

SINCE 1997

T.Y.HARBOR

BREWERY
RESTAURANT



SPECIAL COURSE

5,500

Appetizer, grilled main of your choice and dessert! Please ask for details.

人気メニューから選べるメイン料理に前菜とデザートを含む大満足のコースです!詳細はスタッフにお尋ねください。



TEXAS SMOKY BURGER

170g 2,900 250g 3,700

Texas Smoky Burger with house smoked bacon cheese and pit sauce

テキサススモークバーガー、自家製スモークベーコン、チーズ、スパイシーソース



BBQ SPARE RIBS

Quarter 2,800

Kansas style BBQ pork spareribs with Parmesan waffle fries and coleslaw
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

DAILY SOUP SPECIAL +650

Half size of daily soup is served with your lunch

本日のハーフスープ

DAILY SALAD SPECIAL +650

Half size of daily salad is served with your lunch

本日のハーフサラダ

DAILY DESSERT SPECIAL +650

Daily dessert is served with your lunch

本日のデザート

All lunches are served with fresh baked bread, coffee by THE ROASTERY and Mighty Leaf iced tea.
全てのランチにブレッドワークス焼き立てのパン、自家焙煎コーヒーとオーガニックフレーバーアイスティーが付きます

MAR. 30 | MON

New! New Menu  Vegetarian Menu

CLOSED

休業中

MAR. 31 | TUE

CLOSED

休業中

APR. 1 | WED

CLOSED

休業中

APR. 2 | THU

CLOSED

休業中

APR. 3 | FRI

SOUP	モロッカンベジタブルスープ、トマトとクスクス
SALAD	ケイジャンシュリンプサラダ、ホウレン草、コーン、トマト、オニオンペーコンドレッシング
SANDWICH	メンフィスペーコンドック、BBQピットソース
PASTA	ほうれん草とチキンラグーのフェットチーネ
SPECIAL	真鯛のグリル、ディルソース、ローストポテトと温野菜

Moroccan tomato and vegetable soup with couscous and coriander	1,350
Cajun-spiced shrimp salad with mixed greens, spinach, corn, tomatoes and okra in onion bacon dressing	1,850
Memphis bacon dog with BBQ pit sauce, cheese and green onions	1,850
Spinach fettuccine with chicken ragout	1,850
Grilled snapper with dill sauce	2,300

ALL PRICE INCLUDE TAX AND SERVICE
全てのメニューは税込み金額です

SINCE 1997

T.Y. HARBOR

BREWERY
RESTAURANT



T.Y. HARBOR BURGER on homemade beer buns with fries..... 170g 2,500 250g 3,300

T.Y. ハーバー バーガー

ビーフ100%の手ごねパティとフレッシュな野菜を挟んで、手作りのバーガースソースとお召し上がりください。

Build Your Burger! 好きな具材を好きなだけ挟んで自分だけのバーガーを!

Bacon, Avocado, Cheddar cheese ベーコン、アボカド、チェダーチーズ 各 +400

STARTERS

Jumbo shrimp cocktail with cocktail chili sauce 4 pieces 1,980

ジャンボシュリンプカクテル、カクテルチリソース

Spicy NY chicken wings with blue cheese dip and celery sticks 4 pieces 1,300 10 pieces 2,500

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

BBQ pulled chicken and jack cheese quesadilla with corn, jalapeno, salsa fresca and sour cream 2,200

BBQプルドチキンとジャックチーズのケサディア、トマトサルサとサワークリーム

🌿 Potato wedges with sour cream and chili mango chutney 1,300

V切りポテト、サワークリームとチャツネ

SALAD

Caesar salad *Add smoked chicken or avocado +¥400 ea 2-3 ppl 1,680 4-6 ppl 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¥400

🌿 T.Y. Buddha bowl with tomatoes, carrot, edamame, beets, avocado, 2,100

cucumber, maple coconut, mint and orzo with lemon tahini dressing

T.Y.ブッタボウルサラダ、レモンタヒニドレッシング

(ロメインレタス、ケール、トマト、人参、枝豆、ビーツ、アボカド、胡瓜、大麦、メープルココナッツ、ミント)

SANDWICHES

🌿 Veggie sandwich with kale, avocado, jack cheese, pickled red onions and lemon aioli on toasted wheat bread 1,900

T.Y. オリジナルベジタブルサンド(ケール、オニオンピクルス、ジャックチーズ)、レモンアイオリ、ウィートブレッド

B.L.T. and A. on toasted wheat bread 1,900

B.L.T.A. (ベーコン、レタス、トマト、アボカド) ウィートブレッドサンド

FROM THE GRILL & OVEN

Grilled swordfish steak with lemon risotto and grilled seasonal vegetables 4,280

メカジキのグリル、レモンリゾットと季節野菜のグリル

Amber beer marinated pan roasted half chicken with broccoli and roasted onions 4,400

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

Kansas style BBQ pork spareribs with house pit sauce, Parmesan waffle fries and coleslaw 5,500

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

DESSERT

Pumpkin pudding with vanilla ice cream 1,200

パンプキンプリンとバニラアイスクリーム

David's NY cheesecake, the best in the world!!! 1,200

デイヴィッドのニューヨークチーズケーキ

Chocolate blackout layer cake with vanilla ice cream 1,200

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

Jasmine creme brulee with vanilla ice cream 1,200

ジャスミン茶のクレームブリュレ、バニラアイスクリーム

QRコードを読み込んでホーム画面に追加してください。
ランチメニューを簡単にご確認いただけます!



SINCE 1997

T.Y.HARBOR

BREWERY
RESTAURANT

SPECIAL COURSE

5,500

Course includes fresh baked bread from breadworks.
コースにはbreadworks の焼き立てパンが付きます

APPETIZER

Today's soup
本日のスープ

OR

Today's salad
本日のサラダ

MAIN

Please choose one from below.
以下からを1品お選びください

Grilled swordfish steak with lemon risotto
and grilled seasonal vegetables
メカジキのグリル、レモンリゾットと季節野菜のグリル

Amber beer marinated pan roasted half chicken
with broccoli and roasted onions
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

Grilled herb marinated Kirishima pork loin
with roasted potatoes, tomatoes and arugula
ハーブでマリネした霧島豚のグリル、
ローストポテトとトマト

Kansas style BBQ pork spareribs with house pit sauce,
Parmesan waffle fries and coleslaw
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

DESSERT

Walnut brownie and Coffee
ウォールナッツブラウニーとコーヒー