

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	1,780
Creamy three cheese and roasted onion dip with tortilla chips 3種のチーズとローストオニオンのディップ、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
Scallop tartare with daikon sprout salad and yuzu mayonnaise ホタテと大根のターター、柚子味噌マヨネーズ	1,000
Seasonal fresh sashimi, ask your server 本日鮮魚のカルパッチョ	980
N. Z. green lipped mussels steamed in Belgium style wheat ale with fries and herb aioli 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 ステーキフライ、ハーブアイオリ添え	2,200

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
Fried pork and cabbage gyoza spring roll with ponzu dipping jelly ポークとキャベツの棒餃子 ポン酢ジュレ	1,000
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 two sauces, dill pickle cream sauce クリスピーキャットフィッシュ&チップス デイルピクルスクリームソース	1,800
BBQ beef brisket quesadilla stuffed with cheddar and jack cheese, smokey tomato salsa and sour cream on the side BBQビーフブリスケットケサディア スモーキー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
Baked camembert cheese with pecan, brown sugar and honey nut topping ビーカンハニーナッツのベイクドカマンベールチーズ、枝付きレーズンとバケット	2,000
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

B.L.T.A kale salad with ranch dressing and croutons B.L.T.A ケールサラダ ランチドレッシング	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
TY chopped salad with romaine, cabbage, cucumber, cauliflower, roast pumpkin and red beans 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、ローストパンプキン、レッドビーン、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

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
Sardines and mushroom pizza with mozzarella cheese, spinach and radicchio マッシュルーム、サーディン、ラディッキオ、ほうれん草のピザ	Medium 1,400 Large 2,200

BIG SANDWICHES AND BURGERS

Grilled wagyu sukiyaki burger with warishita sauce, shiitake mushrooms and yaki tofu on a brioche bun with fries 和牛バーガー “すぎ焼きスタイル” (しいたけ、焼き豆腐、長ねぎ、卵黄、割り下ソース)	3,400
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 tuna steak with parsnip mashed potatoes and pinot noir soy sauce マグロのグリル、パースニップマッシュポテトとクリスピー湯葉、ピノノワールソイソース	3,400
Grilled Cajun style blackened swordfish with roasted Inca potatoes and portobello mushrooms ケイジャンスタイルメカジキステーキのグリル、インカポテトのローストとポルタベッラマッシュルーム	3,000
Steamed snapper filet with sautéed mushrooms and spinach, chive butter sauce 真鯛のスチーム、マッシュルームとほうれん草のソテー、チャイブバターソース	3,200
Sautéed shrimp with black beans and sausage over rice シュリンプのソテー、ブラックビーンズとソーセージオーバーライス	3,200

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 turnip gratin and bourbon mustard sauce サーロインステーキのグリル、蕪のグラタン、バーボンマスタードソース	250g 4,200
Grilled pork loin with roasted vegetables and balsamic kinzanji miso sauce 和豚もち豚ロースのグリル、季節野菜のロースト、バルサミコ金山寺味噌ソース	3,000
Coffee rub grilled lamb chops with mashed potatoes, Brussels sprouts and pomegranate sauce ラムチョップのグリル、オリジナルエスプレッソスパイス、マッシュポテトとメキャベツ、ザクロのソース	3,600
Grilled Cajun ribeye steak, U.S. choice, with pecan rice pilaf and fried okura ケイジャンリブアイステーキ、ビーカンライスピラフ、フライドオクラ	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
Stout braised beef cheek stew with mashed potatoes and sautéed lotus root 牛ほほ肉のインベリアルスタウトシチュー、マッシュポテトとレンコンのソテー	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 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

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
ティー・ワイ・ハーバー ブルワリーのクラフトビールを使ったメニューです