

RECOMMENDED DRINK

コールドプレス製法が可能な
スロージューサーを使用!!
レモンと皮ごと押し搾って、
超濃厚100%果汁を
抽出!!

100%レモン果汁使用!!
**まるしばり
生レモンサワー**
WHARF RECOMMEND
FRESH LEMON SOUR
ALL
640(704)

- ◆ 牡蠣専用まるしばりレモンサワー
- ◆ 塩レモンサワー
- ◆ はちみつレモンサワー

写真は美味しさを表現するイメージです

ハマグリエキス入り
自家製トマトジュース使用!!

**特製
トマトサワー**
WHARF RECOMMEND
ORIGINAL TOMATO SOUR
ALL
680(748)

◆ 牡蠣専用トマトサワー

科学的に立証された!
牡蠣をおいしくする食材「トマト」
リコピンが牡蠣の旨味を
倍増させます!

SEASONS RECOMMENDED SOUR

PLEASE UNWIND TOGETHER AND DELICIOUS BY ALL MEANS OYSTER.

**甘すぎない
大人のサワー**

季節のフルーツサワー

柑橘系を中心に、季節のフルーツを使用しています。牡蠣はもちろん、お料理に合わせやすいように、甘すぎず、すっきりした味わいに仕上げられています。
※内箱はスタッフまでお尋ね下さい

660(726)

牡蠣に合う
自家製リモンチェット

甘くてちょっとほろ苦い
オイスターバーの
リモンチェット SODA

イタリア発祥のリモンキョールリモンチェットは日本では、自家製樽酒のような存在。当店では、オリジナル配合によるお酒の組合せ、皮ごと搾ったレモン果汁、瀬戸内レモンジャムを使用しています

720(792)

LIMONCELLO SOUR

PLEASE UNWIND TOGETHER AND DELICIOUS BY ALL MEANS OYSTER.

甘くてちょっとほろ苦い
オイスターバーの
リモンチェット SODA

イタリア発祥のリモンキョールリモンチェットは日本では、自家製樽酒のような存在。当店では、オリジナル配合によるお酒の組合せ、皮ごと搾ったレモン果汁、瀬戸内レモンジャムを使用しています

720(792)

牡蠣に合う
自家製リモンチェット

甘くてちょっとほろ苦い
オイスターバーの
リモンチェット SODA

イタリア発祥のリモンキョールリモンチェットは日本では、自家製樽酒のような存在。当店では、オリジナル配合によるお酒の組合せ、皮ごと搾ったレモン果汁、瀬戸内レモンジャムを使用しています

720(792)

スパークリングワイン SPARKLING WINE

SPARKLING WINE FOR OYSTERS

PLEASE UNWIND TOGETHER AND DELICIOUS

社債専用
スパークリングワイン

スペイン【辛口】
品種:カステロ・マカベオ
ペリニャ
カヴァ カステルロック

生産者のべれさんが『社債に合うワイン』と本誌を押す辛口のスパークリングワイン!当社直輸入限定の『ここでしか飲めない!』おすすめの1本です!

glass **840(924)**
bottle **5390(5929)**

社債に合う
スパークリングワイン

スペイン【辛口】
品種:カステロ・マカベオ
ペリニャ
カヴァ カステルロック

生産者のべれさんが『社債に合うワイン』と本誌を押す辛口のスパークリングワイン!当社直輸入限定の『ここでしか飲めない!』おすすめの1本です!

glass **840(924)**
bottle **5390(5929)**

白ワイン WHITE WINE

WHITE WINE FOR OYSTERS

PLEASE UNWIND TOGETHER AND DELICIOUS

社債に合う白ワイン

チリ【辛口】
品種:シャルドネ
ガマレロ シャルドネ

輝くゴールドイエローでリッチな、口当たりがお飲み飽きない味わい!社債との相性抜群のおすすめの1本。

glass **680(748)**
bottle **4080(4488)**

社債に合う白ワイン

チリ【辛口】
品種:シャルドネ
ガマレロ シャルドネ

輝くゴールドイエローでリッチな、口当たりがお飲み飽きない味わい!社債との相性抜群のおすすめの1本。

glass **680(748)**
bottle **4080(4488)**

ドイツ【中辛口】
品種:リヴァーナ(ミュラートゥルガウ)
ラインマスター

白ワインが苦手な人でも、飲みやすいフルーティな味わい。もぎたブドウの搾りたてのようなフレッシュなセミスイートワインです

glass **660(726)**
bottle **3990(4389)**

フランス【辛口】
品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%
セラフ・ヴァン・ド・フランス・
ソーヴィニヨン・ブラン2022

