


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 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

- Seasonal fresh sashimi, please ask your server 1,980
本日鮮魚のカルパッチョ
- Tuna poke tower with avocado, sushi rice and kanzuri aioli 1,980
マグロとアボカドのポキタワー、かんずりのアイオリと酢飯
- 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

- Roasted cauliflower with fontina cheese sauce and dukka spice..... 1,480
カリフラワーのロースト、フォンティーナチーズソースとデュカスパイス
- Roasted beets and garbanzo hummus with warm pita bread 1,100
ひよこ豆とローストビーツのハムス、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 1,880
ニューオリンズスタイル、スパイシーBBQシュリンプ
- Steamed mussels with green harissa, tomatoes and coriander 1,880
ムール貝のスチーム、グリーンハリサとコリアンダー
- Smoked chicken and jack, chevre cheese, sun dry tomatos quesadilla with salsa fresca 1,980
スモークチキンとミックスチーズのケサディア、トマトサルサ
-  Spicy beer batter catfish and chips with dill pickles sauce, wedge fries 1,980
TYオリジナルフィッシュ&チップス、ディルピクルソース
- 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
- Mortadella, smoked scamorza, wild arugula and olives with tomato sauce..... Medium 1,900 Large 2,500
モルタデッラとスカモルツァチーズのピザ、セルパチカとオリーブ
- Snow crab, roasted leeks and tomatoes with yuzu cream sauce Medium 2,500 Large 3,100
ズワイガニのピザ、ローストした白ネギと柚子胡椒クリームソース

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 seasonal fruits, Dana blue cheese, spicy pecan nuts and balsamic honey dressing 1,980
季節のフルーツとダナブルーチーズのケールサラダ、スパイシーピーカンナッツとハニーバルサミコドレッシング
- T.Y. Buddha bowl with tomatoes, yellow carrot, pumpkin, koshin daikon, atsuage tofu, 1,980
buckwheat, mitsuba and tahini dressing
TYブッダボウルサラダ、タヒニドレッシング
(ロメインレタス、ほうれん草、トマト、人参、かぼちゃ、紅芯大根、厚揚げ、そばの実、三つ葉)

BIG SANDWICHES




- Wagyu burger with Chaliapin onion soy sauce, tempura shiitake and Jack cheese on a rice milk bun with fries 3,200
黒毛和牛チーズバーガー、シャリアピンソースと椎茸の天ぷら
- Buttermilk fried chicken sandwich with special sauce, lettuce, tomato on beer buns with fries 2,600
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 3,980
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 braised endive and aosa nori butter sauce, yuzu zest 3,980
真鯛のグリル、あおさのブルブランソースとアンディーブ
- Grilled shrimp with daikoku shimeji and garlic parsley butter over polenta 3,980
大海老のグリルとポレンタ、ガーリックパセリバターと大黒しめじ

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 brand pork loin with black garlic sauce, roasted potatoes and awabi mushrooms..... 300g 5,000
金華豚のグリルと黒ニンニクのソース、あわび茸とローストポテト
- Grilled prime hanger steak with charred scallion sauce and makomodake and tatsoi 200g 5,200
プライムビーフハンガーステーキと焦がしネギソース、ターツァイとマコモダケのソテー
- Grilled ribeye steak with anchovy butter, roasted potatoes and green beans with almonds 300g 6,800
リブアイステーキとアンチョビバター、ローストポテトとインゲンのアーモンドソテー
-  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
TY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、グリーンベジダ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

Candied sweet potato sundae with butter cake, bourbon caramel sauce and vanilla ice cream ...	1,300
スイートポテトサンデー、バーボンキャラメルソースとバニラアイスクリーム	
David's NY cheesecake, the best in the world!!	1,100
デイヴィッドのニューヨークチーズケーキ	
Pumpkin pudding with vanilla ice cream	1,100
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.....	1,100
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	
Maple crème brulee with seasonal fruits.....	1,100
メープルクレームブリュレと季節のフルーツ	
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
---	-----

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
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おりません。
PLEASE SCAN FOR ALLERGY INFORMATION. アレルギーメニューの詳細はQRコードをスキャンしてご覧ください。

