

SINCE 1997

# T.Y.HARBOR

BREWERY  
RESTAURANT

## CLASSIC BEER BITES

Grilled mixed sausage plate with creole mustard and potato chips 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	1,840
Spicy NY chicken wings with blue cheese dip and celery sticks 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	Sea 1,200 10ea 2,000
T.Y. Kick Ass beef and black bean chili with cornbread “キックアス” ビーフ、ブラックビーンチリ、コーンブレッド	980
Warm artichoke, spinach and cheesy dip with tortilla chips アーティチョークとホウレン草のディップ、トルティーヤチップス	1,300

## FISH MARKET

Fresh oysters from Hyogo *Add 1 piece +¥500 each 兵庫県 室津産 フレッシュオイスター *1ピース500円で追加できます	2ea 1,000
Jumbo shrimp with cocktail chili sauce ジャンボシュリンプカクテル、カクテルチリソース	2,500
Aquavit marinated salmon gravlax with beer bread, red onions and capers グラブラックスサーモンとピアブレッド	1,800
Seasonal fresh sashimi, please ask your server 本日鮮魚のカルパッチョ	1,680
Wheat ale and garlic steamed NZ green-lipped mussels with tomato and chorizo ニュージーランド産ムール貝のウイートエール蒸し、トマト、チョリソー	Half 1,800 Full 2,800

## GLOBAL INSPIRATIONS

Sweet potato fries with creamy maple and bacon dipping sauce スイートフライドポテト、メープルベーコンディップ	920
Crispy fried soft shell angel shrimp with remoulade sauce 天使の海老のクリスピーフライ、レムラードソース	1,200
Louisiana style crab cakes with remoulade sauce ルイジアナスタイルクラブケーキ、レムラードソース	1,980
Beer battered catfish and herbed chips with green chili tartar sauce T.Y.オリジナルビアバッテリーのフィッシュ&チップス、グリーンチリタルタルソース	1,900
Smoked chicken quesadilla stuffed with jack cheese, chevre, corn and semi-dried tomato with smoky tomato salsa スモークチキンのケサディア、ジャックチーズ、シェーブルチーズ、セミドライトマト、スモークトマトサルサ	1,800
Mixed charcuterie board with pâté de campagne, salami, prosciutto, chorizo Iberico with olives and pickles 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)	2,600
Baked camembert cheese with roasted apples, walnuts and maple syrup ベイクドカマンベールチーズ、クルミとリンゴのメープルロースト	1,800
Hawaiian style tuna poke with avocado, cucumber and soy sauce ginger cream ハワイアンスタイル マグロとアボカドのポキ	1,920

## HAND TOSSED PIZZAS

Sardine and bottarga pizza with tomato sauce, mozzarella, mushrooms and wild arugula オイルサーディン、カラスミ、モッツアレラ、マッシュルームのトマトソースピザ	Medium 2,100 Large 2,900
Classic Margherita with fresh buffalo mozzarella 水牛のモッツアレラチーズのマルゲリータ	Medium 1,500 Large 2,300
Chicken and spicy cauliflower pizza with mozzarella, watercress and toasted almond チキン、スパイシーカリフラワー、アーモンド、モッツアレラのピザ	Medium 1,500 Large 2,300
4 cheese pizza with mozzarella, gorgonzola, ricotta and Grana Padano 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	Medium 1,500 Large 2,300

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

## FARM GREENS

Kale and spinach salad with apples, beets, mushrooms, goat cheese and candied pecans ケールとロメインのサラダ、リンゴ、ビーツ、マッシュルーム、ゴートチーズ、ピーカンナッツ、ハニーマスタードドレッシング	1,880
Caesar salad, full or half *Add smoked chicken or avocado +¥200 each 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	Half 1,300 Full 1,700
TY Buddah bowl with spinach, romaine, tomatoes, avocado, purple potatoes, butternut squash, faro and radishes and roasted almonds with lemon tahini dressing T.Y.ブッダボウルサラダ(ほうれん草、トマト、アボカド、紫イモ、バターナッツ、アーモンド、レモンタヒニドレッシング)	1,900

## BIG SANDWICHES AND BURGERS

Grilled Wagyu burger with white cheddar cheese, pickled onions and smoked bacon on a homemade brioche bun with fries and onion rings 和牛バーガー、ホワイチェダーチーズ、スモークベーコン、プリオッシュパンズ	3,500
Crispy buttermilk fried chicken sandwich with lettuce, tomato and David's special sauce 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	2,600