ソーヴィニヨン・ブラン100%のワインは豊富なミネラルと辛口かつ程よい酸味が特徴です。また、香解材のような爽やかなアロマティックな香り漂う良質なワイン

glass **760(858)**
bottle **4990(5489)**

赤ワイン RED WINE

イタリア・トスカナ【辛口】
品種:サンジョベーゼ90%カイオローロ5%
ヴェルナイオーロ・
キャンティ2021

幅広い料理と合わせやすいワンランク上のキャンティ。華やかな香りとジュシーさが、絶妙なマリアージュを実現させます

glass **790(869)**
bottle **5290(5819)**

イタリア・トスカナ【辛口】
品種:サンジョベーゼ90%カイオローロ5%
ヴェルナイオーロ・
キャンティ2021

幅広い料理と合わせやすいワンランク上のキャンティ。華やかな香りとジュシーさが、絶妙なマリアージュを実現させます

glass **790(869)**
bottle **5290(5819)**

ナチュラル白ワイン NATURAL WHITE WINE

NATURAL WINE FOR OYSTERS

PLEASE UNWIND TOGETHER AND DELICIOUS

社債に合う
ナチュラル白ワイン

フランス【辛口】
品種:ピクブルドピネ
ドメヌ・ラ・
グランジエット
ピクブル・ド・ピネ

塩気を含むミネラルが!本場/リでは社債と合わせる鉄板ワインとしてシャブリとも勝負できると言われるほど。

glass **960(1056)**
bottle **6480(7128)**

社債に合う
ナチュラル白ワイン

フランス【辛口】
品種:ピクブルドピネ
ドメヌ・ラ・
グランジエット
ピクブル・ド・ピネ

塩気を含むミネラルが!本場/リでは社債と合わせる鉄板ワインとしてシャブリとも勝負できると言われるほど。

glass **960(1056)**
bottle **6480(7128)**

イタリア【辛口】
品種:ドレパリアーノ・パッセリーノ・ペコロノ
チウ・チウ オリス 2021

程よい酸味が爽やかな味わいが特徴の芳醇なナチュラルワイン。特に野菜や魚介系料理との相性は◎

glass **790(869)**
bottle **5290(5819)**

イタリア【辛口】
品種:ドレパリアーノ・パッセリーノ・ペコロノ
チウ・チウ オリス 2021

程よい酸味が爽やかな味わいが特徴の芳醇なナチュラルワイン。特に野菜や魚介系料理との相性は◎

glass **790(869)**
bottle **5290(5819)**

ナチュラルオレンジワイン NATURAL ORANGE WINE

ジョージア【辛口】/ 品種:カフリ・ムツァネ
ジョージアン・サン・
ムツァネ 2018

ワイン発祥の地、ジョージアからモダンオレンジワイン。独自のブレンドが生まれる程よい酸味とトロピカル香、クセの少なさを、オレンジワイン初心者にもおすすめの1本です!

glass **900(990)**
bottle **5980(6578)**

ジョージア【辛口】/ 品種:カフリ・ムツァネ
ジョージアン・サン・
ムツァネ 2018

ワイン発祥の地、ジョージアからモダンオレンジワイン。独自のブレンドが生まれる程よい酸味とトロピカル香、クセの少なさを、オレンジワイン初心者にもおすすめの1本です!

glass **900(990)**
bottle **5980(6578)**

WHAT'S "NATURAL WINE"

ナチュラルワインとは

ナチュラルワインとは、環境や自然を尊重したワインづくりの考え方に基づき、添加物や保存料、砂糖などを使用せず、醸成させたブドウ果汁だけで作られるワインのことです

●写真に添えてお送りのお客様にはアルコール類のご提供は致しかねますのでご了承ください。
●20歳未満のお客様の飲酒は固くお断りいたします。未成年のご来店(学生証・免許持等のご提示)を拒否させていただきます。

