


SINCE 1997  
**T.Y.HARBOR**  
BREWERY  
RESTAURANT

**FARM GREENS**

 Selection of fresh baked breads from “breadworks” bakery with whipped butter, EVOO..... 600  
手作りブレッドの盛り合わせ、ホイップバターとエキストラバージンオリーブオイル

**CLASSIC BEER BITES**

Grilled mixed sausage plate with creole mustard and potato chips..... 1,880  
グリルソーセージの盛合せ、クレオールマスタードソース、ポテトチップス

Spicy NY chicken wings with blue cheese dip and celery sticks..... Sea 1,300 10ea 2,000  
スパイシーNYチキンウイング、ブルーチーズディップ、セロリスティック

Warm artichoke, spinach and cheesy dip with tortilla chips..... 1,580  
ほうれん草とアーティーチョークのディップ、トルティーヤチップス

**FISH MARKET**

Jumbo shrimp cocktail with cocktail chili sauce..... 2,500  
ジャンボシュリンプカクテル、カクテルチリソース

Seasonal fresh sashimi, please ask your server..... 1,700  
本日鮮魚のカルパッチョ

**GLOBAL INSPIRATIONS**

Sweet potato fries with creamy maple and bacon dipping sauce..... 980  
スウィートフライドポテト、メープルベーコンディップ

New Orleans style spicy BBQ jumbo shrimp..... 1,500  
ニューオーリンズスタイル、スパイシーBBQシュリンプ

 Beer battered catfish and chips with malt aioli and herbed potato wedges..... 1,980  
T.Y オリジナルビアパッターのフィッシュ&チップス、モルトアイオリ

Pulled BBQ pork quesadilla with mozzarella, roasted onions, pine nuts served with apple salsa..... 1,880  
ブルドBBQポークのケサディア、アップルサルサ

Prosciutto and Cheese platter..... 2,200  
生ハムとチーズの盛り合わせ

**HAND TOSSED PIZZAS**

Classic Margherita with fresh buffalo mozzarella..... Medium 1,600 Large 2,300  
水牛のモッツアレラチーズのマルゲリータ

4 cheese pizza with mozzarella, gorgonzola, ricotta and Grana Padano..... Medium 1,600 Large 2,300  
モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グラナパダーノのクアトロフォルマッジ

Caesar salad, full or half \*Add smoked chicken or avocado +¥200 each..... Half 1,380 Full 1,780  
シーザーサラダ \*トッピングをスモークチキンとアボカドからお選びいただけます。+各¥200

T.Y. Buddha bowl with spinach, brown rice, sweet potatoes, gobo kinpira, fried tofu,..... 1,900  
red radish and cashews in lemon tahini dressing  
T.Y オリジナルブッダボウル、レモンタヒニドレッシング(ほうれん草、ブラウンライス、さつまいも、人参、赤キャベツ、赤大根、さつま揚げ)

**BIG SANDWICH**

Crispy buttermilk fried chicken sandwich with lettuce, tomato and David's special sauce..... 2,600  
on a potato bun with fries  
クリスピーバターミルクフライドチキンサンド デーヴィッドスペシャルソース

**GRILLED, ROASTED AND SMOKED**


**SEAFOOD**

Grilled swordfish steak with bagna cauda sauce, risotto, Brussels sprouts and fried gobo..... 3,500  
メカジキのグリル、パーニャカウダソースとリゾット、芽キャベツとごぼうのフライ

Grilled snapper filet with yuzu cream sauce and shiitake, cauliflower and pancetta saute..... 3,500  
真鯛のグリル、柚子クリームソース、カリフラワー、椎茸、パンチェッタのソテー

**MEAT**

Kansas style BBQ pork spare ribs with original pit sauce, mashed potatoes and coleslaw..... Half 3,800 Full 6,200  
バーベキューリブ、カンザススタイルオリジナルソース、マッシュポテトとコールスローサラダ

