

ITALIAN TAPAS

ワインが進む、おいしさ溢れる小皿料理たち



¥390(429) TAPAS

- クレイジーソルトナッツ
- シチリアンオリーブマリネ
- チーズたっぷりゼツポリーニ
- ピザ窯焼フォカッチャ
- 黒トリュフのおつまみ枝豆
- 2種野菜の山盛りラペ

¥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
- サーモンのカルパッチョ

¥680(748) TAPAS

- NEW!** コルゴンゾーラのもちもちニョッキ
- クリスピーポテトフライ
- ポテトポルチーニ
- ぷりぷりエビのクリスピーフリット
- 小さなチーズ3種盛り合わせ
- 生ハムのカルパッチョ

¥480(528) TAPAS

- 自家製 牡蠣のクリームチーズ
- どうもろこしのチーズフリット
- 甘エビのさくさくフリット
- ウニバターの自家製ポテサラ

¥990(1089) コスパ抜群! 全力盛り合わせ

- ① イタリアン前菜8種盛り合わせ
- ② 本日鮮魚のカルパッチョ 4種盛り合わせ



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



都内最速でついに解禁!

牡蠣の王様『隠岐の岩牡蠣 清海』

数量限定!売り切れ次第終了!

岩牡蠣『清海』 食べ比べ 1480 (税込1628)

本日の厳選真牡蠣1P&岩牡蠣1Pの食べ比べ

夏牡蠣や、牡蠣の王様などと称される岩牡蠣は、2年から3年かけてゆっくりと大きく成長し、しっかりとした磯の香りと、濃厚なコクが大きな特徴です!今の時期だけの特別な牡蠣をここで!

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 長崎県九十九島産 520 (税込572)

やや小さめの身の中に牡蠣のうま味がぎゅっ!

B 長崎県小長井産 590 (税込649)

うま味と塩味のバランスに優れ、コスパ抜群!

C 福岡県糸島産
『みるく牡蠣』 570 (税込627)

天然のうま味成分をたっぷり含み、癖が少ない!

D 島根県隠岐の島産
岩牡蠣『清海』 990 (税込1089)

牡蠣の王様と称される、島根県産岩牡蠣!
今しか食べられません!



オイスタープラッター - 旬の生牡蠣産地食べ比べ -



2p [本日の厳選2種の産地直送生牡蠣各1p] 1050 (税込1155)

3p [あまかせ3種の産地直送生牡蠣各1p] 1620 (税込1782)

牡蠣2P&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2P&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)



生牡蠣をご注文のお客様へ: 体調の優れないお客様への生牡蠣の販売はお断りしております。

ご注文をお控え下さいますよう、お願い申し上げます。

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て盛り合わせました。
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 各2ピース

1580 (税込 ¥1738)

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
贅沢な盛り合わせ!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!

“鬼あろし” 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 490 (税込 ¥539)
“トマトとバジルのマルゲリータソース”	1個 490 (税込 ¥539)
“4種チーズのクワトロフロマージュ焼き”	1個 490 (税込 ¥539)
“ピリ辛アラビアータソース”	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 490 (税込 ¥539)



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仕上げました。
自家製タルタルソースどうぞ!



兵庫県坂越湾産 牡蠣のレモンオリーブ蒸し

3P 890 (税込 ¥979)

4P 1090 (税込 ¥1199)

兵庫県から届く海の香りをそのままに。
ぷり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

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。

みんなでわいわいどうぞ!



本日の鮮魚のカルパッチョ4種盛り

魚イタリアン前菜8種盛り合わせ



魚イタリアン前菜8種盛り合わせ

990 (税込 ¥1089)

カルパッチョ・前菜・あつまみタパスなど

いろいろをすこしずつ楽しむこちらの一皿。

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合わせから♪

AJILLO

魚介を味わうアヒージョ

SEASONS!

ホタルイカと春野菜のアヒージョ

890 (税込 ¥979)

海老とアボカドのアヒージョ

890 (税込 ¥979)

旬の貝と魚介を味わう海のアヒージョ

890 (税込 ¥979)

焼きたて厚切りバケット

1枚 120 (税込 ¥132)

石窯焼き自家製フォカッチャ

2本 390 (税込 ¥429)

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

海老とサーモンをぐつぐつ濃厚なオマール海老のビスクソースに絡めてどうぞ!

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パロンチーノ

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)

こんな風に使ってます♪
動画で見ても!



FOCACCIA PIZZA

全員が決められたように頼んでしまう。
合言葉は『とりあえずマルゲ』



毎朝、ピザ職人が手こねて仕上げる
うま味の詰まった特製もちもち生地。
熱々のピザ窯で一気に焼き上げる。



“名物フォカッチャピザ”

トマトとフレッシュバジルの

『とりあえずマルゲ』

5月31日までの
期間限定価格

500

(税込550円)

その日使う分だけを、店内で丁寧に職人が手こねて仕上げる
ピザ生地。生地のお味が味わえる絶品のマルゲリタ。
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♪



SELECTED Harf&Half PIZZA

自然の恵みを味わうWHARFでしか楽しめない一枚。
あなた好みのスタイルで楽しむ贅沢なピザ。



ハーフ & ハーフ
自家製スモークサーモンピザ



ハーフ & ハーフ
マルゲリータ

「2つの欲張り」を
特製ピザ窯で一気に焼き上げる

組合せはあなた次第！
お好きな2種類をお選びください

1390 (税込 ¥1529)



迷ったらまずはこれ！
ダントツで人気No.1のWHARFの定番ピザ！

- A. Wharf定番! フレッシュパジャルのマルゲリータ
- B. たっぷり4種チーズのクワトロフロマージュ
- C. スペイン産生ハムとセルパチコのチーズピザ
- D. ぷりぷり海老のオマールビスкупピザ
- E. マツシユルームのポルチーニトリユフピザ
- F. 広島産真牡蠣とオリーブのグラタンピザ
- NEW! G. 自家製スモークサーモンピザ
- H. しらすとレンコンのジェノベーゼピザ

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、
生産者の想いともにお楽しみください。



SPARKRING WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION

ワイン業界で活躍する女性を選ぶ アジア最大のワインコンペティション 【サクラアワード】にて金賞受賞!

