# 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№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)
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)

# 徳島直送!『緑の宝石 酢橘(すだち)フェア』



徳島から届いたばかりの酢橘サワー	580 (638)
酢橘を絞る特製ジントニック	580 (638)
酢橘ハイボール	560 (616)
酢橘薫るの大人のワインクーラー	610 (676)
1)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)
自家製コークハイボール	540 (594)
辛ロ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)

ピール	
スーパードライ [生]	590 (649)
クラフトレモンビア	550 (605)
ブラッドオレンジビア	550 (605)
辛ロジンジャービア	550 (605)

550 (605)
590 (649)
590 (649)
660 (726)
570 (627) 2280 (2508) 3800 (4180)
520 (572)
520 (572)
520 (572)
520 (572)
550 (605)
560 (616)
600 (660)
580 (638)
580 (638)
450 (495)
450 (495)
500 (550)
450 (495)

### 西荻窪で一番の贅沢! 雲丹尽くしフェア

誕生日?記念日? それとも自分へのご褒美? 贅沢する理由があるあなたのために!

# 雲丹がこばれる!あふれる!

WHARF名物!贅沢ゥニ麵 超絶濃厚クリームソース

1990 (2189)



· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
雲丹とモッツァ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)
少しだけ贅沢な雲丹ポテサラ	690 (759)
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)
山葵を効かせた雲丹とアボカドの海鮮タルタル	990 (1089)



# 雲丹も肉も独り占め!

雲丹と牛たたきの贅沢カルパッチョ -刻み山葵と淡雪塩-

1190 (1309)

### SPECIALTY

【名物】



# 焼きたて!食べ放題! もつちりボーンフォカッチャ

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、 ボーン(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!

### KODAWARI

【料理長がこだわるラム】

オイスターバーなのにラム!?! ラム肉の名店出身の 料理長がこだわる

ピザ窯で焼き上げる 窯焼き ラムチョップ

1本 790 (869)



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)
秋の味覚『梨』と生ハム『生モッツァレラ』のカプレー	-ti 890 (979)
い3い3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・オリーブの盛合わせ	1090 (1199)
オイスターバーの前菜 8種盛合わせ	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ャベツ	560 (616)
ちょっと肉をつまみたい! 50gの牛ハラミ鉄板ステーキ	690 (759)
農家から届く舞茸の鉄板オムレツ	790 (869)
じゃがいものもちもちニョッキ ーゴルゴンゾーラの濃厚チーズソー	z- 830 (913)
宮崎県産黒毛和牛の温かいカルパッチョ	1290 (1419)
SALAD	【旬鮮サラダ】
西荻窪の老舗八百屋の旬野菜カニ味噌バーニャカウ	790 (869)
少しだけ贅沢な雲丹ポテサラ	690 (759)
海老とアボカドの燻製チョップドシーザーサラダ	890 (979)
FRIED	【フライド】
岩塩フライトポテト	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	2ክット 690 (759)

## 【ビストロ自慢の牡蠣メニュー】 **OYSTER** 1個 550 (605) ~ 產地直送『厳選生牡蠣』 広島直送WHARF名物 牡蠣フライ 1個 370 (407) 1個 440 (484) 産直牡蠣の蒸し牡蠣 広島直送牡蠣の焼き牡蠣 1個 440 (484) ~ ぷりぷ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) スパイスを効かせたオイスターバーの窯焼きラザニア 1290 (1419) 広島県から届く! 大粒真牡蠣の ペペロンチーノ 1440 (1584) 【アヒージョ】 AJILLO 『海のアヒージョ』魚介たつぶ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】 肉飲み推奨! 50g 690 (759) 燻製牛ハラミの鉄板ステーキ 100g 1290 (1419)

## PASTA

【パスタ】

じっくり煮込んだラムラグーパスタ 一削りたてペコリーノチーズー 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)

🦷 ※中学生以上のあ客様はあ通し代として、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。あ気軽に従業員まであ声掛けください。