

ITALIAN TAPAS

ワインが進む、おいしさ溢れる小皿料理たち



シチリアンオリーブマリネ



小さな3種チーズ盛り合わせ



甘エビのチーズフリット



黒トリュフおつまみ枝豆



クリスピーポテトフライ



本日の鮮魚のカルパッチョ
4種盛り合わせ



サーモンのカルパッチョ



おかわりゼツポリーニ



ポテトボルチーニ



鯛のカルパッチョ



生ハムのカルパッチョ



クリスピーシュリンプフライ



チキンパルミジャーノグリル



タコのカルパッチョ



とうもろこしのチーズフリット

¥390(429) TAPAS

- ・ クレージーソルトナッツ
- ・ シチリアンオリーブマリネ
- ・ おかわりゼツポリーニ
- ・ 石窯焼きの自家製フォカッチャ
- ・ 黒トリュフおつまみ枝豆

¥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
- ・ サーモンカルパッチョ
- ・ 生ハムのカルパッチョ

¥680(748) TAPAS

- ・ クリスピーポテトフライ
- ・ ポテトボルチーニ
- ・ クリスピーシュリンプフライ
- ・ チキンパルミジャーノグリル
- ・ 小さな3種チーズ盛り合わせ

¥480(528) TAPAS

- ・ ウニバター薫る自家製ポテトサラダ
- ・ とうもろこしのチーズフリット
- ・ 甘エビのチーズフリット

SPECIALTY TAPAS

魚イタリアン前菜の盛り合わせ ¥990(1,089)

カルパッチョ・前菜・おつまみタパスなどいろいろをすこしずつ楽しめる
こちらの一品。お好きな白ワインを選んで、こちらの一品をチョイス。
今夜のスタートはいいと思います。ぐっ!!!!



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

産直の鮮度を味わう本日の海のミルクたち



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 | 〔うま味と塩味のバランスに優れ、海の香りが漂います〕
長崎県小長井産「真牡蠣」 | 540（税込594） |
| B | 〔天然のうま味成分を多く含み、癖が少ない味わいが特徴〕
福岡県糸島産「みるく牡蠣」 | 560（税込616） |
| C | 〔国内外の高級レストランにも出荷される程、評価の高い牡蠣〕
兵庫県室津産「プレミアムオイスター」 | 650（税込715） |
| D | 〔築地でも高級牡蠣として取引される、ミネラル感の強い牡蠣〕
岩手県大船渡産「真牡蠣」 | 580（税込638） |

オイスタープラッター – 旬の生牡蠣産地食べ比べ –

- | | | |
|----|-----------------------|--------------|
| 3p | 〔おまかせ3種の産地直送生牡蠣各1pずつ〕 | 1590（税込1749） |
| 4p | 〔A~D4種の産地直送生牡蠣各1pずつ〕 | 2190（税込2409） |

牡蠣&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&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）



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で盛り合わせました。
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 1580 (税込 ¥1738)
各2ピース

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！

“鬼おろし”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 460 (税込 ¥506)
“トマトとバジルのマルゲリータソース”	1個 460 (税込 ¥506)
“4種チーズのクワトロフロマージュ焼き”	1個 460 (税込 ¥506)
“ピリ辛アラビータソース”	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 480 (税込 ¥528)



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に仕上げました。
自家製タルタルソースでどうぞ！

兵庫県坂越湾産 3P 890 (税込 ¥979)
牡蠣のレモンオリーブ蒸し 4P 1090 (税込 ¥1199)

兵庫県から届く海の香りをそのままに。
ぷりっ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

1人前 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。
一人飲みにも嬉しい1人前から対応致します。



本日の鮮魚のカルパッチョ4種盛り



魚イタリアン前菜盛り合わせ

魚イタリアン前菜盛り合わせ

990 (税込 ¥1089)

カルパッチョ・前菜・おつまみタパスなど
いろいろをすこしずつ楽しめるこちらの一皿。
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り合わせから♪

A J I L L O

魚介を味わうアヒージョ

旬の貝と魚介を味わう海のアヒージョ	890 (税込 ¥979)
海老とアボカドのアヒージョ	890 (税込 ¥979)
サーモンと生イクラの親子アヒージョ	890 (税込 ¥979)
焼きたて厚切りバケット	1枚 120 (税込 ¥132)

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	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・ペペロンチーノ

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)

