

RECOMMENDED DRINK

コールドプレス製法が可能な
スロージューワーを使用!!
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

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
自家製濃厚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
- ◆ 宮古島雪塩使用!
塩トマトサワー

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!

SPARKLING WINE FOR OYSTERS

PLEASE UNWIND TO TOGETHER AND DELICIOUS
BY ALL MEANS OYSTER.



牡蠣専用
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・パレリャー
カヴァ カステルロック

生産者のベレさんが
『牡蠣に合うワイン』と太鼓判を押す
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)

LIMONCELLO SOUR

PLEASE UNWIND TO TOGETHER AND DELICIOUS
BY ALL MEANS OYSTER.



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

イタリア発祥のレモンリキュール
リモンチェットは日本ではいう
自家製梅酒のような存在。
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

660(726)

WINE LIST

白ワイン

WHITE WINE

WHITE WINE FOR OYSTERS

PLEASE UNWIND TO TOGETHER AND DELICIOUS
BY ALL MEANS OYSTER.

牡蠣に合う白ワイン

イタリア【中辛口】
品種:ピノグリージョバッフィーノ
ピノグリージョ牡蠣とのマリージュにおすすめ!
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)

ドイツ【中甘口】

品種:リヴァーナー(ミュラートゥルガウ)
ラインマスターglass 660(726)
bottle 3990(4389)白ワインが苦手な人でも、飲みやすいフルーティーな味わい。
もぎたブドウの搾りたてのようなフレッシュなゼミスイートワインです

アメリカ【辛口】 / 品種:シャルドネ

ロバート モンダヴィ
ウッドブリッジ シャルドネglass 740(814)
bottle 4890(5379)『カリフォルニアワインの父』モンダヴィ氏の作る辛口ワイン。
ふくよかで丸みのあるフレーバーと程よい酸とのバランスが魅力

イタリア【辛口】 / 品種:フリウラーノ

ブラディオ ガイヤーレ フリウラーノ

glass 860(946)
bottle 5490(6039)爽やかなスパイスさと、ほろ苦い後口の大人のワイン。
魚介系はもちろん、野菜料理との相性も抜群です

赤ワイン

RED WINE

イタリア【ミディアム】

品種:サンジョベーゼ・チリエージョ
キアンティ バッフォ ロッソglass 660(726)
bottle 3990(4389)イタリアワイン定番のキアンティ。ジャンル問わず料理に合わせやすく
飲みやすい1本です

ナチュラルスパークリング

NATURAL SPARKLING

イタリア【辛口】 / 品種:グレラ
プロセッコ・トレヴィーゾ
エクストラ・ドライ

bottle 5990(6589)

色調は黄色がかった麦わら色。泡立ちは細かく繊細的。味わいはシャープな
旨みがあり、フレッシュな酸味と共にバランスよく楽しめます。
エクストラドライながらブリュットに近い味わい

ナチュラル白ワイン

NATURAL WHITE WINE

NATURAL WINE FOR OYSTERS

PLEASE UNWIND TO TOGETHER AND DELICIOUS
BY ALL MEANS OYSTER.牡蠣に合う
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・
グランジェット
ピクブル・ド・ピネ塩気を含むミネラル感!本場パリでは
牡蠣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。新鮮なシーフードと絶妙に
マッチする、大推薦ナチュラルワインglass 900(990)
bottle 5890(6479)

イタリア【辛口】

品種:トレッピアーノ・パッセリーナ・ペコリーノ
チウ・チウ オリス 2021glass 790(869)
bottle 5290(5819)程よい酸味があり爽やかな味わいが特徴の万能ナチュラルワイン
特に野菜や魚介系料理との相性は◎

日本【辛口】 / 品種:甲州

ボニー・ブラン 2021

glass 790(869)
bottle 5290(5819)山梨県南アルプス市の甲州種を使用。バランスのとれた華やかなリングや柑橘
などの程よい酸味と、ふくよかな味わいが特徴的な国産ナチュラルワインです

フランス【辛口】

品種:ミュスカデ・ソーヴィニヨンブラン
シャボー・ムロン・ブラン 2019glass 880(968)
bottle 5690(6259)25年前から化学肥料を使用せずにワイン造りに取り組む、ミュスカデの伝道師
“ジェレミー・ユシェ”が作るワイン。エキゾチックな果実味や若々しい柑橘系の
酸味を感じさせる、楽しいワインです

イタリア【辛口】 / 品種:ペコリーノ

ピエトラモレー・アブルッツォ
ペコリーノ・スベリオレ19

bottle 5990(6589)

イタリアの品種『ペコリーノ』で造られる自然派白・辛口ナチュラル!
滑らかでボリュームのある口当たりと、メリハリのあるミネラル感が味わいに
深みを与えています

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・ムツヴァネ

ジョージアン・サン・
ムツヴァネ 2018glass 860(946)
bottle 5490(6039)ワイン発祥の地、ジョージアからモダンなオレンジワイン。独自品種のブレンドが
生み出す程よい酸味とトロピカル香。クセの少なさから、オレンジワイン
初心者にもおすすめの1本です!

イタリア【辛口】

品種:ピノグリージョ・ソーヴィニヨン・ブラン
アランサット・ノンフィルターglass 900(990)
bottle 5890(6479)美しくオレンジがかった金色。口当たりは柔らかく芳醇。ミネラル感が豊かで
滑らかな果実味にフレッシュで丸みのある酸味とタンニンの余韻が広がります



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
ヒノキや牡蠣殻、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



FRUITS SANGRIA
フルーツサンテリア

{ 02 KINDS OF SANGRIA }
RED or WHITE

赤or白ワインを
お選びください。

690(759)



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)

『爽やかな酸味』
酢橘(すだち)ハイボール 660(726)

『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)

日本酒

JAPANESE SAKE

獺祭 DASSAI
SAKE from Japan, to the World

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

- ◆ 獺祭 純米大吟醸45
- 山口県 - 890(979)
- ◆ 墨迺江 特別純米酒
- 宮城県 - 860(946)



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 (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)

オイスターイエロー(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)