

DRINK MENU

NON-ALCOHOL BEER

Non-alcohol Beer 620

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOL SPARKLING

Non-alcohol Sparkling Wine (Diamour Muscat) 1,000

ディアムール マスカット スパークリングワイン

NON-ALCOHOL COCKTAILS

Bitter Hop Lemon Sour 1,100

ビターホップレモンサワー

Green Apple Fizz 1,000

グリーンアップルフィズ

Carrot Ginger 1,000

キャロットジンジャー

Tropical Navel 1,000

トロピカルネーブル

Mojito 1,100

モヒート

WATER

Mineral Water 750ml (Sparkling / Natural) 950

ミネラル ウォーター (スパークリング / ナチュラル)



Pale Ale

ペールエール

ALC 4.5% | IBU 29.5 | SRM 8 (EBC 16)

Our flagship brew, rich and malty medium body ale with bronze color and citrus-floral aromas from a liberal dose of cascade hops.

淡いブロンズ色のエールで、フルーティな味わいを持ちながらホップの苦みがバランスよく混ざり合ったT.Y.HARBOR BREWERYの定番ビール。



S (250ml) 550 / M (420ml) 880 / L (650ml) 1,280 / Pitcher (1,800ml) 3,500

Wheat Ale

ウィートエール

ALC 4.5% | IBU 15 | SRM 5 (EBC 10)

Belgian style wheat ale with citrus, banana, bubble gum and clove flavors, light body and soft effervescence.

大麦と小麦を混ぜてつくる典型的なベルギースタイルのビール。
バナナのようなフルーツとクローブのようなスパイスを感じる香りが特徴です。



S (250ml) 550 / M (420ml) 880 / L (650ml) 1,280 / Pitcher (1,800ml) 3,500

Amber Ale

アンバーエール

ALC 4.5% | IBU 29 | SRM 25 (EBC 50)

English style rich ale with roasted malt, soft hops and citrus aromas, medium bodied and dark in color.

5種類の麦芽を使用し、麦本来の甘みや旨味を楽しめる琥珀色のビール。
焙煎したモルトならではのコクがあり、低炭酸で苦みを抑えています。



S (250ml) 550 / M (420ml) 880 / L (650ml) 1,280 / Pitcher (1,800ml) 3,500

IPA

インディアペールエール

ALC 6.0% | IBU 50 | SRM 10 (EBC 20)

West coast style super hoppy and slightly bitter ale with medium malty body and high alcohol content. Serious IPA drinkers will love this brew.

柑橘アロマが特徴の7種類のホップをペールエールの3倍使用したインディアペールエール。
パワフルな苦みと柑橘系の香り、しっかりとしたコクを楽しめます。



S (250ml) 550 / M (420ml) 880 / L (650ml) 1,280 / Pitcher (1,800ml) 3,500

IMPERIAL STOUT

インペリアルスタウト

ALC 8.0% | IBU 55 | SRM 70 (EBC 138)

Dark, rich and creamy ale with coffee and caramel flavors and a nice bitter finish.

焙煎の深みとクリーミーなコク、さらにはコーヒーやカaramelのような風味が特徴の、
しっかりとした苦味を楽しめる黒ビールです。



S (250ml) 550 / M (420ml) 880 / L (650ml) 1,280 / Pitcher (1,800ml) 3,500

SEASONAL BREW

Galactic Hazy

ギャラクティックヘイジー

ALC 6.0% | IBU 36 | SRM 6 (EBC 12)

Brewed with a rare "galaxy" as the main hops, this hazy IPA has a smooth palate providing a citrusy and silky mouth feel perfect as the weather warms up!

希少ホップ“Galaxy”を主役にしたHazy IPA。シルキーなマウスフィールとシトラスを思わせる柑橘香をお楽しみください。



S (250ml) 600 / M (420ml) 980 / L (650ml) 1,380 / Pitcher (1,800ml) 3,700

LIMITED BREW BY PILOT BREWERY

個性的なビールを開発するT.Y.HARBOR第2の醸造所、
「パイロットブルワリー」で作られた限定ビール！

SEVEN HOPS IPA

セブンホップIPA

ALC 4.5% | IBU 50 | SRM 4 (EBC 8)

This session IPA uses 7 different hops which is brewed with the perfect balance! A very smooth and drinkable glass while having the right bitterness and depth!

