

# ITALIAN TAPAS

ワインが進む、おいしさ溢れる小皿料理たち



## ¥390(429) TAPAS

- ・ クレージーソルトナッツ
- ・ シチリアンオリーブマリネ
- ・ おかわりゼッポリーニ
- ・ 石窯焼きの自家製フォカッチャ
- ・ 黒トリュフおつまみ枝豆

## ¥480(528) TAPAS

- ・ ウニバター薫る自家製ポテトサラダ
- ・ とうもろこしのチーズフリット
- ・ 甘エビのチーズフリット

## ¥580(638) TAPAS

- ・ ホタテ貝のカルパッチョ
- ・ 鯛のカルパッチョ
- ・ タコのカルパッチョ
- ・ サーモンカルパッチョ
- ・ 生ハムのカルパッチョ

## ¥680(748) TAPAS

- ・ クリスピーポテトフライ
- ・ ポテトボルチーニ
- ・ クリスピーシュリンプフライ
- ・ チキンパルミジャーノグリル
- ・ 小さな3種チーズ盛り合わせ

## SPECIALTY TAPAS

魚イタリアン前菜の盛り合わせ ¥990(1,089)

カルパッチョ・前菜・おつまみタパスなどいろいろをすこしずつ楽しめる  
ごちらの一皿。お好きな白ワインを選んで、ごちらの一皿をチョイス。  
今夜のスタートはいいと思います。ぐっ！！！！



Google & Instagramでのご感想お待ちしております！



Google口コミでの応援コメントをぜひ！▶



フォロー、タグ付けお待ちしております！▶



# TODAY'S OYSTER

産直の鮮度を味わう本日の海のミルクたち



本日の産地直送の生牡蠣（個別で1Pからご注文いただけます）

- |   |  |            |
|---|--|------------|
| A | 〔うま味と塩味のバランスに優れ、海の香りが漂います〕<br><b>長崎県小長井産「真牡蠣」</b>          | 540（税込594） |
| B | 〔天然のうま味成分を多く含み、癖が少ない味わいが特徴〕<br><b>福岡県糸島産「みるく牡蠣」</b>        | 560（税込616） |
| C | 〔国内外の高級レストランにも出荷される程、評価の高い牡蠣〕<br><b>兵庫県室津産「プレミアムオイスター」</b> | 650（税込715） |
| D | 〔築地でも高級牡蠣として取引される、ミネラル感の強い牡蠣〕<br><b>岩手県大船渡産「真牡蠣」</b>       | 580（税込638） |

## オイスタープラッター – 旬の生牡蠣産地食べ比べ –

- |    |                       |              |
|----|-----------------------|--------------|
| 3p | 〔おまかせ3種の産地直送生牡蠣各1pずつ〕 | 1590（税込1749） |
| 4p | 〔A~D4種の産地直送生牡蠣各1pずつ〕  | 2190（税込2409） |

### 牡蠣&泡セット

- ・『厳選産直生牡蠣』2種
- ・スペイン産生牡蠣専用スパークリング“カヴァ” 1580（税込 ¥1738）

### 牡蠣&白セット

- ・『厳選産直生牡蠣』2種
- ・チリ産生牡蠣専用白ワイン“シャルドネ” 1480（税込 ¥1628）



# GRILL OYSTER

鮮度を味わう海の恵みの一品



**焼き牡蠣 3種盛り合わせ** 1340 (税込 ¥1474)

新鮮な真牡蠣の焼き牡蠣を人気の味付けで盛り合わせました。  
バター醤油 / ポン酢 / グラタン焼きを各1つずつ用意。

**牡蠣フライ・焼き牡蠣盛り** 1580 (税込 ¥1738)  
各2ピース

WHARF名物ジューシー牡蠣フライと本日のおすすめ焼き牡蠣の  
贅沢な盛合わせ！あれもこれも食べたい方に！

## 広島直送牡蠣の焼き牡蠣

高温に熱したピザ窯で一気に焼き上げることで、  
牡蠣のうまみを閉じ込め、口の中に海の香りを伝えます！

“鬼おろし”ポン酢	1個 440 (税込 ¥484)
“バター醤油”	1個 440 (税込 ¥484)
“グラタン焼き”	1個 460 (税込 ¥506)
“トマトとバジルのマルゲリータソース”	1個 460 (税込 ¥506)
“4種チーズのクワトロフロマージュ焼き”	1個 460 (税込 ¥506)
“ピリ辛アラビータソース”	1個 460 (税込 ¥506)
“香草ニンニクバターソース”	1個 460 (税込 ¥506)
“ポルチーニのトリュフクリームソース”	1個 480 (税込 ¥528)



