

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 chips.....		1,780
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		
 Creamy three cheese and roasted onion dip with tortilla chips		1,280
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		

FISH MARKET

 Jumbo shrimp cocktail with cocktail chili sauce		2,300
ジャンボシュリンプカクテル、カクテルチリソース		
 Scallop tartare with daikon sprout salad and yuzu mayonnaise		1,000
ホタテと大根のターター、柚子味噌マヨネーズ		
 Seasonal fresh sashimi, ask your server		980
本日鮮魚のカルパッチョ		
 N. Z. green lipped mussels steamed in Belgium style wheat ale with fries and herb aioli		2,200
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		

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、メープルペーコンディップ		
 Fried pork and cabbage gyoza spring roll with ponzu dipping jelly		1,000
ポークとキャベツの棒餃子 ポン酢ジュレ		
 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		
 Crispy catfish and chips with two sauces, dill pickle cream sauce.....		1,800
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		
 BBQ beef brisket quesadilla stuffed with cheddar and jack cheese, smokey tomato salsa		1,600
and sour cream on the side BBQビーフブリスケットケサディア スモークマトサルサとサワークリーム添え		
 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）		
 Baked camembert cheese with pecan, brown sugar and honey nut topping.....		2,000
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		
 Hawaiian style tuna poke and sushi rice tower with avocado, cucumber and nori.....		1,900
ハワイアンスタイル マグロとアボカドのボキ		

FARM GREENS

 B.L.T.A kale salad with ranch dressing and croutons		1,600
B.L.T.A ケールサラダ ランチドレッシング		
 Caesar salad (full or half) *Plus topping ¥200 each smoked chicken, avocado	Half 1,200	Full 1,600
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）		
 Spinach and frisee salad with smoked duck, apple, mushrooms and peacans in honey dressing		1,700
ほうれん草、鴨肉、りんご、マッシュルームのサラダ、ハニードレッシング		
 Selection of fresh baked breads from “breadworks” bakery		400
手作りブレッドの盛り合わせ		

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		
 Pepperoni and mushroom pizza with tomato sauce, mozzarella and wild arugula topping.....	Medium 1,300	Large 2,100
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		
 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）		
 Sardines and mushroom pizza with mozzarella cheese, spinach and radicchio	Medium 1,400	Large 2,200
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		

BIG SANDWICHES AND BURGERS

 Grilled wagyu sukiyaki burger with warishita sauce, shiitake mushrooms and yaki tofu on a brioche bun with fries.....		3,400
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）		
 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

 Grilled tuna steak with parsnip mashed potatoes and pinot noir soy sauce.....		3,400
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		
 Grilled Cajun style blackened swordfish with roasted Inca potatoes and portobello mushrooms		3,000
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		
 Steamed snapper filet with sautéed mushrooms and spinach, chive butter sauce		3,200
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		
 Sautéed shrimp with black beans and sausage over rice		3,200
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		

MEAT

 Grilled amber ale marinated half chicken with mashed potatoes.....		2,800
アンバーエールでマリネしたチキンのハーフグリル		
 Korean kalbi marinated grilled USDA prime hanger steak with sautéed kimchi and kale, green chili pepper sauce		3,600
コリアンスタイルブ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		
 Grilled sirloin steak with turnip gratin and bourbon mustard sauce	250g	4,200
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		
 Grilled pork loin with roasted vegetables and balsamico kinzanji miso sauce.....		3,000
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		
 Coffee rub grilled lamb chops with mashed potatoes, Brussels sprouts and pomegranate sauce		3,600
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		
 Grilled Cajun ribeye steak, U.S. choice, with pecan rice pilaf and fried okura	300g	4,800
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		
 Kansas style BBQ pork spareribs with original pit sauce, mashed potatoes and coleslaw	Half 2,900	Full 4,800
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		
 Stout braised beef cheek stew with mashed potatoes and sautéed lotus root.....		4,800
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		
 Jumbo grilled meat combo plate with amber ale marinated chicken, BBQ ribs and prime hanger steak		6,000
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）		
 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		

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