

URBAN BBQ
SMOKEHOUSE
BY T.Y.HARBOR BREWERY

CRAFT BEER from **T.Y.HARBOR BREWERY**

Small 8.5oz (250ml) / Medium 14oz (420ml) / Large 22oz (650ml) / Boot 28oz (1000ml)



Growler :
40oz (1,182ml) ¥2,300~
64oz (1,900ml) ¥3,700~



Tasting Set (4 kinds)
¥1,100

Wheat Ale

ウィートエール



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作られた典型的なベルギースタイルのビール。独特の軽やかさとドライさは女性にもオススメです。

S ¥680 / M ¥920 / L ¥1,320 / B ¥2,000

IPA

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.

通常のペールエールの3倍のホップを使用することで通常のビールよりしっかりした苦味とキレのあるコクをお楽しみください。

S ¥600 / M ¥980 / L ¥1,380 / B ¥2,100

Pale Ale

ペールエール



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.

淡いブロンズ色のエールで、フルーティな味わいを持ちながらカスケード・ホップの苦味がバランスよく混ざった、ティー・ワイ・ハーバーの定番ビールです。

S ¥580 / M ¥920 / L ¥1,320 / B ¥2,000

Amber Ale

アンバーエール



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.

ボディのしっかりした、琥珀色のエールです。焙煎したモルトを使用し、コクがありながらも低炭酸で苦味が抑えられているので、ゆっくりと飲んで頂けます。

S ¥580 / M ¥920 / L ¥1,320 / B ¥2,000

Seasonal brew

Mosaic Session Amber

モザイクセッションアンバー

ALC 3.0%
IBU 22
SRM 22 (EBC 44)

A session ale using a new hop called mosaic hops! The mosaic hops create a tropical aroma and the roasted malt a fragrant flavor that is enjoyable and easy to drink for all beer lovers.

「モザイク」という名前のホップが主役のセッションエールです！モザイク由来の柑橘系のトロピカルフルーツのアロマと焙煎麦芽のほんのり香ばしい味わいが楽しめます。アルコール度数3.0%なので、ゴクゴク飲めます！

S ¥600 / M ¥980 / L ¥1,380 / B ¥2,100

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.

焙煎の深みとクリーミーなコクにコーヒーやキャラメルのようなしっかりとしたビターを楽しめる本格黒ビールです。

S ¥600 / M ¥980 / L ¥1,380 / B ¥2,100

Limited brew

Fig Wheat Wine

フィグウィートワイン

ALC 11.0%
IBU 30.0
SRM 9 (EBC 18)

This is a high alcohol fruit beer made by adding black figs to a wheat wine with mellow tastes. The rich flavors of the figs and the mild tones of the wheat are memorable.

小麦麦芽を使ったまろやかな口当たりのウィートワインに黒イチジクを加えたハイアルコールのフルーツビール。黒イチジクのコクと小麦のマイルドな味わいが印象的。

200ml / ¥650

GUEST BEER

	8.5oz	14oz	22oz
Shonan Beer, Yuzu Saison, Kanagawa.	¥800	¥1350	¥1850
本柚子、セゾン、湘南ビール ALC 5.0 % IBU 20 SRM - (EBC -)			
Oskar Blues Brewing, Dale's Pale Ale, Colorado	¥900	¥1500	¥2100
デールズ・ペールエール、オスカーブリューイング ALC 6.5% IBU 65 SRM - (EBC -)			
Sound Brewery, Barrel aged Scotch Ale, Washington.	¥950	¥1600	¥2300
バレルエイジスコッチエール、サウンドブルワリー ALC 8.0% IBU - SRM - (EBC -)			



WINE

BUBBLES

Roederer estate, Quartet brut, Mendocino ロデレール エステート、カルテットブリュット ¥7700

WHITE

McManis, Chardonnay 2016 マクマニス、シャルドネ g ¥950 b ¥4750

Cline, Farmhouse 2016 クライン、ファームハウス ¥4800

Leese - Fitch, Sauvignon blanc 2016 リース フィッチ、ソーヴィニヨン ブラン ¥5000

Kung-Fu girl, Riesling 2016 カンフー ガール、リースリング ¥5500

RED

McManis, Cabernet Sauvignon 2016 マクマニス、カベルネ ソーヴィニヨン g ¥1050 b ¥5250

Bogle, Petit sirah 2014 ボーグル、プティシラー ¥4800

Ivory & Burt, Zinfandel 2015 アイボリー&バート、ジンファンデル ¥5500

Seagrass, Pinot noir 2016 シーグラス、ピノ ノワール ¥5500

COCKTAIL

Summer Lime Fizz サマー ライム フィズ ¥1200

Smoke Orange Highball スモーク オレンジ ハイボール ¥1100

Buffalo Lemonade バッファロー レモネード ¥1000

Raspberry Rhubarb Gin Soda ラズベリー ルバーブ ジン ソーダ ¥1100

Peach Shandy Gaff. ピーチ シャンディー ガフ ¥1000

Smokey Bloody Mary.. スモーキー ブラッディー マリー ¥1200

SODA & JUICE

Coca Cola / Cola zero コカ コーラ / コーラ ゼロ ¥550

Coca Cola peach コカ コーラ・ピーチ ¥650

Ginger ale ジンジャー エール ¥550

A&W, Root Beer ルートビア ¥600

Yuzu Sparkling “KIMINO YUZU” ゆず スパークリング ¥650

Pomegranate ザクロジュース ¥600

Pure premium orange プレミアム オレンジジュース ¥600

Iced tea “Mighty leaf” (Refill free) アイスティー “マイティーリーフ” ¥550

Sparkling water (500ml) スパークリング ウォーター ¥550