

SINCE 1997
T.Y. HARBOR
 BREWERY
 RESTAURANT

CLASSIC BEER BITES

- Grilled mixed sausage plate with creole mustard and potato chips 1,980
 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
- Spicy NY chicken wings with blue cheese dip and celery sticks 5ea 1,500 10ea 2,200
 スパイシーNYチキンウイング、ブルーチーズディップ、セロリスティック
- T.Y. Kick Ass beef and black bean chili with cornbread 980
 “キックアス” ビーフ、ブラックビーンチリ、コーンブレッド
- Warm artichoke, spinach and cheesy dip with tortilla chips 1,780
 ほうれん草とアーティーチョークのディップ、トルティーヤチップス

FISH MARKET

- Seasonal fresh sashimi, please ask your server 1,780
 本日鮮魚のカルパッチョ
- Tuna poke tower with cucumber and sliced radish, spicy tomato sauce 1,980
 マグロのポキタワー、スパイシートマトソース
- Jumbo shrimp cocktail with cocktail chili sauce 2,500
 ジャンボシュリンプカクテル、カクテルチリソース

GLOBAL INSPIRATIONS

- Chicken galantine with grain mustard 1,680
 チキンガランティエヌ、ピアピクルスとマスタード
- Jamon serrano and Cheese platter 2,200
 スペイン産ハムとチーズの盛り合わせ
- Sweet potato fries with creamy maple and bacon dipping sauce 980
 スウィートフライドポテト、メープルベーコンディップ
- Crispy fried calamari with curry spice 1,480
 カラマリのスパイシーフリット
- New Orleans style spicy BBQ shrimp 1,680
 ニューオリンズスタイル、スパイシーBBQシュリンプ
- Baked Camembert with membrillo jam, smoked nuts and dried cherries 1,780
 ベイクドカマンベール、メンブリージョ、スモークナッツとドライ克蘭ベリー
- Chorizo and cheddar cheese quesadilla with refried beans and salsa fresca 1,980
 チョリソーとチェダーチーズ、リフライドビーンのカサディヤ、トマトサルサ
- Beer batter catfish and chips with kimchi aioli 1,980
 TYオリジナルビアパターのフィッシュ&チップス、キムチアイオリ

HAND TOSSED PIZZAS

- Classic Margherita with fresh buffalo mozzarella Medium 1,600 Large 2,300
 水牛のモッツアレラチーズのマルゲリータ
- 4 cheese pizza with mozzarella, gorgonzola, ricotta and Grana Padano Medium 1,700 Large 2,400
 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
- Shrimp pizza with mushrooms, turnips, wild arugula and mozzarella cheese Medium 1,780 Large 2,480
 エビとマッシュルームのピザ、カブ、セルバチカとモッツアレラチーズ
- Chicken pizza with maitake, scamorza cheese and green peppers Medium 1,780 Large 2,480
 ローストチキンのピザ、舞茸、ピーマンとスカモルツァチーズ

FARM GREENS

- Caesar salad, full or half *Add smoked chicken or avocado +¥280 each Half 1,480 Full 1,880
 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¥280
- Kale and romaine salad with spicy pecans, chevre, dried cranberries and orange, citrus honey dressing 1,980
 ケールとオレンジのサラダ、スパイシーピーカンナッツ、シェーブルチーズ、シトラスハニードレッシング
- T.Y. Buddha bowl with quinoa, renkon, roasted beets, roasted pumpkin, broccoli, 1,980
 tomatoes and avocado, lemon tahini
 TYオリジナルブッダボウル、レモンタヒニドレッシング(キヌア、金平蓮根、ビーツ、カボチャ、ブロッコリー、トマト、アボカド)

BIG SANDWICHES

- Wagyu and smoked cheese on a baguette with shiitake umami sauce 3,380
 和牛ステーキサンド、クリームチーズといぶりがっこ、椎茸”UMAMI”ソース
- Buttermilk fried chicken sandwich with lettuce, tomato and special sauce, with fries 2,700
 バターミルククリスピー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 marinated swordfish steak with Moroccan style stewed beans and cous cous 3,680
 メカジキのグリル、ガルバンゾーのモロッカントマトソースとクスクス
- Grilled snapper filet with butter chive sauce, sauteed maitake and burdock 3,680
 真鯛のグリル、チャイブバターソース、舞茸と西洋ゴボウのソテー

