


SINCE 1997



T.Y. HARBOR

BREWERY
RESTAURANT

CLASSIC BEER BITES

 Spicy NY chicken wings with blue cheese dip and celery sticks..... Sea 1,200 10ea 1,800 スパイシーNYチキンウイング、ブルーチーズディップとセロリスティック
TY “Kick Ass” beef and black bean chili with cornbread..... 1,000 “キックアス” ビーフ&ブラックビーンチリとコーンブレッド
Grilled mixed sausage plate with creole mustard and homemade potato salad 1,780 グリルソーセージの盛り合わせ、自家製ポテトサラダ、クレオールマスタードソース
Cheddar cheese and pimento dip with tortilla chips 1,280 チェダー&ピメントのチーズディップ、トルティーヤチップス

FISH MARKET

 Jumbo shrimp cocktail with cocktail chili sauce 2,400 ジャンボシュリンプカクテル、カクテルチリソース
Octopus and kimchee tartare with edamame, cucumber and radish sprouts 1,000 タコとキムチのターター、コチュジャンマヨネーズ
 Seasonal fresh sashimi, ask your server 980 本日鮮魚のカルパッチョ
Wheat ale steamed fresh clams with garlic, shallots and thyme 1,800 アサリと白貝のウィートエール蒸し

GLOBAL INSPIRATIONS

Sweet potato fries with creamy maple and bacon dipping sauce 880 スウィートフライドポテト、メープルベーコンディップ
Thai style red curry chicken skewers with lime and coriander 1,000 タイ風チキンの串焼き、レッドカレーソース
Louisiana style crab cakes with remoulade sauce 1,800 ルイジアナスタイルクラブケーキ、レムラードソース
Beer batter catfish and chips with sriracha aioli 1,800 ビアバターキャットフィッシュ&チップス、シラチャーアイオリ
Mexican chicken quesadilla with Jack, cheddar cheese, black beans and jalapeno, sour cream and salsa 1,600 メキシカンチキンケサディア(ジャックチーズ、チェダーチーズ、ブラックビーン、バラペーニョ、サワークリーム、サルサ)
Mixed charcuterie board with pate de campagne, salami Roma, prosciutto, chorizo Iberico with olives and pickles. 2,500 シャルキュトリーボード (自家製パテ・ド・カンパーニュ、ローマサラミ、プロシュート、イベリコチョリソー、オリーブ、ピクルス)
Burrata cheese with ripe tomatoes, arugula and shaved bottarga..... 2,400 イタリア産フレッシュブラータチーズ、フレッシュトマト、フレッシュルッコラ、カラスミ
Hawaiian style tuna poke with dynamite sauce..... 1,900 ハワイアンスタイル マグロとアボカドのポキ、ダイナマイトソース

HAND TOSSED PIZZAS

Classic Margherita with fresh buffalo mozzarella..... Medium 1,300 Large 2,100 水牛のモッツアレラチーズのマルゲリータ
Salami picante and semi-dried tomato pizza with black olives and fried artichokes..... Medium 1,400 Large 2,200 ピカンテサラミ、セミドライトマト、ブラックオリーブ、アーティチョークのピザ
4 cheese pizza with mozzarella, gorgonzola, ricotta and grana padano Medium 1,300 Large 2,100 “クアトロフロマッジ” (モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グラナパダーノ)
Shrimp and Thai green curry pizza with red peppers, fresh tomato and coriander..... Medium 1,400 Large 2,200 シュリンプ、フレッシュトマト、コリアンダー、グリーンカレーソースのピザ

FARM GREENS

Kale and romaine salad with pecans, feta and fresh raspberries tossed in a raspberry vinaigrette..... 1,600 ケールとロメインのサラダ、フェタチーズ、フレッシュラズベリー、ピーカンナッツ、ラズベリービネグレット
Caesar salad (full or half) *Add smoked chicken or avocado +¥200 each Half 1,200 Full 1,600 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
TY Buddha bowl with quinoa, spinach, shaved beets, garbanzo beans, avocado, tomato, 1,800 cucumber and tofu with Tahini lemon dressing TYブッダボウル(キヌア、ほうれん草、ビーツ、ひよこ豆、アボカド、トマト、キュウリ、焼き豆腐、レモンタヒンドレッシング)

BIG SANDWICHES AND BURGERS


Grilled wagyu burger with kohaku kumin cheese and mix vegetables on a homemade brioche bun with fries 3,400 和牛バーガー(福岡県 糸島コハクチーズ、白髪ネギ、大根、人参のジュリエンス、自家製ケチャップ)
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


Pan-seared rare sesame tuna steak with crispy soba noodles and wasabi soy sauce 3,400 胡麻をまぶしたマグロのソテー、茶そばのガレットと山葵醤油ソース
Grilled oregano and lemon swordfish steak with couscous, feta, zucchini and kalamata tabbouleh 3,000 オレガノとレモンでマリネしたメカジキのグリル、クスクス、フェタチーズ、ズッキーニ、カラマタオリーブのタブレ
Grilled snapper filet with smoky tomato and cucumber relish 3,200 真鯛のグリル、キュウリとトマトのスモーク薫るレリッシュ、グリルアスパラガス

MEAT

 Amber beer marinated and pan roasted half chicken with mashed potatoes and broccoli 2,800 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 Argentinian style hanger steak with chimichurri sauce and grilled vegetables 3,600 プライムハンガーステーキのグリル、アルゼンチンスタイルチミチュリソースとグリルベジタブル
Grilled Jamaican jerk style pork loin with coconut rice and grilled vegetables 3,000 ジャマイカスタイル 和豚もち豚ロースのグリル、ココナッツライスとグリルベジタブルプロジェクト
Grilled Cajun ribeye steak, U.S. choice, with beer batter fried vegetables 300g 4,800 ケイジャンリブアイステーキ、夏野菜のビアバターフリット
Kansas style BBQ pork spareribs with original pit sauce, mashed potatoes and coleslaw Half 3,600 Full 5,800 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
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

 Selection of fresh baked breads from “breadworks” bakery with whipped butter, EVOO 650 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
--

We have a separate menu displaying the ingredients available for people with allergies to the following: egg, dairy, wheat, buckwheat, peanuts, shrimp, and crab.
アレルギー原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を明記したメニューもご用意しています
ALL PRICE INCLUDE TAX AND SERVICE

 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