セッションIPAスタイルに7種類のホップを絶妙なバランスでブレンドしました。
ドリンカブルなのに、味わいや苦みもしっかりと感じられる一杯です。



S (250ml) 600 / M (420ml) 980 / L (650ml) 1,380 / Pitcher (1,800ml) 3,700

360 IPA

サンロクマルIPA

ALC 6.8% | IBU 36 | SRM 6 (EBC 12)

West coast style IPA brewed with loads of sabro hops. A sweet yet tangy palate which produces a aroma of stone fruits to stimulate your senses. サブロー というホップをメインで使ったWest Coast Style IPA。口に含むと、甘みと酸味が凝縮されたストーンフルーツのようなアロマが際立ちます。



S (250ml) 600 / M (420ml) 980 / L (650ml) 1,380 / Pitcher (1,800ml) 3,700

SINCE 199>

T.Y.HARBOR

BREWERY
RESTAURANT

SEASONAL COCKTAILS

Grapefruit mojito (Rum / homemade grapefruit mix / tonic / fresh mint)	1400
グレープフルーツ モヒート	
Citrus whisky highball (Woodford Reserve / lemon peel / orange peel / soda)	1300
シトラス ウイスキー ハイボール	
Bitter hop lemon sour (Vodka / lemon juice / hop infused water / honey / soda)	1200
ビターホップ レモンサワー	

SIGNATURE COCKTAILS

Harbor side sangria (R)	980	Chili & garlic red eye	980
(Red wine / cassis / mixed juice / ginger ale)		(Spicy lager / tomato juice / homemade bacon salt)	
ハーバー サイド サンゲリア レッド		チリ & ガーリック レッドアイ	
Harbor side sangria (W)	980	Amber shandy guff	980
(White wine / muscat / mixed juice / ginger ale)		(Amber ale / ginger ale)	
ハーバー サイド サンゲリア ホワイト		アンバー シャンディ ガフ	
American mojito	1400	David's spicy bloody mary	1400
(Rum / lime / mint / soda)		(Spiced vodka / tomato / secret mixed spice)	
アメリカン モヒート		スパイシー ブラディー マリー	

ALCOHOL FREE COCKTAILS

Virgin Mojito	1100	Virgin carrot ginger	1000
(Mojito syrup / lime / mint / soda)		(Carrot juice / tomato juice / lemon juice / ginger beer)	
ヴァージン モヒート		ヴァージン キャロット ジンジャー	

JUICE AND SODA

LEMONADE & FRUITS JUICE

Lemongrass lemonade	880
レモングラス レモネード	
Apple juice	680
富士 りんごジュース	
Grape juice	680
ぶどう ジュース	
Tomato juice	680
トマトジュース	
Guava juice	680
グアバ ジュース	
Lilikoi passion	680
リリコイ パッション	

SODA & MINERAL WATER

Coke / Coke Zero	580
コカコーラ / コーラ ゼロ	
7UP	580
セブンアップ	
Ginger ale	580
ジンジャーエール	
Mineral water 750ml (Sparkling / natural)	950
ミネラル ウォーター (スパークリング / ナチュラル)	

SINCE 1992

T.Y.HARBOR

BREWERY
RESTAURANT

WINE LIST

SPARKLING, WHITE

SPARKLING

De Bortoli, Jean Pierre, Rose brut, Victoria, Australia.....	g 1,000	b 5,000
デ・ボルトリ、ジャン ピエール、ブリュット ロゼ、ヴィクトリア、オーストラリア		
Spring Seed Wines, Blanc de Blancs, McLaren Vale, Australia	6,000	
スプリング シード ワインズ、ブラン ド ブラン、マクラーレン ヴェール、オーストラリア		
Domaine Chandon, Brut, Yarra Valley, Australia.....	g 1,400	b 7,000
ドメーヌ シャンドン、ブリュット、ヤラ ヴァレー、オーストラリア		
Rack & Riddle, Brut, North Coast, California.....	7,500	
ラック アンド リドル、ブリュット、ノースコースト、カリフォルニア		
Moet & Chandon, Brut Imperial, Champagne, France	9,800	
モエ & シャンドン、ブリュット アンペリアル、シャンパーニュ、フランス		

