

DINNER MENU 17:00 - 21:00 L.O.

APPETIZER

ヤリイカと胡瓜のクラフトビールマリネ 880
MARINATED SPEAR SQUID & CUCUMBER WITH CRAFT BEER

Special 真鯛と小燕のカルパッチョ 1380
RED SEA BREAM & TURNIP CARPACCIO

北あかりのポテトサラダ ウフマヨのせ 880
KITAAKARI POTATO SALAD WITH OEUF MAYONNAISE

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ 1200
MOZZARELLA & TOMATO CAPRESE

Special アボカド・メキシカンナチョス 1380
AVOCADO MEXICAN NACHOS

鶏レバーのパテ 桐生酵母のメルバトースト 980
CHICKEN LIVER PATE WITH KIRYU YEAST MELBA TOAST

生ハム・サラミの盛り合わせ 1500
ASSORTED DRY-CURED HAM & SALAMI

SIDE DISH

Special フィッシュ&チップス 1280
FISH & CHIPS

フライドポテト 700
FRENCH FRIES

クリスピーフライドチキンウィング 990
[ゴルゴンゾーラソース付き]
CRISPY FRIED CHICKEN WING WITH GORGONZOLA SAUCE

ケサディア [クワトロチーズ or BBQチキン] 2pcs 680
QUESADILLA (QUATRO CHEESE or BBQ CHICKEN) 4pcs~ 1200~

Special ムール貝の横濱ビール蒸し 1400
STEAMED MUSSELS WITH YOKOHAMA BEER

海老とマッシュルームのアヒージョ [バケット付き] 1380
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO WITH BAGUETTE

ガーリックシュリンプ 1350
GARLIC SHRIMP

SALAD

Special ブレストチキンとロメインシーザーサラダ 1280
BREAST CHICKEN & ROMAINE CAESAR SALAD

グレインズ&ケールサラダ 1180
GRAINS & KALE SALAD



グリルコンボ 3600

- ビーフカルビプロシュット BEEF RIB BROCHETTE
- スパイシージャークチキン トマトサルサ SPICY JERK CHICKEN WITH TOMATO SALSA
- あらびきソーセージ COARSE GROUND SAUSAGE
- 北海道産 十勝野菜 TOKACHI VEGETABLES FROM HOKKAIDO



GRILLED ATSUGI PORK

WITH GINGER SAUCE
あつぎ豚のグリル
ジンジャーソース
180g 1900



SPICY JERK CHICKEN

WITH TOMATO SALSA
スパイシージャークチキン
トマトサルサ
200g 1500



COARSE GROUND SAUSAGE

あらびきソーセージ
120g 1180



HERB GRILLED TUNA CHEEK

マグロ頬肉のハーブグリル
180g 2200



WAGYU BEEF RIBEYE STEAK

ONION GARLIC SAUCE or WASABI PONZU SAUCE
国産黒毛和牛 リブローズステーキ
[オニオンガーリックソース or わさびポン酢] 280g 4500

HAMBURGER

ザ・ワーフハウス
オリジナルハンバーガー [フライドポテト付き] 1880
THE WHARF HOUSE ORIGINAL BURGER

Special ザ・ワーフハウス
チーズバーガー [フライドポテト付き] 1980
THE WHARF HOUSE CHEESE BURGER

TOPPING

- アボカド 150 AVOCADO
- パティ 300 PATTY
- 目玉焼き 150 FRIED EGG
- ベーコン 200 BACON

PASTA

Special 横浜ナポリタン 1250
YOKOHAMA NEAPOLITAN (JAPANESE KETCHUP SPAGHETTI)

海老とムール貝のペスカトーレ 1850
SHRIMP & MUSSELS PESCATORE

ゴルゴンゾーラとクルミのクリームペンネ 1550
GORGONZOLA & WALNUT CREAM PENNE

DESSERT

Special 自家製ティラミス 880
HOMEMADE TIRAMISU

ブルーベリー レアチーズケーキ 880
BLUEBERRY UNBAKED CHEESECAKE

本日のジェラート 660
TODAY'S GELATO

KIDS all 950

- キッズ・ナポリタン KIDS NEAPOLITAN
- キッズ・ハンバーガー KIDS HAMBURGER



アレルギー情報
QRコードを読み取るとアレルギー情報が表示されます

CRAFT BREWED

YOKOHAMA BEER

M 1100 / L 1500
SIZE (350ml) / SIZE (500ml)

