイン、白ワイン Heineken, Highball, Red Wine, White Wine
+600	カフェラテ (Hot / Iced)、ジンジャーエール、レモンスカッシュ、季節のティーソーダ Cafe Latte (Hot / Iced), Ginger Ale, Lemon Squash, Seasonal Tea Sod
+700	クラフトビール、シードル、カヴァ Craft Beer, Cider, Cava

Scone set
スコーンセット

スコーン + 有機ラズベリージャム +
自家製クロテッドクリーム +
コーヒー or 紅茶

Scone + Raspberry Jam +
Clotted Cream + Coffee or Tea

クラシック
Classic
1300

アールグレイ
Earl Grey
1450

DRINKS

Coffee

スペシャルティコーヒー専門店「TERRA COFFEE ROASTERS」の豆を使用

コーヒー Coffee(Hot / Iced)	700
アメリカーノ Americano(Hot / Iced)	600
エスプレッソ Espresso	550
カフェラテ Cafe Latte(Hot / Iced)	800
カフェモカ Cafe Mocha(Hot / Iced)	820
ホワイトモカ White Mocha(Hot / Iced)	820
カプチーノ Cappuccino	800
デカフェ Decaf(Hot / Iced)	800

TERRA COFFEE ROASTERS

「一杯のコーヒーで世界を旅する体験を。」
TERRA COFFEE ROASTERS は、コーヒー豆が持つ
テロワールの風味を最大限に引き出す
スペシャルティコーヒー専門店です。

Tea

ダージリン Darjeeling(Hot / Iced)	700
アッサム Assam(Hot / Iced)	700
アールグレイ Earl Grey(Hot / Iced)	700
ルイボス Rooibos(Hot / Iced)	700

和紅茶ミルクティー Milk Tea(Hot / Iced)	770
抹茶ラテ Matcha Latte(Hot / Iced)	770
リラックスティー (ハーブティー)Relax Tea	700
チャイ Chai(Hot / Iced)	770

オーツミルク変更 Oat Milk	+100
エスプレッソ追加 Extra Shot	+100
クリーム追加 Add Cream	+100

Others

自家製ジンジャーエール Ginger Ale	800
自家製レモンスカッシュ Lemon Squash	800
自家製レモネード Lemonade（Hot / Iced）	800
ザクロスカッシュ Pomegranate Squash	750
トニックウォーター Tonic Water	500
炭酸水 Sparkling Water	500
チョコミルク Chocolate Milk（Hot / Iced）	770
オレンジジュース Orange Juice	500
季節のフルーツティーソーダ Seasonal Fruits Tea Soda	800

詳しくはシーズナルメニューまで

Smoothie

グリーンスムージー Green Smoothie	880
レッドスムージー Red Smoothie	880
ショコラフランジェ Chocolate Frangé	990

クリーム抜き対応可能（Vegan Available）

ALCOHOLIC DRINKS

Beer

ハイネケン Heineken	700
グリーンズフリー Non-Alcoholic Beer	600
シャンディガフ Shandy Gaff	750
レモンビール Lemon Beer	750
ケールビール Kale Beer	850

Craft beer

スプリングバレー 豊潤ラガー 496 Spring Valley 496 ---------- 900

スプリングバレー JAPAN エール香 Spring Valley Japan Ale “Kaori” ---------- 900

スプリングバレー シルクエール白 Spring Valley Silk Ale “Shiro” ---------- 900

スプリングバレー ジャズベリー Spring Valley Jazzberry ---------- 900

ブルックリンディフェンダー IPA Brooklyn Defender IPA ---------- 900

常陸野ネストゆずラガー Hitachino Nest Yuzu Lager ---------- 900

Wine

赤ワイン (Glass)Red Wine（Glass）	700
赤ワイン (Half Bottle)Red Wine（Half Bottle）	2000
白ワイン (Glass)White Wine（Glass）	700
白ワイン White Wine（Half Bottle）	2000
シードル Cider りんごのスパークリング	750
カヴァ Cava スペイン産スパークリング	750

Highball

陸ハイボール Riku Japanese Whisky & Soda 750

Sour

自家製ジンジャーサワー Ginger Sour	820
自家製レモンサワー Lemon Sour	820
ケールレモンサワー Kale Lemon Sour	820
季節のフルーツティーサワー Seasonal Fruit Tea Sour	820

詳しくはシーズナルメニューまで

About Our Ingredients

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で安全なものを使用しています。

大阪府・北浜

foodscape! BAKERY

「ライ麦パン」

デンマーク伝統の製法をもとに、日本人の味覚に合わせて生まれたオリジナルのライ麦パンです。国産小麦にこだわり、安心・安全な素材を使用。深いコクとやさしい酸味、しっかりとした食感で、具材の旨みを引き立てるスモーブローの土台です。

北海道・釧路

タカナシ乳業

「牛乳・生クリーム・バター」

冷涼な気候と広大な牧草地に恵まれた道東で、乳牛の健康と環境に配慮しながら生産。丁寧に管理・加工された生乳は、ミルク本来のコクと自然な甘み、すっきりとした後味を生み出します。

牛乳：タカナシ「百年の季」、6〜9月「夏の牛乳」

兵庫県・三木市 / 小野市

六甲シャンピニオン

「マッシュルーム」

清らかな水と有機原料を用いた培地で育てられたマッシュルーム。先進技術を取り入れた環境管理により、香り高く安定した品質を一年を通して届けています。

愛媛県・西予市

無茶々園

「青のり」

宇和海の澄んだ海水と温暖な気候に育まれた青のり。香り豊かで上品な風味を持ち、とくに希少な「すじ青のり」は鮮やかな緑と強い香りが特徴です。

愛媛県・西予市

FANCL

「ケール青汁」

契約農家で育てられた国産ケールを使用。栄養価の高いケールは、毎日の健康を支える青汁として親しまれている素材。自然の恵みを生かし、安心・高品質な青汁へと仕上げられています。

大阪府・泉佐野市

ハイコムスマートファーム

「ケール」

最先端の室内植物工場で育てられた日本産ケール。天候に左右されず、栄養と香りを閉じ込めたやわらかな葉は、サラダや一皿をやさしく引き立てます。