MEAT

- Kansas style BBQ pork spare ribs with original pit sauce, mashed potatoes and coleslaw Half 4,200 Full 7,200
 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
- Amber beer marinated and pan roasted half chicken with mashed potatoes and broccoli 3,280
 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
- Fried chicken with buttermilk biscuits and coleslaw Half 3,680 Full 5,980
 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サラダ
- Grilled honey ginger pork loin with bourbon maple sauce, roasted brussels sprouts and pecans 300g 3,980
 ハニージンジャーでマリネしたもち豚ロースのグリル、バーボンメープルソース、芽キャベツとピーカンナッツ
- Grilled prime hanger Korean style with kimchi and gochujang sauce, kale, renkon and potatoes 200g 4,200
 プライムハンガーステーキ、キムチ、コチュジャンソース、ケールと蓮根
- Grilled cube roll steak with roasted Daikoku mushrooms and miso onions 300g 5,600
 オリジナルスパイスでマリネしたキューブロールステーキのグリル、大黒しめじ、西京味噌ローストオニオン
- Grilled lamb chops with lingonberry sauce and roasted sweet and purple potatoes 4,200
 ニューゼーランド産ラムチョップのグリル、リンゴンベリーソースと紫さつまいも
- T.Y. Meat combo plate with amber ale chicken, hanger steak, and BBQ ribs 6,980
 with chili stuffed baked potatoes and coleslaw
 TYオリジナルミートコンボプレート(バーベキューリブ、ハンガーステーキ、ピアチキンロースト、チリベイクドポテト)
- Stout braised beef short plate with roasted carrots and mashed potatoes 5,800
 牛バラ肉の赤ワイン煮込み、ローストキャロットとマッシュポテト
- Selection of fresh baked breads from “breadworks” bakery with whipped butter, EVOO 600
 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

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

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

PLEASE SCAN FOR ALLERGY INFORMATION
 アレルギーマニューの詳細はこちら!



SINCE 1997

T.Y.HARBOR

BREWERY
RESTAURANT

DESSERT

Butterscotch pie with chocolate cookie crust and vanilla ice cream	980
チョコレートバタースコッチパイ、バニラアイスクリーム	
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クリーム	
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クリーム	
Yuzu crème brulee with mascarpone gelato.	980
柚子のクレームブリュレ、マスカルポーネジェラート	
Today's assorted gelato and sorbet	900
本日のジェラート盛り合わせ	

COFFEE

BY NOZY COFFEE

Caffe (Hot or Iced) コーヒー (ホット or アイス)	650
Caffe Latte (Hot or Iced) カフェ ラテ (ホット or アイス)	700
Espresso エスプレッソ	S 600 D 800

TEA

Organic Earl Grey オーガニック アール グレー	650
Organic Darjeeling estate オーガニック ダージリン エステート	650
Chamomile citrus カモミール シトラス	650
Marrakesh mint green マラケシュ ミント グリーン	650
White orchard ホワイト オーチャード	650
Tahiti green iced tea タヒチグリーンアイスティー	600

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello Amal リモンチェロ アマルフィ	1,050
Taylor's, Late Bottled Vintage Port テイラー、ビンテージポート	1,250
Fonseca, Tawny Port 20y フォンセカ、トウニー ポート 20年	2,000
Remy Martin, V.S.O.P. Cognac レミーマルタン V.S.O.P.	1,200
Boulard, Calvados Pay d`Auge ブラー、カルバドス ペイドージュ	1,200
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	1,900
Grapa di Sassicaia グラッパ ディ サッシカイア	2,300

T.Y. HARBOR MANAGEMENT RESERVES THE RIGHT TO NOT SERVE ALCOHOLIC DRINKS TO PATRONS WHO ARE KNOWN TO BE DRIVING AUTOMOBILES AND/OR MOTORCYCLE, BICYCLE. お車・バイク(自転車含む)でお越しのお客様へ酒類のご提供は致しておりません。
PLEASE SCAN FOR ALLERGY INFORMATION. アレルギーメニューの詳細はQRコードをスキャンしてご覧になってください。

