

RECOMMENDED DRINK

ASIAN BEER

アジアンビール

ALL 900(990)

01 TIGER from SINGAPORE タイガービール

1932年シンガポール初の国産ビールとして誕生。
2011年3年連続でモンドセレクションを受賞し、シンガポールだけでなく、日本、アメリカ、ヨーロッパなど全世界で愛されるタイガービールです。



02 SINGHA from Thailand シンハー

1933年にタイで誕生、王室にも認められた由緒あるプレミアムビール



03 BINTANG from Indonesia ピンタン

バリ島のメジャービール。軽い飲み口は女性にも大人気。



ビール&ビアカクテル

BEER&BEER COCKTAILS

アサヒスーパードライ ^{SUPER} "DRY"	660(726)
レッドアイ	600(660)
シャンティガフ	600(660)
アサヒドライゼロ	590(649)

DASSAI

純米大吟醸 獺祭

POINT
N1

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、圧倒的な精米時間ととり磨きに磨きを重ねる。

POINT
N2

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。



日本酒

JAPANESE SAKE

獺祭 純米大吟醸45	—山口県—	890(979)
墨迺江 特別純米酒	—宮城県—	790(869)

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

100%レモン果汁使用!!

まるしぼり 生レモンサワー

WHARF RECOMMEND
FRESH LEMON SOUR

ALL

640(704)

- ◆ 牡蠣専用まるしぼりレモンサワー
- ◆ 塩レモンサワー
- ◆ はちみつレモンサワー
- ◆ ミントレモンサワー

写真は美味しさを表現するイメージです

牡蠣を美味しく食べるための

特製 トマトサワー

WHARF RECOMMEND
ORIGINAL TOMATO SOUR

ALL

640(704)

- ◆ 牡蠣専用トマトサワー
- ◆ 宮古島雪塩使用! 塩トマトサワー
- ◆ はちみつトマトサワー

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

WINE FOR OYSTERS

SPARKLING
FOR OYSTERS

当社の
ソムリエ長岡
オススメ
ワイン

Recommended

牡蠣専用
スパークリングワイン

スペイン【辛口】
カヴァ カステルロック

シャンパン方式で作られた、
乾杯にぴったりの
辛口スパークリング!!

glass **830(913)**
bottle **5190(5709)**

スパークリングワイン

SPARKLING WINE

フランス【中甘口】
セントノーレ

bottle **3990(4389)**

マスカットや桃の甘い果実味がつまった少し甘めのフランス産スパークリングワイン。

SPARKLING
FOR OYSTERS

当社の
ソムリエ長岡
オススメ
ワイン

Recommended

牡蠣専用白ワイン



イタリア【中辛口】
バッフィーノ
ピノグリージョ

牡蠣とのマリアージュにオススメ!
程よい酸味と柑橘系の果実味
他のお料理との相性も◎

glass **690(759)**
bottle **4090(4499)**

白ワイン

WHITE WINE

ドイツ【中甘口】
ラインマスター

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

もぎたてぶどうの優しい甘みがギュッと詰まったセミスイートワイン!

アメリカ【辛口】
ロバート モンダヴィ
ウッドブリッジ シャルドネ

glass **720(792)**
bottle **4290(4719)**

果実味豊かでしっかりとした樽香も感じられる。巨匠が作る安定した仕上がりシャルドネ

スペイン【辛口】
アバダル ピカボル

glass **820(902)**
bottle **5290(5819)**

ミシュランスターレストラン御用連ワイン。白桃のような果実味と
ミネラルと酸味が心地よいワイン

フランス【辛口】
シャブリ シモネ フェブル

glass **920(1012)**
bottle **6290(6919)**

フレッシュで花のようなアロマをもつ快活なスタイルのワイン。果実味の
豊かさで洗練されたエレガントさが調和しています。

赤ワイン

RED WINE

チリ【フルボディ】
バロンズ・キンズモア
カベルネソーヴィニヨン

glass **720(792)**
bottle **4290(4719)**

チリのNo.1ワイナリーが作る、熟成された濃厚な赤ワインです!

フランス【ミディアムボディ】
ミート&ワイン

bottle **4090(4499)**

果実味たっぷりのジューシーな赤ワインは、お肉料理にオススメです!

JAPANESE DRY
GIN

桜尾

SAKURAO
DISTILLED IN HIROSHIMA

牡蠣生産量日本一の
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
ヒノキや杜松殻、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

GINGER POWER
DRINK
生姜の本気
免疫 UP!!
PICK UP!



GINGER

超濃厚手作り
国産生姜
シロップ使用!!

**サワー&
ハイボール**

GINGER DRINK

ALL 660(726)

- ◆ 生姜香る
丸絞りレモンサワー
- ◆ 生姜香る特製
ハイボール



FRUITS SANGRIA

フルーツサングリア

{ 04 KINDS OF
SANGRIA
RED or WHITE }

赤or白ワインを
お選びください。

ALL 690(759)

- ◆ オレンジサングリア
- ◆ マンゴーサングリア
- ◆ バイナップル
サングリア
- ◆ グレープフルーツ
サングリア



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	640(704)
コークハイボール	640(704)
ジンジャーハイボール	640(704)
ボウモアスモーキーハイボール	840(924)