BEER FRIGHT
テイステイングセット

3 1800 / 5 2600
TYPES (150ml x 3p) / TYPES (150ml x 5p)



ピルスナー
BOHEMIAN PILSNER

ALC.5.5% IBU 35

"心地よいホップの余韻が続く"

美しい黄金色のチェコスタイル・プレミアムビール。
コクのあるモルトのフレーバー、
チェコ産アロマホップの上品な香りとうま味が特長。



ヴァイツェン
HEFE WEIZEN

ALC.5.5% IBU 8

"フルーティーな白ビール"

南ドイツのスタイル。酵母由来のパナナのような香り。
苦みが少なく、ビールを飲み慣れない
方からの人気も高い。



横浜ラガー
INDIA PALE LAGER

ALC.5.0% IBU 45

"香りと苦み、飲みごたえのラガー"

ホップ由来の柑橘を思わせる清々しい香りと、
しっかりとした苦みのバランスが絶妙のラガービール。
ビール好きに人気のテイストです。



アルト
DÜSSELDORF ALT

ALC.5.5% IBU 25

"香ばしい琥珀色のビール"

ドイツデュッセルドルフ伝統の琥珀色のビール。
焼きたてのビスケットのようなローストされた麦の香ばしさと
酵母によるみずみずしくほのかに甘い香りが特長。



パールエール
AMERICAN PALE ALE

ALC.5.0% IBU 35

"スッキリ爽やかな香りと苦み"

鼻に抜けるシトラス系の清々しいホップの香りと
ほどよい苦みのバランスが絶妙で飲み飽きしない。
軽やかな口当たりでスイスイ飲めるビール。



期間限定ビール
LIMITED TIME BEER

地元生産者の方々によって作られた貴重な果物や、
ビールの原料となる農産物を使用。
生産者・土地の魅力を"めぐる季節"と共に
楽しんでほしいという想いを込めたビール。



ハマクロ
SESSION BLACK IPA

ALC.4.5% IBU 35

"黒ビールのイメージを覆す軽快さ"

苦みは極力抑えて、アルコールも低め。
IPAらしい柑橘のようなホップの香りと
モルトのロースト感がほんのり残るテイストの黒ビール。



瀬谷の小麦
BELGIAN WHEAT ALE

ALC.5.5% IBU 25

"横浜瀬谷の小麦で造ったビール"

横浜瀬谷区の岩崎農園さんが
丹精込めて育てた小麦で造ったエールタイプのビール。
小麦のやさしい飲み口とスッキリとした苦みが特長。

YOKOHAMA BEER
COCKTAILS
"横浜ビールで割った"
ビアカクテル

ALL 1000

- シャンディガフ SHANDY GAFF
(横浜ラガー×ジンジャーエール)
- レッドアイ RED EYE
(ピルスナー×トマトジュース)
- ハマコーク HAMA COKE
(ハマクロ×コーラ)

WINE BY THE GLASS

WHITE

NATALE VERGA 800
GRILLO ORGANIC [ITALY]
ナターレ ヴェルガ オーガニック グリッロ
シチリアの伝統品種で造られるオーガニックワイン、フレッシュな酸味が魅力。

VINUS 950
ORGANIC CHARDONNAY [FRANCE]
ヴィニウス オーガニック シャルドネ
フレッシュなフルーツの風味と心地よいバナナ風味が印象的。

SPARKLING

甲州 酵母の泡 950
KOSHU SPARKLING
山梨県産甲州種を使用。
繊細で上品な味わい、
酵母が作り出すきめ細かい泡が特徴。

LORIMER SPARKLING ROSE 900
ロリマー スパークリング ロゼ
シャルドネとピノノワールを使って造られた
スパークリングワイン。
莓やイーストの風味を感じる味わい。