NON-ALCOHOL DRINK

ノンアルコールドリンク

NON-ALCOHOL LEMON SOUR

ノンアルコールレモンサワー

ALL 590(649)

ノンアルコールリレモンサワー

ノンアルコール絞リレモンサワー

ノンアルコール絞リハニーレモンサワー

LASSIE

ラッシー

ALL 690(759)

マンゴーラッシー

ピーチラッシー

ハニーレモンラッシー

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ALL 520(572)

100%オレンジジュース	ジャスミン茶 HOT / ICE
100%グレープフルーツジュース	アイスウーロン茶
100%パイナップルジュース	コーラ
アップルジュース	ジンジャーエール
マンゴージュース	



◀ CHECK IT!!
ともに働く仲間を
募集しています!!

OYSTER BAR WHARF

JAPANESE DRY GIN

桜尾

SAKURAO
DISTILLED IN HONSHU, JAPAN

社団法人生産日本一の
広島から届く特別なジン

ALL 740(814)

- ◆ 桜尾ジントニック
- ◆ 桜尾ジンソーダ

華やかな香りを生み出すレモン
芳醇な香りの柚子などの柑橘類や
ヒノキや杜松樹、そして桜といった
ボタニカルが豊かなアロマを
生み出します。

FRUITS SANGRIA

フルーツサングリア

{ 02 KINDS OF SANGRIA }

RED or WHITE

赤or白ワインを
お選びください。

690(759)

日本酒

JAPANESE SAKE



168時間かけて精米

磨けば磨くほど、時間、生産コストも上がる中、
圧倒的な精米時間をとり磨きに磨きを重ねる。

世界的に品薄

世界展開 ニューヨーク、パリ、ハワイ、モナコ等
の高級和食店でも取り扱われており、大人気に

- ◆ 瀬奈 純米大吟醸45
-山口県- 890(979)
- ◆ 墨江 特別純米酒
-宮城県- 860(946)
- ◆ 白糸70 純米酒
-福岡県- 900(980)



OYSTER BAR WHARF

MOJITO

WHARF RECOMMEND

モヒート

クラシックモヒート	790(869)
マンゴーモヒート	790(869)
ジンジャーモヒート	790(869)

HIGH BALL

WHARF RECOMMEND

ハイボール

ハイボール	600(660)
ジンジャーハイボール	620(682)

RECOMMEND HIGH BALL

『程よい甘味』 カルダモンハイボール	640(704)
『スパイスハイボール』 粒胡椒と山椒の大人のハイボール	660(726)
『ボウモアブレンド』 スモーキーハイボール	680(748)

ビール&ビアカクテル BEER&BEER COCKTAILS

アサヒスーパードライ "DRY"	660(726)
レッドアイ (トマト+ビール)	600(660)
アサヒドライゼロ	590(649)

HOME MADE BEER COCKTAILS

自家製クラフトビアカクテル

ALL 600(660)

オイスターイェロー (レモンの酸味の効いたすっきりテイスト)
新宿ブラウン (自家製ジンジャーエールのシャンディガフ)

OYSTER BAR WHARF



DRINK MENU

PLEASE UNWIND TO TOGETHER AND DELICIOUS
BY ALL MEANS OYSTER.

2023年
日本の
ベスト
オースメ
ワイン

社団法人
スパークリングワイン

スペイン【辛口】
品種:チャレロ・マカベオ・バリエラ
カヴァ カステルロック

生産者のベレタンが
「社団法人に合うワイン」と大賞状を授けず
辛口のスパークリングワイン！
当社直輸入限定の
「ここでしか飲めない」
おすすめ1本です！
glass 840(924)

OYSTER BAR WHARF

●本頁を印刷してお持ちのお客様にはアルコール類のご提供は致しかねますのでご了承ください。
●20歳未満のお客様の飲酒は固くお断りいたします。未成年のご来店(学生証・免許書等のご提示)をさせていただきます場合もございますのでご了承ください。