## GRILLED, ROASTED AND SMOKED

### SEAFOOD

Grilled swordfish steak with creamy leek sauce, kujo scallions and radishes メカジキのグリル、九条ネギ、ラディッシュ、クリームソース	3,500
Grilled snapper filet with matcha risotto, Japanese red togarashi pepper and balsamic drizzle 真鯛のグリルと抹茶リゾット、バルサミコソース	3,500
Pan seared scallops with carrot ginger coconut puree, Brussels sprouts and Romanesco 帆立のパンソテー、芽キャベツ、ロマネスコ、キャロットジンジャーココナッツピューレ	3,500

### MEAT

Kansas style BBQ pork spare ribs with original pit sauce, mashed potatoes and coleslaw 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	Half 3,600 Full 5,800
Amber beer marinated and pan roasted half chicken with mashed potatoes and broccoli 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	2,800
Maple soy marinated grilled US prime hanger steak with roasted potatoes, shiitake and tamari shoyu プライムハンガーステーキのグリル、ローストポテト、椎茸、たまり醤油ソース	200g 3,900
Saikyo miso marinated grilled pork loin with fried sweet potatoes and pumpkin 西京味噌でマリネしたもち豚のグリル、カボチャとサツマイモのフライ	300g 3,500
Grilled Cajun ribeye steak , with mixed mushroom ragout and garlic mashed potatoes ケイジャンリブアイステーキのグリル、ガーリックマッシュポテト、ミックスマッシュルームのソテー	300g 4,800
Fried chicken with buttermilk biscuits and coleslaw 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	Half 3,400 Full 5,800
Grilled NZ lamb chops with cauliflower and faro salad, wild arugula, pistachios and fig reduction ニュージーランド産ラムチョップのグリル、カリフラワーファッロサラダ、イチジクソース	3,800
T.Y. meat combo plate with BBQ spare ribs, roasted amber ale chicken, grilled cube roll steak with biscuits, baked beans and coleslaw T.Y.オリジナルミートコンボプレート (バーベキューリブ、ローストチキン、キューブロールステーキ、ベイクドビーンズ)	6,800
Amber ale braised NZ lamb shank with kale mashed potatoes, carrots and purple cauliflower 自社製アンバーエールでマリネしたニュージーランド産ラムシャンク、ケールマッシュポテト、キャロット、紫カリフラワー	5,800
Selection of fresh baked breads from “breadworks” bakery with whipped butter, EVOO 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	650

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

SINCE 1997

# T.Y.HARBOR

BREWERY  
RESTAURANT

## DESSERT & CHEESE

Peanut butter pie with vanilla ice cream, crushed peanuts and chocolate .....	980
ピーナッツバターパイとバニラアイス	
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	
Chestnut and mascarpone mousse sundae with chiffon cake bites and vanilla ice cream.....	980
栗とマスカルポーネチーズ、バニラアイスのサンデー	
Hojicha crème brûlée with sesame tuile and vanilla ice cream .....	980
焙じ茶のクレームブリュレ、胡麻チュイルとバニラアイス	
Minimal chocolate tarte with vanilla ice cream .....	980
ミニマル チョコレートタルトとバニラアイス *Chocolate by Minimal	
Today's assorted gelato and sorbet .....	900
本日のジェラート盛り合わせ	
Today's cheese plate .....	1,900
本日のチーズ盛り合わせ	

## COFFEE BY THE ROASTERY

Coffee コーヒー .....	630
Caffe Latte (Hot or Iced) カフェ ラテ (ホット or アイス) .....	680
Espresso エスプレッソ .....	S 530 D 780

## TEA

Organic Earl Grey オーガニック アール グレー .....	630
Organic Darjeeling estate オーガニック ダージリン エステート .....	630
Chamomile citrus カモミール シトラス .....	630
Marrakesh mint green マラケシュ ミント グリーン .....	630
White orchard ホワイト オーチャード .....	630

## AFTER DINNER DRINKS

Limoncello リモンチェロ .....	1,000
Taylor's, Late Bottled Vintage Port テイラー、ビンテージポート .....	1,200
Fonseca, Tawny Port 20y フォンセカ、トゥニー ポート 20年 .....	1,950
Remy Martin, V.S.O.P. Cognac レミーマルタン V.S.O.P. ....	1,150
Boulard, Calvados Pay d`Auge ブラー、カルバドス ペイ ドージュ .....	1,000
Coeur de Lion, Calvados Pay d`Auge クールドリヨン、カルバドス ペイ ドージュ .....	1,850
Grappa di Sassicaia グラッパ ディ サッシカイア .....	1,700