**広島直送**  
**WHARF名物 牡蠣フライ** 1P 360 (税込 ¥396)

広島から直送される、ジューシーな牡蠣を、  
衣はサクサク、身はうま味たっぷりに仕上げました。  
自家製タルタルソースでどうぞ！

**兵庫県坂越湾産** 3P 890 (税込 ¥979)  
**牡蠣のレモンオリーブ蒸し** 4P 1090 (税込 ¥1199)

兵庫県から届く海の香りをそのままに。  
ぷりっぷりに肉厚な身の中にはうまみが詰まっています！

# COLD appetizer

鮮度を味わう海の恵みの一品

本日の鮮魚のカルパッチョ4種盛り合わせ

1人前 990 (税込 ¥1089)

朝獲れの漁港から産地直送した魚を店内で丁寧に調理。  
海の自然の恵みが一度に贅沢に味わえるおすすめの一皿。  
一人飲みにも嬉しい1人前から対応致します。



本日の鮮魚のカルパッチョ4種盛り



魚イタリアン前菜盛り合わせ

魚イタリアン前菜盛り合わせ

990 (税込 ¥1089)

カルパッチョ・前菜・おつまみタパスなど  
いろいろをすこしずつ楽しめるこちらの一皿。  
お好きな白ワインを選んで、こちらの一皿をチョイス。  
今夜のスタートは前菜盛り合わせから♪

# A J I L L O

魚介を味わうアヒージョ

旬の貝と魚介を味わう海のアヒージョ	890 (税込 ¥979)
海老とアボカドのアヒージョ	890 (税込 ¥979)
サーモンと生イクラの親子アヒージョ	890 (税込 ¥979)
焼きたて厚切りバケット	1枚 120 (税込 ¥132)

# O V E N

高温で焼き上げるあったかメニュー

海老とサーモンのオマールビスクグラタン	890 (税込 ¥979)
---------------------	---------------

# P A S T A

海の恵みを愉しむパスタ



大粒真牡蠣と季節野菜のミルク・ペペロンチーノ

海のミルクを今一番美味しい召し上がり方で愉しむ、大人な一皿。

1490 (税込 ¥1639)

