CRAFT BEERS

Small ¥600 8.5oz(250ml) Medium ¥980 14oz (420ml)

Large ¥1.380 22oz (650ml)

Boot ¥2,100 28oz (1,000ml)

Tasting Set (4 kinds) ¥1.100



Growler: 40oz (1,182ml) ¥2,400 64oz (1,900ml) ¥3,800



Pale Ale

ALC: 4.5% IBU: 29.5 SRM: 8 (EBC 18)

Our flagship brew, rich and malty medium body ale with bronze color and citrus-floral aromas from a

liberal dose of cascade hops. 淡いプロンズ色のエールで、フルーティな味わいを持ちながらホップの 苦みがバランスよく混ざり合った、T.Y.HARBOR BREWERYの定 番ビールです。

Amber Ale

ALC: 4.5% IBU: 29 SRM: 25 (EBC 50)



English style rich ale with roasted malt, soft hops and citrus aromas, medium bodied and dark in color. 5種類の麦芽を使用し、麦本来の甘みや旨味を楽しめる琥珀色のビール。 焙煎したモルトならではのコクがあり、低炭酸で苦味を抑えています。

Wheat Ale

ALC: 4.5% IBU: 15 SRM: 5 (EBC 10)

Belgian style wheat ale with citrus, banana, bubble gum and clove flavors, light body and soft effervescence. 大麦と小麦を混ぜてつくる典型的なベルギースタイルのビール。バナ

ナのようなフルーツと、クローブのようなスパイスを感じる香りが特

IPΔ

インディアペールエール

ALC: 6.0% IBU: 50 SRM: 10 (EBC 20)



West coast style "super hoppy" and slightly bitter ale with medium malty body and high alcohol content. Serious IPA drinkers will love this brew. 柑橘アロマが特徴の?種類のホップをペールエールの3倍使用したイ

ンディアペールエール。パワフルな苦みと柑橘系の香り、しっかりとした コクを楽しめます。

IMPERIAL STOUT

インペリアルスタウト

ALC: 8.0% IBU: 55 SRM: 70 (EBC 138)

Dark, rich and creamy ale with coffee and caramel flavors and a nice bitter finish.

焙煎された麦芽の深みとクリーミーなコク、さらにはコーヒーやカラメル のような風味が特徴の、しっかりとした苦味を楽しめる黒ビールです。

NELSONS

ネルソンズ

ALC: 5.0% IBU: 29 SRM: 4 (EBC 8)

Seasonal. Brew

Brewed with Nelson Sauvin hops which gives a note of Sauvignon blanc grapes creating a juicy ale with a sweet aroma. Enjoy this glass as if you would enjoy a glass of wine.

うに楽しめるペールエールです。

Belgian Pale Ale

ALC: 4.5% IBU: 25 SRM: 6 (EBC 12)

Our original pale ale recipe is tweaked with loads of Belgian yeast! Enjoy a floral aroma and bitterness created by the unique yeast while having a very smooth palate.

定番人気ペールエールの材料にベルジャンイーストを採用し、新たなビ ールへと昇華させました。華やかなベルジャン香と苦みの調和が絶妙 な一杯です。

Sansho Weizen

Limited Brew

山椒ヴァイツェン

Limited

Brew

ALC: 4.8% IBU: 12.4 SRM: 4 (EBC 8)

Brewed with a unique grape sansho from Wakayama, this smooth glass has a fruitful aroma with a spicy and tongue tiggly palate from the sansho peppers!
フルーティーな風味が人気のヴァイツェンで和歌山産「ぶどう山椒」の上品 で芳醇な香りと痺れを引き立てました。山椒の爽やかな柑橘香と飲んだ後 のピリピリ感をお楽しみください。

Limited HONEY TRAP ~Season 2 Dry Persimmon Ver.~ Brew

ハニートラップ \sim Season 2 干し柿編 \sim

ALC: 10% IBU: 21 SRM: 50 (EBC 100) ¥800(200ml)

The 2nd installment of the popular 2018 Honey Trap! This high alcohol glass is a full bodied stout with a dry persimmon aroma which is brewed for you to slowly enjoy!

2018年の人気ビールの第二弾。ハイアルコールのスタウトに蜂蜜を 合わせた芳醇な一杯。干し柿の香りとボディ感を、じっくりと時間を掛 けてお楽しみください。

SPICY LAGER

スパイシー ラガー

ALC: 4.8% IBU: 15 SRM: 4

A collabora Keeping the can taste the from the from the glass that is soit "ハインツ"のシブチッ

つトマトの酸味とガーリックの旨味が、ビールとバランスよく調和した一杯。 スパイシーでホットな風味がたまりません!





W/VE

4	C٨	Ŋ	4

Francis Coppola Sofia Blanc de Blancs 187ml フランシス コッポラ ソフィア、ブランド ブラン	¥1,300
Underwood Pinot Gris 250ml アンダーウッド、ピノ グリ	¥1,500
Underwood Pinot Noir 250ml アンダーウッド、ピノノワール	¥1,500
★ WHITE ★	
J.W Morris, Chardonnay ジェイ ダブリュ モーリス、シャルドネ	¥3,800
Cline, Farmhouse クライン、ファームハウス	¥4,800
Firestone, Sauvignon Blanc ファイヤーストーン、ソーヴィニヨン ブラン	¥5,500
★ RED ★	
J.W Morris, Pinot Noir ジェイ ダブリュ モーリス、ピノノワール	¥3,800
Three Thieves, Cabernet Sauvignon スリー シーヴズ、カベルネ ソーヴィニヨン	¥4,800
Bogle Vineyards, Zinfandel ボーグル ヴィンヤーズ、ジンファンデル	¥5,800
Seagrass, Pinot Noir シーグラス、ピノノワール	¥6,000

COCKTAILS

SODA & JUICE

Craft Mojito クラフト モヒート	¥1,100
Smoky Sazerac スモーキー サゼラック	¥1,400
SMOKEHOUSE Lime Fizz スモークハウス ライム フィズ	¥1,200
Smoke Orange Highball スモークオレンジ ハイボール	¥1,150
Buffalo Lemonade バッファロー レモネード	¥980
Raspberry Rhubarb Gin Soda ラズベリー ルバーブ ジンソーダ	¥1,150
Smoky Bloody Mary スモーキー ブラッディー マリー	¥1.250

Coke / Coke Zero コカ コーラ / コーラ ゼロ	¥580
プUP セブンアップ	¥580
Root Beer "A&W" ルートピア	¥580
Yuzu Sparkling "KIMINO YUZU" ゆず スパークリング	¥680
100% Orange juice 100% オレンジジュース	¥580
Iced tea "Mighty leaf" アイスティー "マイティーリーフ"	¥580
Sparkling water スパークリング ウォーター	¥750

SHAKES

Milkshake ミルクシェイク	¥830
(Vanilla / Chocolate / Strawberry / Banana)	+ 000
(バニラ / チョコレート / ストロベリー / バナナ)	

