



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 1,700 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	
Warm artichoke and spinach dip with tortilla chips 1,280 アーティチョークとホウレン草のディップ、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	
Amaebi sweet shrimp tartare with avocado and wasabi mayonnaise 980 甘エビとアボカドのターター、山葵マヨネーズ	
Seasonal fresh sashimi, ask your server 980 本日鮮魚のカルパッチョ	
Octopus and snapper ceviche with cucumber, jalapeño, fresh mango and lime juice 980 真鯛、タコ、フレッシュマンゴーのセビーチェ、フレッシュライム	
Wheat ale steamed N.Z. green lipped mussels with bacon, garlic, shallots and thyme 1,800 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	


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、メープルベーコンディップ	
Taiwanese style spicy soy, chili and garlic marinated grilled chicken skewers 1,200 サーチャージャンとガーリックでマリネした台湾風チキンの串焼き	
 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 yuzu aioli and fresh lemon 1,800 クリスピーフィッシュ&チップス 柚子アイオリとフレッシュレモン	
BBQ chicken quesadilla stuffed with cheddar and Jack cheese, red onion and tomato salsa, 1,600 sour cream on the side BBQチキン、ジャックチーズ、コリアンダーのケサディア フレッシュト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)	
Fresh burrata cheese and beer bread bruschetta board with fruit tomato salad and balsamic vinegar 2,200 フレッシュブラータチーズ、フレッシュトマト、バジル、バルサミコビネガーのブルスケッタボード	
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ポキ	

FARM GREENS

Kale salad with oranges, feta, toasted almonds and mint with honey lemon dressing 1,600 ケールと夏みかんのサラダ、フェタチーズ、ローストアーモンド、ハニレモンドレッシング	
 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)	
Thai style minced beef and cabbage salad laab nuea style with chili lime dressing, 1,800 mint, coriander, lime leaf and cashews 牛挽き肉のタイ風サラダ "ラーブヌア" カシューナッツ、コリアンダー、ミント、チリライムドレッシング	
TY chopped salad with romaine, cabbage, cucumber, cauliflower, eda mame and corn with house vinaigrette 1,700 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、枝豆、コーン、ハウスビネグレット)	
Selection of fresh baked breads from “breadworks” bakery 400 手作りブレッドの盛り合わせ	

 Classic menu loved for 20 years
ティ・ワイ・ハーバーで20年間愛され続けているメニューです

 Prepared with our craft beer
ティ・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

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)	
Shrimp pizza with basil pesto, mozzarella cheese, mini tomatoes and black olives Medium 1,400 Large 2,200 シュリンプ、モッツアレラチーズ、ブラックオリーブ、バジルペーストのピザ	

BIG SANDWICHES AND BURGERS



Grilled wagyu burger with pickled radish, mizuna, Jack cheese and ponzu mayo on a brioche bun with fries 3,400 和牛バーガー(紅芯大根のピクルス、水菜、ジャックチーズ、ポン酢マヨネーズ)	
Jumbo beef sausage dog with chili beans, avocado, cheese sauce and jalapeños with fries 2,600 ジャンボビーフソーセージドッグ(チリビーンズ、アボカド、ハラペーニョ、チーズソース)	
T.Y. Club House sandwich with smoked chicken, smoked cheese, fried egg, house smoked bacon, 2,600 lettuce, tomato and mayo on toasted wheat T.Y. クラブハウスサンド(自家製スモークベーコン、スモークチキン、スモークチーズ、フライドエッグ、トマト、レタス)	

GRILLED, ROASTED AND SMOKED

SEAFOOD

Pan seared medium rare tuna steak with quinoa and edamame tabbouleh, lemon soy dressing 3,400 マグロのミディアムレアステーキ、キヌアと枝豆のタブレとレモンソイドレッシング	
Grilled swordfish steak with chipotle aioli and grilled romaine 3,000 メカジキステーキのグリル、ロメインのグリルとチポトレアイオリ	
Grilled snapper filet with tamarind sauce and sautéed morning glory 3,200 真鯛のグリル、空芯菜のソテーとタマリンドソース	
Mexican style grilled prawn brochette with green rice and adobo mole sauce 3,200 グリルしたシュリンプのメキシカンブロchette、グリーンライスとアドボソース	

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	
Grilled sirloin steak with horseradish and shallot relish, sautéed zucchini and mashed potatoes 250g 4,200 サーロインステーキのグリル、ホースラディッシュとエシャロットのレリッシュ、ズッキーニとマッシュポテト	
Cuban style grilled pork loin with black beans, avocado and brown rice coriander onigiri, since 1999 3,000 キューバスタイル豚もちぶたロースのグリル、ブラックビーンズ、アボカド、コリアンダーライスボール ~1999年復刻版~	
Citrus and spice marinated grilled lamb chops with roasted Inca potatoes and arugula 3,600 シトラスとスパイスでマリネしたラムチョップのグリル、インカポテトのローストとフレッシュルッコラ	
Grilled Cajun ribeye steak, US choice, with pickled green tomatoes and grain mustard 300g 4,800 ケイジャンリブアイステーキ、グリーンマトのピクルスとグレインマスタード	
 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	
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 butter milk 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