

## 西荻窪で一番の贅沢！『海の宝石 雲丹』

たかがポテサラ、されどポテサラ。  
みんな大好きなポテサラを贅沢に。



**雲丹がこぼれる！あふれる！  
他ではみたことない『うにぼて！』**

少しだけ贅沢な雲丹ポテサラ

690 (759)

雲丹とモツツアレラチーズの贅沢ライスコロッケ 1個 420 (462)

雲丹をのせた杉並で最も贅沢な煮卵 490 (539)

お酒に合わせてほしい ウニのリゾット 690 (759)

濃厚ウニクリームのショートパスタ 790 (869)

『雲丹牛!』 贅沢カルパッチョ -刻み山葵と淡雪塩- 1190 (1309)

WHARF名物贅沢ウニ麺 超絶濃厚クリームソース 1990 (2189)

## 今年も届いた冬の味覚！『ふりつぱりの白子』

白子と春菊のチーズフリット 670 (737)

白子の『淡雪リゾット』 690 (759)

白子のバターソテーと合わせる鉄板オムレツ 830 (913)

白子・サーモン・アボカドの和風タルタル 890 (979)

**香りで始まり、余韻で満たされる。  
トリュフと白子の贅沢な出会い**



トリュフ香る白子とポルチニ茸のパスタ

1290 (1419)

## SPECIALTY

### 【名物】

**焼きたて！食べ放題！  
もっちりボンフォカッチャ**



WHARFの名物お通し！  
食べ放題の焼きたてフォカッチャ！  
フォカッチャの概念を覆す、  
ボン（骨）型のフォカッチャは、  
そのままでも！ディップスタイルでも！

## APPETIZER

### 【冷菜】

ほんのりガーリック薫るミックスナッツ 390 (429)

シチリアンオリーブマリネ 390 (429)

サーモンと梨のカルパッチョ 490 (539)

タコと春菊のワインに合わせるナムル 550 (605)

小エビのカクテルシュリンプソース 690 (759)

『梨』と生ハム『生モツツアレラ』のカプレーゼ 890 (979)

いろいろチーズの4種盛り 890 (979)

タコとアボカドのサラダ仕立て 1060 (1166)

生ハム・サラミ・オリーブの盛合せ 1090 (1199)



## HOT APPETIZER

### 【温菜】

焼ハマグリのバター醤油 1個 390 (429)

桜エビ薫るアンチョビキヤベツ 560 (616)

農家から届く舞茸の鉄板オムレツ 730 (803)

じゃがいものもちもちニヨッキ -ゴルゴンゾーラの濃厚チーズソース- 830 (913)

宮崎県産黒毛和牛の温かいカルパッチョ 1290 (1419)

## KODAWARI

### 【料理長がこだわるラム】

**オイスターべなのにラム！？！**

**ラム肉の名店出身**

**料理長のこだわり。**

**ピザ窯で焼き上げる  
窯焼き ラムチョップ**

1本 790 (869)



## STEAMED

### 【せいろ蒸し】

西荻窪の老舗八百屋の旬野菜を使った

カニ味噌バニヤカウダのせいろ蒸し

820 (902)

ぶりつぱりハマグリのせいろ蒸し

※2個からのご注文 1個 390 (429)

白ワインで蒸し上げる  
産直牡蠣のせいろ蒸し

※2個からのご注文

1個 460 (税込 ¥506)



## SHRIMP

### 【海老】

海老と洋梨のリコッタチーズ白和え

680 (748)

海老と甘いトマトのジェノベーゼブルスケッタ

4枚 630 (693)

小海老のカクテルシュリンプソース

690 (759)

あとの大海老フライ カダイフ巻き

1尾 830 (913)

## FRIED

### 【フライド】

岩塩フライドポテト

560 (616)

ウニバターで仕上げるフライドポテト

690 (759)

マッシュルームのチーズフリット

590 (649)

ロゼ色に仕上げる サーモンのレアカツ

2カット 690 (759)