SPECIALITE

旬の素材を愉しむスペシャリテ



牡蠣・エビ・ホタテ・サーモンのレモンバター焼き

新鮮な牡蠣、海の幸を熱々の鉄板で一気に焼き上げ、レモンとバターでシンプルに素材を愉しむ。

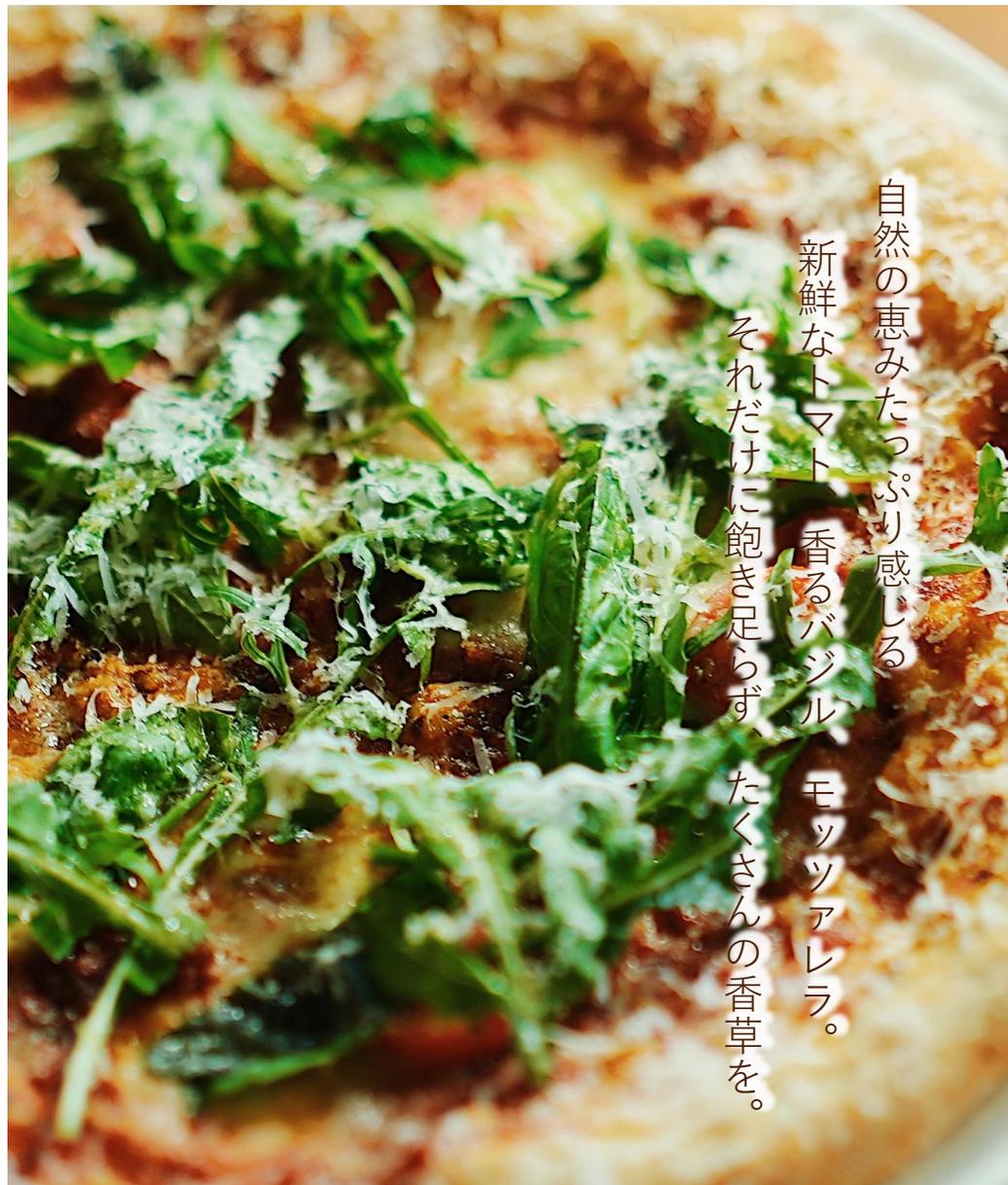
990 (税込 ¥1089)

レモンとバターの香りが食欲を掻き立てる。



SPECIAL PIZZA

生地から美味しい。WHARF一押しの一枚をぜひ。



自然の恵みたっぷり感じる
新鮮なトマトと香るバジル
モッツァレラ。
それだけに飽き足らず
たくさんの香草を。



“WHARF名物”直径30cm！ 1190 (税込 ¥1309) トマトとフレッシュバジルのマルゲリータ

その日使う分だけを、店内で丁寧に職人が手ごねで仕上げる
ピザ生地。生地とうま味が味わえる絶品のマルゲリータ。
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♪