# SPECIALITE

旬の素材を愉しむスペシャリテ



牡蠣・エビ・ホタテ・サーモンのレモンバター焼き

新鮮な牡蠣、海の幸を熱々の鉄板で一気に焼き上げ、レモンとバターでシンプルに素材を愉しむ。

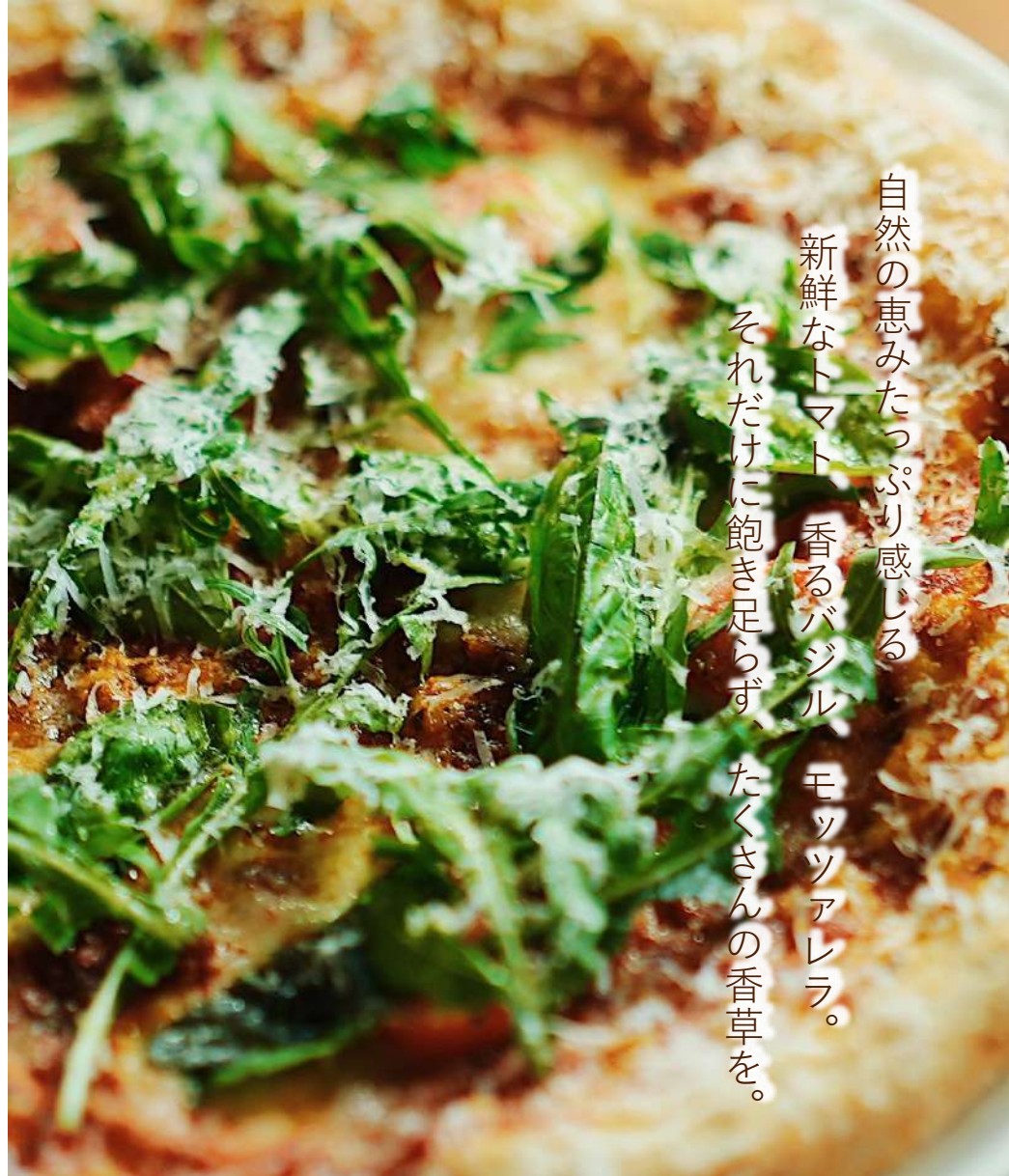
990 (税込 ¥1089)

レモンとバターの香りが食欲を掻き立てる。



# SPECIAL PIZZA

生地から美味しい。WHARF一押しの一枚をぜひ。



自然の恵みたっぷり感じる  
新鮮なトマト 香るバジル  
モツツアレラ。  
それだけに飽き足らず  
たくさんの香草を。



## “WHARF名物”直径30cm！ 1190 (税込 ¥1309) トマトとフレッシュバジルのマルゲリータ

その日使う分だけを、店内で丁寧に職人が手ごねで仕上げる  
ピザ生地。生地とうま味が味わえる絶品のマルゲリータ。  
香草のアクセントを効かせた自家製トマトソースが、チーズ、  
フレッシュバジルの香りとベストマッチ。  
ワインでも。ハイボールでも。ビールでも。最高の夜に乾杯♪

# Harf & Half PIZZA

自然の恵みを味わうWHARFでしか楽しめない一枚を。

「2つの欲張りを  
特製ピザ窯で一気に焼き上げる」



マルゲリータ & クワトロフロマージュ

1290 (税込 ¥1419)

1番人気の2つの味を一度に楽しめるピッツァ。迷ったらこちらを。

マルゲリータ & 生ハムプロシュート

1390 (税込 ¥1529)

男性に不動の人気のこちら一枚。男性の方はぜひこちらを。

クワトロフロマージュ & 生ハムプロシュート

1390 (税込 ¥1529)