## AJILLO

### 【アヒージョ】

『海のアヒージョ』 魚介たっぷりのオマールビスクアヒージョ

920 (1012)

『肉のアヒージョ』 牛ハラミとキノコの濃厚トマトアヒージョ

960 (1056)

## GRILLED

### 【窯焼き】

燻製牛ハラミの鉄板ステーキ

50g 690 (759)

100g 1290 (1419)

## REMEMBER

### 【スープ】

知ってる方だけ頼んでほしい『生姜スープ』

※お代わり自由

190(209)

※中学生以上のお客様はお通し代として、フォカッチャ食べ放題500円(550円)を頂いてあります。フォカッチャのご追加は、焼きたてをご用意します。お気軽に従業員までお声掛けください。

## 名物!皮ごと絞るクラフトサワー

『生牡蠣専用』マイナス22度のキンキンレモン使用!

### 搾りたて濃厚クラフトレモンサワー 540 (594)



## 牡蠣を旨くするレモンサワー

### 実はりピート率No.1!岩塩レモンサワー

520 (572)

### 女性に人気!ハニーレモンサワー

520 (572)

### 飲みやすさ抜群!甘口シチリアンレモンサワー

490 (539)

### 白ワインのすっきりレモンサワー

550 (605)

### 3種のスパイス香るレモンサワー

550 (605)

### 和三盆と檸檬のサワー

550 (605)

### まろやか黒レモンサワー

550 (605)

### オイスターバーの自家製リモンチェロサワー

650 (715)

## ハイボール

### スタンダード西荻窪ハイボール

490 (539)

### クラフトレモンハイボール

540 (594)

### 自家製コクハイボール

540 (594)

### 辛口ジンジャーハイボール

520 (572)

### 甘すぎない 黒糖ハイボール

540 (594)

## 冬のご褒美!『凍える季節に柚子がほどける』



### シロップ不使用! 搾りたて柚子の冬サワー 560 (616)

### 自家製柚子ジャムの柚子のみぞれサワー 580 (638)

### 柚子香るリンゴとシャルドネのほんのり甘いサングリア 590 (649)

### 柚子と山椒のスパイスハイボール 540 (594)

### 柚子果汁で仕上げる自家製ジントニック 550 (605)

## 日本でここだけ!?! 写真が撮りたくなる流木モヒート



### ミントが溢れる流木モヒート 690 (759)

### 果肉感じるキウイたっぷり流木モヒート 880 (968)

### 気分は南国リゾート!マンゴーの流木モヒート 830 (913)

## オリジナルカクテル

### アーレグレイを漬け込む自家製ジントニック 550 (605)

### 白桃とリンゴのトロピカルサングリア 590 (649)

### リンゴとオレンジのハニーサングリア 590 (649)

## ビール

### スーパードライ [生] 590 (649)

### クラフトレモンピア 550 (605)

### ブラッドオレンジピア 550 (605)

### 辛口ジンジャーピア 550 (605)

## 赤ワイン

### コスパ抜群の赤ワイン 570 (627)

### カルメーラ・ティント 2280 (2508)

### 3800 (4180)

## ノンアルコールカクテル

### 皮ごと絞る丸搾りレモンの自家製レモンスカッシュ 520 (572)

### 皮ごと絞る丸搾りレモンの自家製ハニーレモネード 520 (572)

### 爽快塩レモンスカッシュ 520 (572)

### 搾りたて柚子のハニースパークリング 520 (572)

### 白桃とオレンジのトロピカルワインクーラー 520 (572)

### マンゴーとオレンジのビーチサイドモヒート 550 (605)

### 丸搾りブラッドオレンジスカッシュ 560 (616)

### ブラッドオレンジとレモンのノンアルモヒート 600 (660)

## ソフトドリンク

### 烏龍茶 450 (495)

### ジャスミン茶 450 (495)

### スパイス香る自家製コーラ 500 (550)

### 各種ジュース 450 (495)