

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		
T.Y. 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、シラチャアィオリ		
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, 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、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レンダーチーズ、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, spicy cashew nuts, avocado, tomato,.....		1,800
TYブッダボウル(キヌア、ほうれん草、ビーツ、スパイシーカシューナッツ、アボカド、トマト、キュウリ、焼き豆腐、レモンタヒニドレッシング)		

## 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
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 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