

SINCE 1997

T.Y.HARBOR

BREWERY
RESTAURANT

CLASSIC BEER BITES

 T.Y. Kick-Ass spicy beef and black bean chili with cornbread, sour cream and cheddar cheese..... 1,100 “キックアス” ビーフ、ブラックビーンチリとチェダーチーズ、コーンブレッド	
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..... Sea 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

Seasonal fresh sashimi, please ask your server 1,980 本日鮮魚のカルパッチョ	
Tuna poke nachos with fresh mango, sweet chili lemongrass drizzle and coriander 1,980 マグロボキナチョス、マンゴーとスイートチリソース	
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

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	
Grilled asparagus with Cajun spiced sour cream mayonnaise and grana padano..... 1,480 アスパラガスのグリル、ケイジャンスパイスとサワークリーム	
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	
Potato wedges with sour cream and chili mango chutney..... 1,280 V切りポテト、サワークリームとチャツネ	
Louisiana style crab cakes with remoulade sauce and baby greens 2,600 ルイジアナスタイルクラブケーキとレムラードソース	
Steamed mussels with red curry coconut broth, fresh tomatoes, lemongrass and coriander..... 1,880 ムール貝のスチーム、ココナッツレッドカレースープ	
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ケサディア	
 Beer batter catfish and chips with jalapeno aioli and fried potato wedges 1,980 TYオリジナルピアバターフィッシュアンドチップス、ハラペーニョアイオリ	
Jamon serrano and Cheese platter (jamon serrano, brie cheese, dry fig and baguette) 2,600 生ハムとチーズの盛り合わせ(ハモンセラーノ、ブリーチーズ、ドライフィグ、バケット)	

HAND TOSSED PIZZAS

Classic Margherita with fresh buffalo mozzarella..... Medium 1,800 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 1,900 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	
Pepperoni, mozzarella, roasted eggplant and jalapeno with tomato sauce and chili honey Medium 1,900 Large 2,500 ペパロニとナス、ハラペーニョのピザ、トマトソースとチリハニー	
Sakura shrimp, mozzarella, broccoli, fava beans and anchovy garlic oil Medium 1,900 Large 2,500 桜エビとブロッコリーのアンチョビガーリックピザ	

FARM GREENS

Caesar salad, full or half *Add smoked chicken or avocado +¥300 each Half 1,580 Full 1,980 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 salad with kiwi, orange, ricotta salata, currants, spicy pecan nuts and kiwi honey dressing 1,980 キウイとオレンジ、リコッタサラータのケールサラダ、スパイシーピーカンナッツとキウイハニードレッシング	
T.Y. Buddha bowl with tomatoes, eggplant, quinoa, purple cabbage, snap peas, baby corn, 1,980 red and purple nori, spiced cashews and carrot dressing T.Yブッタボウルサラダ、キャロットジンジャー Dressing (ロメインレタス、ほうれん草、トマト、キヌア、ナス、スパイシーカシューナッツ、ヤングコーン、紫キャベツ、スナップエンドウ、海藻)	

BIG SANDWICHES

Wagyu roast beef dip with kaiware, wasabi greens and myoga pickless on a rice flour bun, dashi jus, fries 3,600 和牛のフレンチディップサンド、和牛のローストビーフと出汁ディップ	
Crispy buttermilk fried chicken sandwich with coleslaw, ranch dressing, tomato and curly Q fries 2,600 バターミルククリスピーフライドチキンサンド、コールスローとランチドレッシング	

GRILLED, ROASTED AND SMOKED

SEAFOOD

Grilled swordfish steak with lemon risotto and grilled seasonal vegetables 3,980 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 grilled romaine, lime mint farro tabbouleh salad..... 3,980 真鯛のグリル、ファッロのタイ風タプレとグリルロメイン	
Fried tuna cutlet with fresh tomato checca sauce, seasonal green veggie, balsamic glaze 3,980 マグロのクリスピーレアカツ、ミディトマトのケッカソースと季節野菜	

MEAT

Kansas style BBQ pork spareribs with house pit sauce, Parmesan waffle fries and coleslaw Half 4,980 Full 8,480 バーベキューリブ、カンザススタイルオリジナルソース、パルメザンワッフルポテトとコールスローサラダ	
 Amber beer marinated pan roasted half chicken with broccoli and roasted onions 3,980 アンバーエールでマリネした清流鶏のロースト、ローストオニオンとブロッコリー	
Fried chicken with buttermilk biscuits and coleslaw Half 3,980 Full 6,980 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 kinka pork loin with spicy grilled veggies and chimichurri sauce..... 300g 5,000 金華豚のグリルとチミチュリソース、夏野菜のスパイシーグリル	
Grilled marinated lamb chops with charred tomatoes and shallots 2pieces 5,400 ラムチョップのグリル、焼きトマトとエシャロット	
Grilled soy koji marinated sirloin steak with seasonal veggies and wasabi sauce 200g 6,600 醤油麹でマリネした国産牛サーロインのグリル、わさびソースと季節野菜	
 T.Y. Meat combo plate with amber ale chicken, spicy hanger steak and BBQ ribs 8,800 with roasted 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、スパイシーハンガーステーキ、バーベキューリブ) ローストポテト、グリーンベジタブルとオニオンリング	
 Selection fresh baked breads from “breadworks” bakery with whipped butter 600 手作りブレッドの盛り合わせ、ホイップバター	

 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になっております

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

Chocolate and vanilla ice cream sundae with banana, brownie, sour cherry compote, almond crumble and whipped cream バナナチョコレートサンデー、ブラウニー、サワーチェリーコンポートとバニラアイスクリーム	1,500
David's NY cheesecake, the best in the world!! デイヴィッドのニューヨークチーズケーキ	1,100
Pumpkin pudding with vanilla ice cream パンプキンプリンとバニラアイスクリーム	1,100
Chocolate blackout layer cake with vanilla ice cream 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	1,100
Mango crème brulee with yogurt sorbet マンゴークレームブリュレとヨーグルトソルベ	1,100
Today's assorted gelato and sorbet 本日のジェラート盛り合わせ	900

COFFEE

BY NOZY COFFEE

Caffe (Hot or Iced) コーヒー (ホット or アイス)	650
---------------------------------------	-----

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

DIGESTIFS

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
Marolo Grappa di Moscato 5y マローロ グラッパ ディ モスカート	1,500

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. アレルギーマニラの詳細はQRコードをスキャンしてご覧になってください。