<NON-ALCOHOL>
OPIA 900
CHARDONNAY ORGANIC
オピア シャルドネ オーガニック

SIGNATURE COCKTAILS

その他カクテルもご注文承ります

<ALCOHOL>

エシカル レモンサワー 700
ETHICAL LEMON SOUR
柑橘系の自家製シロップを使用したレモンサワー
[つぶぎ / シトラスシロップ / ソード]

横浜ハイボール 700
YOKOHAMA HIGHBALL
横浜の市花薔薇をオマージュしたハイボール
[フォアローゼス / 原産サイダー / ソード]

ホットスパイス
モスコミュール 780
HOT SPICE MOSCOW MULE
スパイスが効いた大人のモスコミュール
[ホットスパイスインフュース ウォッカ / ジンジャーエール]

ボタニカルハーブ
ジン&トニック 780
BOTANICAL HERB GIN & TONIC
[ハーブインフュースボンベイドライジン / トニック]

モヒート 1000
MOJITO
[マイヤーズラム / ライムジュース
ケンシユガーシロップ / スペアミント]

ボタニカル サンテリア 880
BOTANICAL SANGRIA
[赤ワイン / クランベリージュース / クレームドカシス
タイム / ローズマリー / 黒胡椒 / 山椒 / レモン
オレンジ / はちみつ]

<NON-ALCOHOL>

フラワーガーデン スカッシュ 800
FLOWER GARDEN SQUASH
[ジファール エルダールフラワーシロップ / ソード / エルディフラワー]

ローズ サンテリア 800
ROSE SANGRIA
[デニオ1883ローズシロップ / クランベリージュース
モンターニュ ロゼ (ノンアルコール) / ベルローズ]

ヴァージン モヒート 800
VIRGIN MOJITO
[ジファールラムフレーバーシロップ
ライムジュース / スペアミント / ソード]

クラフト コークリバー 800
CRAFT COKE RIVER
[横浜クラフトコーラ / ライム / ソード
ジファール ラムフレーバーシロップ]

SAKE

瀬祭 純米吟醸 (180ml) 1450
DASSAI
泉橋酒造 とんぼスパークリング 1250
TOMBO SPARKLING (微発泡)

<梅酒>
純米梅酒 880
山田十郎
PURE RICE PLUM WINE

SHO-CHU

米焼酎 弥太郎 900
YATARO <RICE SHOCHU>
芋焼酎 黄金の露 900
GOLDEN DEW <SWEET POTATO SHOCHU>

BEER

キリン一番搾り 750
KIRIN ICHIBAN
<NON-ALCOHOL>
グリーンズフリー 600
KIRIN GREEN'S FREE

WHISKY

山崎シングルモルトNV 1200
YAMAZAKI SINGLE MALT NV
富士山麓 900
FUJISANROKU
陸 750
RIKU

SPIRITS all 800

<GIN> 800
ナンバーエイトジン 800
NUMBER EIGHT GIN
2343クラフトジン 800
2343 CRAFT GIN
<RUM> 800
バカルディ スペリオール 800
BACARDI SUPERIOR
マイヤーズラム 800
MYERS RUM

SOFT DRINK

湘南ゴールドサイダー 680
SHONAN GOLD CIDER
クラフト・コーラ 680
CRAFT COLA
コカ・コーラ 550
COCA COLA
ジンジャーエール 550
GINGER ALE

順造 国産白桃ジュース 680
JAPANESE WHITE PEACH JUICE
オレンジジュース 550
ORANGE JUICE
ウーロン茶 550
OOLONG TEA
サンペレグリーノ 550
S.PELLEGRINO

COFFEE

ブレンドコーヒー 550
BLEND COFFEE ICED / HOT
カフェラテ 650
CAFE LATTE ICED / HOT
エスプレッソ 600
ESPRESSO
ソイラテ 650
SOY LATTE ICED / HOT