

SINCE 1997
T.Y. HARBOR
 BREWERY
 RESTAURANT

CLASSIC BEER BITES

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 1,800
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とコーンブレッド	1,000
Grilled mixed sausage plate with creole mustard and homemade chips グリルソーセージの盛り合わせ、クレオールマスタードソース、フライドチップス添え	1,700
Warm artichoke and spinach 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	1,280

FISH MARKET

Jumbo shrimp cocktail 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	2,300
Amaebi sweet shrimp tartare with avocado and wasabi mayonnaise 甘エビとアボカドのターター、山葵マヨネーズ	980
Seasonal fresh sashimi, ask your server 本日鮮魚のカルパッチョ	980
Octopus and snapper ceviche with cucumber, jalapeño, fresh mango and lime juice 真鯛、タコ、フレッシュマンゴーのセビーチェ、フレッシュライム	980
Wheat ale steamed N.Z. green lipped mussels with bacon, garlic, shallots and thyme ニュージーランド産グリーンムール貝のウィートエール蒸し	1,800

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	880
Taiwanese style spicy soy, chili and garlic marinated grilled chicken skewers サーチャージャンとガーリックでマリネした台湾風チキンの串焼き	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	1,800
Crispy catfish and chips with yuzu aioli and fresh lemon クリスピーフィッシュ&チップス 柚子アイオリとフレッシュレモン	1,800
BBQ chicken quesadilla stuffed with cheddar and Jack cheese, red onion and tomato salsa, sour cream on the side BBQチキン、ジャックチーズ、コリアンダーのケサディア フレッシュトマトサルサとサワークリーム添え	1,600
Mixed charcuterie board with pate de campagne, salami Roma, 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、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)	2,500
Fresh burrata cheese and beer bread bruschetta board with fruit tomato salad and balsamic vinegar フレッシュブラータチーズ、フレッシュトマト、バジル、バルサミコビネガーのブルスケッタボード	2,200
Hawaiian style tuna poke and sushi rice tower with avocado, cucumber and nori ハワイアンスタイル マグロとアボカドのポキ	1,900

FARM GREENS

Kale salad with oranges, feta, toasted almonds and mint with honey lemon dressing ケールとオレンジのサラダ、フェタチーズ、ローストアーモンド、ハニーレモンドレッシング	1,600
Caesar salad (full or half) *Plus topping ¥200 each smoked chicken, avocado シーザーサラダ *スモークチキンとアボカドを添えることもできます (+各¥200)	Half 1,200 Full 1,600
Thai style minced beef and cabbage salad laab nuea style with chili lime dressing, mint, coriander, lime leaf and cashews 牛挽き肉のタイ風サラダ “ラーブヌア” カシューナッツ、コリアンダー、ミント、チリライムドレッシング	1,800
TY chopped salad with romaine, cabbage, cucumber, cauliflower, eda mame and corn with house vinaigrette TYチョップドサラダ(ロメイン、キャベツ、キュウリ、カリフラワー、枝豆、コーン、ハウスビネグレット)	1,700
Selection of fresh baked breads from “breadworks” bakery 手作りブレッドの盛り合わせ	400

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

HAND TOSSED PIZZAS

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 1,300 Large 2,100
Pepperoni and mushroom pizza with tomato sauce, mozzarella and wild arugula topping ペパロニ、モッツアレラチーズ、マッシュルーム、トマトソースのピザ	Medium 1,300 Large 2,100
4 cheese pizza with mozzarella, gorgonzola, ricotta and grana padano “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)	Medium 1,300 Large 2,100
Shrimp pizza with basil pesto, mozzarella cheese, mini tomatoes and black olives シュリンプ、モッツアレラチーズ、ブラックオリーブ、バジルペーストのピザ	Medium 1,400 Large 2,200

BIG SANDWICHES AND BURGERS

Grilled wagyu burger with pickled radish, mizuna, Jack cheese and ponzu mayo on a brioche bun with fries 和牛バーガー(紅芯大根のピクルス、水菜、ジャックチーズ、ポン酢マヨネーズ)	3,400
Jumbo beef sausage dog with chili beans, avocado, cheese sauce and jalapeños with fries ジャンボビーフソーセージドッグ(チリビーンズ、アボカド、ハラペーニョ、チーズソース)	2,600
T.Y. Club House sandwich with smoked chicken, smoked cheese, fried egg, house smoked bacon, lettuce, tomato and mayo on toasted wheat T.Y. クラブハウスサンド(自家製スモークベーコン、スモークチキン、スモークチーズ、フライドエッグ、トマト、レタス)	2,600

GRILLED, ROASTED AND SMOKED

SEAFOOD

Pan seared medium rare tuna steak with quinoa and edamame tabbouleh, lemon soy dressing マグロのミディアムレアステーキ、キヌアと枝豆のタブレとレモンソイドレッシング	3,400
Grilled swordfish steak with chipotle aioli and grilled romaine メカジキステーキのグリル、ロメインのグリルとチポトレアイオリ	3,000
Grilled snapper filet with tamarind sauce and sautéed morning glory 真鯛のグリル、空芯菜のソテーとタマリンドソース	3,200
Mexican style grilled prawn brochette with green rice and adobo mole sauce グリルしたシュリンプのメキシカンプロシュット、グリーンライスとアドボソース	3,200

Cajun spiced blue crab, shrimp, octopus, scallops, clams and sea bass steamed in a banana leaf
with corn, okra, and Inca potatoes 9,000
 ケイジャンサマーシーフードのスチームドプレート 数量限定
 ケイジャンスパイスでマリネしたワタリガニやシュリンプ、イダコ、ホタテ、ハマグリ、スズキなどの旬の魚介のうまみをバナナの葉で包み込んで豪快に蒸し焼きに! 水辺で過ごす夏の夜にぴったりなスパイシーシーフードをお楽しみください。

MEAT

Grilled amber ale marinated half chicken with mashed potatoes アンバーエールでマリネしたチキンのハーフグリル	2,800
Korean kalbi marinated grilled USDA prime hanger steak with sautéed kimchi and kale, green chili pepper sauce コリアンスタイルプライムハンガーステーキのグリル、キムチとケールのソテーとグリーンチリペッパーソース	3,600
Grilled sirloin steak with horseradish and shallot relish, sauteed zucchini and mashed potatoes サーロインステーキのグリル、ホースラディッシュとエシャロットのレリッシュ、ズッキーニとマッシュポテト	250g 4,200
Cuban style grilled pork loin with black beans, avocado and brown rice coriander onigiri, since 1999 キューバスタイル豚肉もちぶたのロースのグリル、ブラックビーンズ、アボカド、コリアンダーライスボール ~1999年復刻版~	3,000
Citrus and spice marinated grilled lamb chops with roasted Inca potatoes and arugula シトラスとスパイスでマリネしたラムチョップのグリル、インカポテトのローストとフレッシュルッコラ	3,600
Grilled Cajun ribeye steak, US choice, with pickled green tomatoes and grain mustard ケイジャンリブアイステーキ、グリーントマトのピクルスとグレインマスタード	300g 4,800
Kansas style BBQ pork spareribs 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 2,900 Full 4,800
Jumbo grilled meat combo plate with amber ale marinated chicken, BBQ ribs and prime hanger steak グリルミートのコンボプレート (チキン、BBQポークリブ、ハンガーステーキ)	6,000
Fried chicken with butter milk 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

Prepared with our craft beer
 ティー・ワイ・ハーバー プルワリーのクラフトビールを使ったメニューです