「ワイン業界で活躍する女性のみが審査する」という世界的にもユニーク且つ先進的なコンクールである『Japan Women's Wine Awards 2024』にて4000本を超えるエントリーの中から、堂々の金賞を受賞した生牡蠣専用スパークリングワインを、是非、新鮮な牡蠣と共におたのしみください♪



アジア最大のワインコンペティション
“女性審査員が選んだ世界のワイン”

The 11th SAKURA

Japan Women's
Wine Awards
2024



女性を選ぶワインコンペティション金賞受賞

『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)

チャレロ・マカベオ・バルリャーダ

[ドライな辛口]

B ... 3800 (税込 ¥4180)



実は、スパークリングワインとフルーツって相性抜群なんです

『生』牡蠣専用スパークリング『サングリア』

太陽をいっぱい浴びたオレンジたっぷりの
スパークリングミモザ 590 (税込 ¥649)

まったりとろける完熟白桃の優しさが詰まった
スパークリングベリーニ 590 (税込 ¥649)



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

ゴールドイエローに輝く、チリ産の白ワイン。トロピカルフルーツのフレッシュな香りに、瑞々しい口当たりが特徴。

シャルドネ

[ドライな辛口]

G ... 490 (税込 ¥539)

D ... 1960 (税込 ¥2156)

B ... 3300 (税込 ¥3630)



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 ... 630 (税込 ¥693)

D ... 2520 (税込 ¥2772)

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 / ヴェルメンティノ / グルナッシュブラン

[フルティな辛口]

柑橘系果実の爽やかな香りに、
キリッとした一面も持ち合わせ、バランス抜群！



プリンチペ・デッレ・ロッケ トレビアーノ

Rhein Muster

ムスクやジャスミンを思わせるアロマティックな香りに、レモンやグレープフルーツなどの爽やかな香りも感じさせます。魚介との相性は抜群です！

トレビアーノ100%

[バランスよい辛口]

G ... 540 (税込 ¥594)

D ... 2160 (税込 ¥2376)

B ... 3700 (税込 ¥4070)

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。



アデルン・ブラン

Vicomté d'Aumelas Callisto Blanc

ナツメグなどのスパイス香の中に、レモンやライムの皮の香りを余韻に残す、軽く爽やかな辛口ワインです。

コロンバル50% / ユニブラン30% / グルナッシュブラン20%

[すっきりな辛口]

G ... 570 (税込 ¥627)

D ... 2280 (税込 ¥2508)

B ... 3900 (税込 ¥4290)

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

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

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

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!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

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。

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

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

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

G ... 490 (税込 ¥539)
D ... 1960 (税込 ¥2156)
B ... 3300 (税込 ¥3630)

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・ジャンニーニ

Mas De Janiny Blanc

G 630 (税込 ¥693)
D 2520 (税込 ¥2772)



テッレ・アレグレ

サンジョベーゼ

Terre Allegre

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、
しつかりとした味わいが特徴の自然派ワイン。

イチゴやチェリーを思わせる香り、渋みや穏やかに、
程よい厚みとほのかな果実の甘味が感じられ
フルーティーで飲みやすいワイン。

カリニヤン

[ミディアム]

サンジョベーゼ

[フルーティーミディアム]



RECOMMENDED LEMON COCKTAIL



【おかわり率圧倒的 No.1】

スロージャ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】

新鮮なレモンをたっぷり絞り、甘さゼロ。飲みやすさ抜群のオトナのクラフトビアカクテル

『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)



〔シロップ不使用!無添加にこだわる!〕

皮ごと搾ったグレープフルーツサワーなんて飲んだことありますか?これが本物!

『脱レモンサワー!』無添加 爽快!ピンクグレープフルーツサワー

520 (税込 ¥572)

〔ピンクのハイボール…なんか素敵!〕

いろんなハイボールを見てきたあなた。ピンクのハイボールなんてありましたか?

『見たことないかも!?!』クラフトピンクグレープフルーツハイボール

530 (税込 ¥583)

〔どこにいてもレモンだらけ…ピングレに光を当てる!〕

しつこすぎるのは嫌われる!どこまでいても程よい距離感!あなたとピングレの特別な関係性。

『程よい果汁感』搾りたてクラフトピンクグレープフルーツビア

520 (税込 ¥572)

RECOMMENDED PINK GRAPE COCKTAIL



MARUSHIBORI S O U R



レモン果汁200%!濃厚クラフトレモンサワー

520 (税込572)

SEASONS!

レモンサワーだらけの現代に一石を投じる!
シロップ不使用!丸絞りグレープフルーツサワー

520 (税込572)

癖になる人続出!岩塩レモンサワー

480 (税込528)

女性に人気!ハニーレモンサワー

480 (税込528)

飲みやすさ抜群!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かる、
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!



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)

SEASONS!

まる絞り!クラフトグレープフルーツビア 520 (税込572)

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

ノンアルコールで愉しむ夜。

長野県安曇野トマトで作る自家製トモスカッシュ

550 (税込605)

白桃とクランベリーのパイン色クーラー

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)

皮ごと絞る丸絞りレモンの贅沢レモネード

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

アイスティー

ウーロン茶

ジャスミン茶

ALL 350 (税込385)