CHARDONNAY

Domaine du Mage, Gascogne, France '18.....	5,300		
ドメーヌ ド マージュ、ガスコーニュ、フランス			
McManis, California '17.....	5,500		
マクマニス、カリフォルニア			
Rocky Road, Margaret River, Australia '17.....	6,600		
ロッキー ロード、マーガレット リヴァー、オーストラリア			
Cannonball, Sonoma County, California '17.....	g 1,450	c 4,300	b 7,250
キャノンボール、ソノマ カウンティー、カリフォルニア			
Sky Side, North Coast, California '17	7,300		
スカイサイド、ノースコースト、カリフォルニア			
Denton Shed, Yarra Valley, Australia '15	8,000		
デントン シェッド、ヤラ ヴァレー、オーストラリア			
Dierberg, Santa Maria Valley, California '15	9,400		
ディアバーグ、サンタ マリア ヴァレー、カリフォルニア			

SAUVIGNON BLANC / KOSHU

Domaine de Gras, Leyda, Reserva, Sauvignon blanc, Chile '18.....	5,000		
ドメーヌ デ グラス、レイダ、リゼルヴァ、ソーヴィニヨンブラン、チリ			
Rubaiyat, Koshu, Yamanashi, Japan '18	5,800		
ルバイヤート、甲州、山梨、日本			
Bogle Vineyards, Sauvignon Blanc, California '17.....	g 1,200	c 3,600	b 6,000
ボーグル ヴィンヤーズ、ソーヴィニヨン ブラン、カリフォルニア			
Plantagenet, Sauvignon Blanc, Great Southern, Australia '18.....	6,500		
プランタジェネット、ソーヴィニヨン ブラン、オーストラリア			
Urlar, Sauvignon Blanc, Wairarapa, New Zealand '18.....	7,000		
アーラー、ソーヴィニヨン ブラン、ニュージーランド			
Coquerel, Sauvignon Blanc, Napa, California '18	8,000		
コクレル、ソーヴィニヨン ブラン、カリフォルニア			

RED

PINOT NOIR

Dashwood, Marlborough, New Zealand '17.....	6,000		
ダッシュウッド、マールボロー、ニュージーランド			
De Bortoli, Villages, Yarra Valley, Australia '18.....	g 1,400	c 4,200	b 7,000
デ ボルトリ、ヴィレッジス、ヤラ ヴァレー、オーストラリア			
Alta Maria, Santa Barbara, California '12	6,600		
アルタ マリア、サンタ バーバラ、カリフォルニア			
Sokol Blosser, Evolution, Willamette Valley, Oregon '17.....	7,500		
ソーコル ブロッサー、エヴォリューション、ウィラメット ヴァレー、オレゴン			
The Paring, Santa Barbara, California '16	10,000		
ザ ペアリング、サンタ バーバラ、カリフォルニア			

CABERNET SAUVIGNON / BLENDED

Watson Family, Margaret River, Australia '18	5,800		
ワトソン ファミリー、マーガレット リヴァー、オーストラリア			
Born to Run, California-Washington '17.....	6,500		
ボーン トゥ ラン、カリフォルニア・ワシントン			
Ultraviolet, Napa, California '17.....	6,800		
ウルトラヴァイオレット、ナパ、カリフォルニア			
Ballard Lane, Central Coast, California '17.....	g 1,450	c 4,350	b 7,250
バラードレーン、セントラルコースト、カリフォルニア			
Plantagenet, Great Southern, Australia '14.....	7,500		
プランタジェネット、グレート サザン、オーストラリア			
Tarapaca, Gran Resereva, Maipo Valley, Chile '16	8,000		
タラパカ、グラン レゼルヴァ、マイポ ヴァレー、チリ			
Blacksmith, Napa, California '16	9,800		
ブラックスミス、ナパ、カリフォルニア			

SHIRAZ / ZINFANDEL / RHONE BLENDED

OZV, Old Vine, Zinfandel, Lodi '17.....	5,500		
オージーヴィー、オールドヴァイン、ジンファンデル、ロダイ、カリフォルニア			
Watson Family, Shiraz, Margaret river, Australia '16.....	g 1,250	c 3,750	b 6,250
ワトソン ファミリー、シラーズ、マーガレット リヴァー、オーストラリア			
Joel Gott, Grenache, California '14	6,800		
ジョエル ゴット、グルナッシュ、カリフォルニア			
Cline,Ancient Vines, Zinfandel, Contra Costa, California '17.....	7,300		
クライン、エンシェント ヴァインズ、ジンファンデル、カリフォルニア			
Casa Smith, Primitivo, Wahluke Slope, Washington '16.....	8,200		
カーサ スミス、プリミティーヴォ、ワシントン			
Pirramimma, Shiraz, McLaren Vale, Australia '15.....	8,500		
ピラミマ、シラーズ、マクラーレン ヴェール、オーストラリア			