 Amber beer marinated and pan roasted half chicken with mashed potatoes and broccoli..... 2,900  
アンバーエールでマリネしたハーフチキンのロースト、マッシュポテトとブロッコリー


Grilled USDA Prime hanger steak with parsley butter and Inca potato and mushroom roast..... 200g 3,900  
プライムハンガーステーキ、ハーブバターとインカポテトのロースト

Marinated grilled pork loin with pan roasted sunchoke and red moon potatoes..... 300g 3,600  
蜂蜜とハーブでマリネした、もち豚のグリル、菊芋とレッドムーンのロースト

Grilled Cajun cube roll steak with mashed potatoes and honey roasted baby carrots..... 300g 4,800  
ケイジャンキューブロールステーキ、マッシュポテトとベビーキャロットのハニーグレイズ

Fried chicken with buttermilk biscuits and coleslaw..... Half 3,400 Full 5,800  
フライドチキン、バターミルクビスケットとコールスローサラダ

Grilled lamb chops with mushroom bulgur pilaf and prune sauce..... 3,900  
ニュージーランド産ラムチョップのグリル、プルーンのソースとブルガーピラフ

 Prepared with our craft beer  
T.Y.HARBOR BREWERYのクラフトビールを使ったメニューです

ALL PRICE INCLUDE TAX AND SERVICE  
全てのメニューは税込金額となっております

PLEASE SCAN FOR ALLERGY INFORMATION  
アレルギーメニューの詳細はこちら!



SINCE 1997  
**T.Y. HARBOR**  
BREWERY  
RESTAURANT

## DESSERT

David's NY cheesecake, the best in the world!!	980
デーヴィッドのニューヨークチーズケーキ	
Pumpkin pudding with vanilla ice cream	980
パンプキンプリンとバニラアイス	
Chocolate blackout layer cake with vanilla ice cream	980
ブラックアウトチョコレートケーキとバニラアイス	
Coffee crème brûlée with vanilla ice cream and chili almond touile	980
エスプレッソのクレームブリュレとバニラアイスクリーム	
Today's assorted gelato and sorbet	900
本日のジェラート盛り合わせ	

## COFFEE

BY THE ROASTERY

Caffe (Hot or Iced) コーヒー (ホット or アイス)	650
Caffe Latte (Hot or Iced) カフェ ラテ (ホット or アイス)	700
Espresso エスプレッソ	S 600 D 800

## TEA

Organic Earl Grey オーガニック アール グレー	650
Organic Darjeeling estate オーガニック ダージリン エステート	650
Chamomile citrus カモミール シトラス	650
Marrakesh mint green マラケシュ ミント グリーン	650
White orchard ホワイト オーチャード	650
Tahiti green iced tea タヒチグリーンアイスティー	600

## AFTER DINNER DRINKS

Limoncello リモンチェロ	1,050
Taylor's, Late Bottled Vintage Port テイラー、ビンテージポート	1,250
Fonseca, Tawny Port 20y フォンセカ、トウニー ポート 20年	2,000
Remy Martin, V.S.O.P. Cognac レミーマルタン V.S.O.P.	1,200
Boulard, Calvados Pay d`Auge ブラー、カルバドス ペイドージュ	1,200
Coeur de Lion, Calvados Pay d`Auge クールドリオン、カルバドス ペイドージュ	1,900
Grappa di Sassicaia グラッパ デイ サッシカイア	1,750

T.Y. HARBOR MANAGEMENT RESERVES THE RIGHT TO NOT SERVE ALCOHOLIC DRINKS TO PATRONS WHO ARE KNOWN TO BE DRIVING AUTOMOBILES AND/OR MOTORCYCLE, BICYCLE. お車・バイク(自転車含む)でお越しのお客様へ酒類のご提供は致しておりません。 PLEASE SCAN FOR ALLERGY INFORMATION. アレルギーメニューの詳細はQRコードをスキャンしてご覧になってください。

