

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!
マイナス22度のレモンで作る
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

実はリピート率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)
白ワインのすつきりレモンサワー	550 (605)
赤ワインの濃厚レモンサワー	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)
まる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エロサワー	650 (715)

冬のご褒美!『凍える季節に柚子がほどける』

柚子の香りが

寒い冬をすこしだけあたためる

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)

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)

自家製コーコハイボール 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)

ビール

スーパークリー [生] 590 (649)

クラフトレモンビア 550 (605)

ブランドオレンジビア 550 (605)

辛口ジンジャービア 550 (605)

オリジナルカクテル

アーラ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)

溢れるミントの西荻窪モヒート 660 (726)

赤ワイン

コスパ抜群の赤ワイン 570 (627)

ドン・メンド・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)

丸搾りブランドオレンジスカッシュ 560 (616)

ブランドオレンジとレモンのノンアルモヒート 600 (660)

シトラスティーソーダモヒート 580 (638)

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)



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！
他ではみしたことない『うにぽて！』**

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)

浅利と昆布を効かせた白子の『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・アボガドの和風タルタル

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ーニ茸のパスタ

1290 (1419)



SPECIALTY

【名物】

**焼きたて！食べ放題！
もっちりボンファカッチャ**



WHARFの名物お通し！
食べ放題の焼きたてボンファカッチャ！
ボンファカッチャの概念を覆す、
ボン（骨）型のボンファカッチャは、
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)
タコとアボガドのサラダ仕立て	1060 (1166)
生ハム・サラミ・オリーブの盛合せ	1090 (1199)



お酒にあうもの

ちよこちよこ集めたお得な前菜盛り
まずはこれ頼んであれば間違いない！

オイスターバーの前菜 8種盛合せ

1190 (1309)

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baru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 ラムチップ

1本 790 (869)



※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。

SALAD

【サラダ】

西荻窪の老舗八百屋の旬野菜 カニ味噌バニヤカウダ 790 (869)

海老とアボガドの燻製チップドシーザーサラダ 890 (979)

OYSTER

【牡蠣メニュー】

広島直送WHARF名物 牡蠣フライ 1個 390 (429)

産直牡蠣の蒸し牡蠣 1個 460 (506)

ぶりぶりの牡蠣が詰まった揚げ春巻き 570 (627)

バターソテーした牡蠣の鉄板オムレツ 890 (979)

広島から届く！大粒真牡蠣のペペロンチーノ 1440 (1584)



**スパイスを効かせた
牡蠣の窯焼きラザニア**

1290 (1419)

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)