Harf & Half PIZZA

自然の恵みを味わうWHARFでしか楽しめない一枚を。

「2つの欲張りを
特製ピザ窯で一気に焼き上げる」



マルゲリータ & クワトロフロマーージュ 1290 (税込 ¥1419)

1番人気の2つの味を一度に楽しめるピッツァ。迷ったらこちらを。

マルゲリータ & 生ハムプロシュート 1390 (税込 ¥1529)

男性に不動の人気のこちら一枚。男性の方はぜひこちらを。

クワトロフロマーージュ & 生ハムプロシュート 1390 (税込 ¥1529)

「チーズと生ハムが好き」そんなあなたにはこちらで間違いなし。

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。



🍷 OYSTER & SPARKLING

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



牡蠣 & 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 & 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)

🍷 SPARKLING WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



まさに牡蠣のための。

『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)

B ... 3800 (税込 ¥4180)

チャレロ・マカベオ・パレリャーダ

[ドライな辛口]

🍷 WHITE WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



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

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 ... 490 (税込 ¥539)

D ... 1960 (税込 ¥2156)

B ... 3000 (税込 ¥3300)

シャルドネ

[ドライな辛口]

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

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 ... 490 (税込 ¥539)
D ... 1960 (税込 ¥2156)
B ... 3000 (税込 ¥3300)

シャルドネ

[ドライな辛口]



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

NATURAL
WINE



マス・ド・ジャニーニ
Mas De Janiny Blanc

G ... 530 (税込 ¥583)
D ... 2120 (税込 ¥2332)

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 / ヴェルメンティエーノ / グルナッシュブラン

[フルーティな辛口]

ザ・ドイツワインを表現した「甘口」
いろいろ話したい女子会な夜にぴったり。



ライン・マスター
Rhein Muster

もぎたてフルーツを優しい甘味がギュッと詰まったセミスweetワイン。
ほかのワインと比べ、9.5%とアルコールも少なめのため、デザートワインとしてもおすすめ。

G ... 530 (税込 ¥583)
D ... 2120 (税込 ¥2332)
B ... 3800 (税込 ¥4180)

リヴァーナー (ミュラートゥガルウ) 100%

[フルーティな甘口]

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。



ヴィコントドムラ カリストブラン
Vicomt  d'Aumelas Callisto Blanc

口当たりはやわらかく、フルーティ。アロマが香るバランスの取れた辛口白ワイン。

G ... 630 (税込 ¥693)
D ... 2520 (税込 ¥2772)
B ... 4200 (税込 ¥4620)

グルナッシュブラン/ソーヴィニヨンブラン

[すっきりな辛口]

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！と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 ... 3000 (税込 ¥3300)

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・ジャーニニ

Mas De Janiny Blanc

G 530 (税込 ¥583)

D 2120 (税込 ¥2332)



プリミ・ソリ サンジョベーゼ

Primi Soli Sangiovesea

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、
しっかりとした味わいが特徴の自然派ワイン。

100年以上の歴史を誇るヴェネト最大のワイナリー。完熟した
サンジョベーゼのみで作られ、渋みは穏やかで程よい厚みと、
ほのかな果実の甘味が感じられる飲みやすいワイン。

カリヤン [ミディアム]

サンジョベーゼ [ジューシーミディアム]



RECOMMENDED LEMON COCKTAIL



〔おかわり率圧倒的 No.1〕

スロージューサ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〕

- 大人なピンクグレープフルーツを彷彿とさせるちょっぴりビターな一杯。

『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)

LEMON SOUR

丸 絞 り レ モ ン サ ワ ー



レモン果汁200%! 濃厚クラフトレモンサワー

520 (税込572)

岩塩レモンサワー

480 (税込528)

ハニーレモンサワー

480 (税込528)

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える、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!



WINE COCKTAIL

ワインカクテル

WINE COCKTAIL ワインカクテル

ALL 550 (税込605)

白桃のプレミアムワインクーラー

ゴールデンパインのシチリアンオペレーター

キウイフルーツのスプリッツァー

SANGRIA サングリア

ALL 590 (税込649)

★ 〔女子人気No.1〕 リンゴとパインの”ホワイト”サングリアソーダ

★ 〔濃厚果汁〕 マンゴーとオレンジの”レッド”トロピカルサングリア



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ュール 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)



皮ごと絞る丸絞りレモンの贅沢レモネード

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

ノンアルで愉しむ夜。

長野県安曇野トマトで作る自家製トマトスカッシュ
550 (税込605)

白桃とクランベリーの桃色クーラー
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)

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스티ー

ウーロン茶

ジャスミン茶

ALL 350 (税込385)