「チーズと生ハムが好き」そんなあなたにはこちらで間違いなし。

# DESSERT

食後のちょっとした幸せ

“ほろ苦” 大人のショコラ・アイス

500 (税込 ¥550)

“甘じょっぱい” 塩ミルク・ソルベ

500 (税込 ¥550)



## SET DRINK

食後のほっと一息に是非。

コーヒー〔H/I〕 490 (税込 ¥549)

紅茶〔H/I〕 490 (税込 ¥549)





## 食物アレルギーをお持ちのお客様への基本方針

当社が運営するレストランでは、食物アレルギー症状のあるお客様に対して、  
**アレルゲンの除去を保証したメニュー提供はいたしかねます。**

理由としましては、

- ① すべてのメニューが、ひとつの厨房内で調理をおこなっており、食器、調理器具などへの付着により、アレルゲン物質が混入する可能性があり、ご対応できません。
- ② また、小麦などが空中に散布し、他の食材にアレルゲン物質として混入する可能性がございます。
- ③ 調味料の成分などについても、アレルゲン物質の完全な把握は困難です。

しかしながら、お客様のご要望上、以下の対応は承ります。  
(多少、確認のお時間をいただくことになります)

①お客様からご指示いただいた食材を抜くご対応は承ります。

②お客様とご相談の上、別の食材に変更するご対応は承ります。

※②に関しまして、当日に調理責任者が不在の場合は、ご対応できません。

**ただし、アレルゲンの除去を保証するものではありません。**

ご注文の際は、以上の内容をご理解いただいたうえで、

**お客様による最終判断**をお願い申し上げます。



## 産地直送 ワインセレクション

世界中のワイナリーからお届け



当店で取り扱うワインの一部は、  
ヨーロッパを中心とした  
契約ワイナリーから届けられる  
「産地直送」のワインです。

自社で輸入することで、抜群の  
コストパフォーマンスを実現しております。  
丹精込めて作られた上質な味わいはもちろん、  
生産者の想いとともに楽しんでください。



# 🍷 OYSTER & SPARKLING

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



## 牡蠣 & 泡 セット

- ・『厳選産直生牡蠣』2種
- ・スペイン産生牡蠣専用スパークリング“カヴァ”

1580 (税込 ¥1738)

## 牡蠣 & 白 セット

- ・『厳選産直生牡蠣』2種
- ・チリ産生牡蠣専用白ワイン“シャルドネ”

1480 (税込 ¥1628)

# 🍷 SPARKLING WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



まさに牡蠣のための。

## 『生』牡蠣専用スパークリングワイン



カステルロック カヴァ

Castell Roc Cava Brut

350年以上のワイン作りの歴史あるワイナリーが届ける  
スペイン最高級スパークリングワイン

G ... 590 (税込 ¥649)

B ... 3800 (税込 ¥4180)

チャレロ・マカベオ・パレリャーダ

[ ドライな辛口 ]

# 🍷 WHITE WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION

牡蠣をおいしく食べるために。

## 『生牡蠣専用』白ワイン



カマレロ シャルドネ

Camarero Chardonnay

350年以上のワイン作りの歴史あるワイナリーが届ける  
スペイン最高級スパークリングワイン

G ... 490 (税込 ¥539)

D ... 1960 (税込 ¥2156)

B ... 3000 (税込 ¥3300)

シャルドネ

[ ドライな辛口 ]

# WHITE WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION

旬の生牡蠣をおいしく食べるために。  
『生牡蠣専用』白ワイン



カマレロ シャルドネ  
Camarero Chardonnay

350年以上のワイン作りの歴史あるワイナリーが届ける  
スペイン最高級スパークリングワイン

G ... 490 (税込 ¥539)  
D ... 1960 (税込 ¥2156)  
B ... 3000 (税込 ¥3300)

シャルドネ

[ ドライな辛口 ]



ナチュラル規格ビオロジック栽培の

コスパ抜群の南仏ナチュラルワイン



マス・ド・ジャニーニ  
Mas De Janiny Blanc

G ... 530 (税込 ¥583)  
D ... 2120 (税込 ¥2332)

