

SINCE 1997

T.Y.HARBOR

BREWERY
RESTAURANT

CLASSIC BEER BITES

 TY kick-ass chili cheese crinkle cut fries with sour cream 1,280 “キックアス” ビーフチリチーズ、クリンクルカットポテトとサワークリーム	
Grilled mixed sausage plate with creole mustard and potato chips 1,980 グリルソーセージの盛り合わせ、クレオールマスタードとポテトチップス	
Spicy NY chicken wings with blue cheese dip and celery sticks 5ea 1,600 10ea 2,400 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	

FISH MARKET

Fresh oysters with cocktail sauce and lemon 2ea 1,400 フレッシュオイスター、カクテルチリソースとレモン	
Seasonal fresh sashimi, please ask your server 1,780 本日鮮魚のカルパッチョ	
Tuna tartar with avocado, yuzukoshou aioli and melba toast 1,980 マグロとアボカドのタルタル、柚子胡椒アイオリとメルバトースト	
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

Avocado and edamame dip with warm pita bread 1,100 アボカドと枝豆ディップ、ピタブレッド	
Sweet potato fries with creamy maple and bacon dipping sauce 1,100 スウィートフライドポテト、メープルベーコンディップ	
New Orleans style spicy BBQ shrimp 1,780 ニューオリンズスタイル、スパイシーBBQシュリンプ	
’Nduja and white wine steamed mussels with fried potatoes and lemon aioli 1,980 ムール貝のンドュイヤスチームとフライドポテト”ムールフリット”	
Grilled calamari, eggplant and fennel with olive and caper dressing 1,880 ヤリイカと米ナスのグリル、フェネルとオリーブケッパーソース	
Jamon serrano and Cheese platter 2,400 スペイン産ハムとチーズの盛り合わせ	
Mexican chicken and cheddar, Jack cheese quesadilla with sour cream and salsa fresca 1,980 メキシカンチキンとミックスチーズのケサディア、トマトサルサとサワークリーム	
 Beer batter catfish and chips with malt aioli 1,980 TYオリジナルピアバッテリーのフィッシュ&チップス、モルトビネガーアイオリ	

HAND TOSSED PIZZAS

Classic Margherita with fresh buffalo mozzarella Medium 1,700 Large 2,400 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 1,800 Large 2,500 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	
Sardine pizza marinara with shaved fennel, anchovy oil and oregano Medium 1,800 Large 2,500 オイルサーディンとフェネルのマリナーラピザ、ガーリックアンチョビオイル	
Roasted chicken and awabitake pizza with taleggio cheese and negi Medium 1,980 Large 2,680 ローストチキンとアワビ茸のピザ、タレggioチーズと分葱	

FARM GREENS

Caesar salad, full or half *Add smoked chicken or avocado +¥300 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¥300	
Kale and romaine salad with pomegranate, beet pickles, chevre, spiced pecans and apple vinegar dressing 1,980 ザクロとシェーブルチーズのケールサラダ、スパイスピーカンナッツとアップルビネガードレッシング	
T.Y. Buddha bowl with tomatoes, spinach, sweet potato, carrots, cauliflower, 1,980 maitake, barley, burdock chips and yuzu tahini T.Yブッダボウルサラダ、柚子タヒニドレッシング(ほうれん草、トマト、サツマイモの甘露煮、人参、カリフラワー、舞茸ロースト、大麦、牛蒡チップス)	

BIG SANDWICHES

Grilled plant base burger with cheddar cheese, guacamole, coconut bacon with fries 2,800 プラントベースチーズバーガー、ワカモレとココナッツベーコン、フレンチフライ	
Buttermilk fried chicken sandwich with lettuce, tomato and special sauce, with fries 2,800 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 swordfish steak with lemon risotto and grilled seasonal vegetables 3,780 メカジキのグリル、レモンリゾットと季節野菜のグリル	
Grilled snapper filet with musseles and shrimp cipoppino style 3,780 真鯛のグリル、ムール貝と海老のチョッピーノ	
Pan seared rare tuna steak with smoked daikon tapenade, wasabi sauce and mashed potatoes 3,780 マグロのレアステーキ、いぶりがっこタップナードとワサビクリームソース	
Super delux Lobster mac-n-cheese with lobster infused cheese sauce serves 2~3ppl. 6,200 "SDX" ロブスターとアメリカヌソースのマカロニチーズ 2~3人前	

MEAT

Kansas style BBQ pork spare ribs with original pit sauce, mashed potatoes and coleslaw Half 4,800 Full 8,200 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 3,680 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 3,800 Full 6,200 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 kinnka brand pork loin with sauteed kale, mushroom, potato and garlic confit 300g 4,400 金華豚のグリル、ケールとブラウンマッシュルームのソテー	
Blackened Cajun wagyu meatloaf with gorgonzola mashed potatoes and porter gravy 350g 5,800 和牛のケイジャンミートローフ、ポーターグレイビーとゴルゴンゾーラマッシュポテト	
Grilled ribeye steak with mushroom butter, roasted potatoes and Brussels sprouts 300g 5,800 リブアステーキ、マッシュルームバター、ローストポテトと芽キャベツ	
 T.Y. Meat combo plate with amber ale chicken, wagyu meatloaf and BBQ ribs 7,600 with mashed potatoes, green beans and onion rings T.Yオリジナルミートコンボプレート(ピアチキン、和牛のケイジャンミートローフ、バーベキューリブ)マッシュポテトとソテーベジタブル	
 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
アレルギーメニューの詳細はこちら!



SINCE 1997
T.Y.HARBOR
BREWERY
RESTAURANT

DESSERT

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	
Sticky toffee pudding with toasted almonds and vanilla ice cream	980
スティッキー・トフィー・プディングとバニラアイスクリーム	
Chestnut cream brulee with vanilla ice cream	980
和栗のクレームブリュレ、マロングラッセとバニラアイスクリーム	
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	1,100
Taylor's, Late Bottled Vintage Port テイラー、ビンテージポート	1,300
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.	1,300
Boulard, Calvados Pay d'Auge ブラー、カルバドス ペイ ドージュ	1,300
Coeur de Lion, Calvados Pay d'Auge クールドリオン、カルバドス ペイ ドージュ	2,000
Grappa 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いません。
PLEASE SCAN FOR ALLERGY INFORMATION. アレルギーマニエールの詳細はQRコードをスキャンしてご覧になってください。