瑞々しい酸と果実味のバランスが良く、旨味を伴う苦味が印象的。  
ジューシーな口当たりで、塩気のあるミネラル感やレモンを思わせるフレッシュな果実味。

ソーヴィニヨンブラン / ヴェルメンティエーノ / グルナッシュブラン

[ フルーティな辛口 ]

ザ・ドイツワインを表現した「甘口」  
いろいろ話したい女子会な夜にぴったり。



ライン・マスター  
Rhein Muster

もぎたてフルーツを優しい甘味がギュッと詰まったセミスweetワイン。  
ほかのワインと比べ、9.5%とアルコールも少なめのため、デザートワインとしてもおすすめ。

G ... 530 (税込 ¥583)  
D ... 2120 (税込 ¥2332)  
B ... 3800 (税込 ¥4180)

リヴァーナー (ミュラートゥガルウ) 100%

[ フルーティな甘口 ]

飲み疲れなし、すっきりな飲み心地。  
フランスからきた爽やか辛口イケメン。



ヴィコントドムラ カリストブラン  
Vicomt  d'Aumelas Callisto Blanc

口当たりはやわらかく、フルーティ。アロマが香るバランスの取れた辛口白ワイン。

G ... 630 (税込 ¥693)  
D ... 2520 (税込 ¥2772)  
B ... 4200 (税込 ¥4620)

グルナッシュブラン/ソーヴィニヨンブラン

[ すっきりな辛口 ]

# WHITE WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION

柑橘系のはつらつとした口当たりと  
フレッシュでキレの良い後味、熱々の焼き牡蠣に合わせる。



## ロリマーセミヨン/シャルドネ

Lorimer Semillon Chardonnay

G ... 680 (税込 ¥748)  
D ... 2720 (税込 ¥2992)  
B ... 4200 (税込 ¥4620)

新鮮な草の香りのセミヨンとストーンフルーツを思わせるシャルドネがきれいに調和し、  
フレンチオークとアメリカンオークによって複雑さが加わっています。

柑橘系の澁刺とした口当たりとクリーミーな後味を残すソフトなミディアムボディ

セミヨン/シャルドネ/ソービニオンブラン/ホワイトフロンティヤン [ コク×辛口 ]

2022年ワインガイド誌にて『大賞』を受賞  
爽やか！フレッシュ！フルーティー！ということなしの旨さ！



## ムーチョマスブランコ フェリックスソリスアヴァンティス

Mucho Mas Blanco Felix Solis avantis

G ... 750 (税込 ¥825)  
D ... 3000 (税込 ¥3300)  
B ... 4800 (税込 ¥5280)

グレープフルーツやパッションフルーツ、レモンピールの清涼感のある香りが特徴、  
豊かでフレッシュな酸味とミネラル感があり、全体としてバランスよく引き締まった味わい。

ヴェルデホ/ソービニオンブラン/シャルドネ [ ミネラル感のある辛口 ]

# RED WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION

チリで最も勢いのある注目のワイナリーから届く  
やわらかい果実味が特徴のコスパ抜群の赤ワイン



## カマレロカベルネソーヴィニオン

CAMARERO Cabernet Sauvignon

G ... 490 (税込 ¥539)  
D ... 1960 (税込 ¥2156)  
B ... 3000 (税込 ¥3300)

フルーティーな中にスパイスの香り、甘くやわらかいタンニンと  
果実味の味わいがしっかりと余韻に感じられます

カベルネソーヴィニオン [ ミディアムボディ ]

リアルワインガイドで大賞を受賞した  
味にも価格にも優れたナチュラルワイン。

穏やかな渋み、程よい厚みの中に、  
ほのかに感じる甘いイチゴの香り。



## マス・ド・ジャーニニ

Mas De Janiny Blanc

G 530 (税込 ¥583)  
D 2120 (税込 ¥2332)



## プリミ・ソリ サンジョベーゼ

Primi Soli Sangiovesea

G 560 (税込 ¥616)  
D 2240 (税込 ¥2464)  
B 3800 (税込 ¥4180)

清涼感の伝わるアロマの香りに加え、ジューシーな果実味、  
しっかりとした味わいが特徴の自然派ワイン。

100年以上の歴史を誇るヴェネト最大のワイナリー。完熟した  
サンジョベーゼのみで作られ、渋みは穏やかで程よい厚みと、  
ほのかな果実の甘味が感じられる飲みやすいワイン。

カリヤン

[ ミディアム ]

サンジョベーゼ

[ ジューシーミディアム ]



# RECOMMENDED LEMON COCKTAIL



〔おかわり率圧倒的 No.1〕

スロージューサーで皮ごと絞るから、他では味わえない濃厚レモン果汁

『生牡蠣専用』レモン果汁200% 濃厚クラフトレモンサワー

520 (税込 ¥572)

〔甘さゼロ！オトナのために。〕

甘いお酒なんてお酒じゃない。甘いハイボールなんて飲めたもんじゃない。

『魚介専用』クラフトレモンハイボール

530 (税込 ¥583)

〔毎朝必要な分だけ絞るから超新鮮〕

- 大人なピンクグレープフルーツを彷彿とさせるちょっぴりビターな一杯。

『マルゲリータ専用』搾りたてクラフトレモンビア

520 (税込 ¥572)

# LEMON SOUR

丸絞リレモンサワー



レモン果汁200%!濃厚クラフトレモンサワー

520 (税込572)

岩塩レモンサワー

480 (税込528)

ハニーレモンサワー

480 (税込528)

ほんのり甘口シチリアンレモンサワー

450 (税込495)

# LIMONCELLO SOUR

牡蠣に合う自家製リモンチェロ



甘くて少しだけほろ苦い

オイスターバーのリモンチェロサワー

650 (税込715)

シチリア発祥のレモンリキュール、リモンチェロを、オリジナルで配合した自家製リモンチェロです。皮ごと絞ったレモン果汁を使うからこそ味わえる、特別なレモン感をお楽しみください。

# TOMATO SOUR

特製トマトサワー

濃厚トマト!安曇野産プレミアムトマト使用  
WHARFのプレミアムトマトサワー

650 (税込715)

高級トマトジュース『長野県安曇野とまとジュース』  
を贅沢に使った、他では味わえない、  
特別なトマトサワー!



# WINE COCKTAIL

ワインカクテル

WINE COCKTAIL ワインカクテル

ALL 550 (税込605)

白桃のプレミアムワインクーラー

ゴールデンパインのシチリアンオペレーター

キウイフルーツのスプリッツァー

SANGRIA サングリア

ALL 590 (税込649)

- ★ 〔女子人気No.1〕 リンゴとパインの”ホワイト”サングリアソーダ
- ★ 〔濃厚果汁〕 マンゴーとオレンジの”レッド”トロピカルサングリア





## H I - B A L L

ハイボール 420 (税込462)



クラフトレモンハイボール 530 (税込583)

辛口ジンジャーハイボール 480 (税込528)

## C O C K T A I L

アールグレイ香るジントニック 550 (税込605)

スパイシーモスコミュール 580 (税込638)

キウイとリンゴのモヒート 630 (税込693)

## B E E R

アサヒスーパードライ (生) 560 (税込616)

クラフト自家製ジンジャービア 520 (税込572)



搾りたてクラフトレモンビア 520 (税込572)



皮ごと絞る丸絞りレモンの贅沢レモネード

# P R E M I U M N o n - a l c o h o l

ノンアルで愉しむ夜。

長野県安曇野トマトで作る自家製トマトスカッシュ  
550 (税込605)

白桃とクランベリーの桃色クーラー  
500 (税込550)

キウイとリンゴの南国バージンモヒート  
550 (税込605)



皮ごと絞る丸絞りレモンの贅沢レモネード  
500 (税込550)

皮ごと絞る丸絞りレモンの贅沢レモンスカッシュ  
500 (税込550)

# S O F T   D R I N K

オレンジジュース [100%]

ジンジャーエール

アップルジュース [100%]

マンゴージュース

炭酸水 with ライム

アイ스티ー

ウーロン茶

ジャスミン茶

ALL 350 (税込385)