

## 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 360 (396)

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)

WHARF名物贅沢ウニ麺 超絶濃厚クリームソース 1990 (2189)



『雲丹牛！』 贅沢カルパッチョ  
-刻み山葵と淡雪塩-

1190 (1309)

## 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)

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！  
もっちりボーンフオカッチャ

WHARFの名物お通し！  
食べ放題の焼きたてフオカッチャ！  
フオカッチャの概念を覆す、  
ボーン（骨）型のフオカッチャは、  
そのままで！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 ラムチヨップ

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)
サーモンとイチゴのカルパッチョ	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)
イチゴ・生ハム・生モツツアレラのカプレーゼ	890 (979)
タコとアボカドのサラダ仕立て	690 (759)
いろいろチーズの4種盛り	890 (979)
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)

※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。

## 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

1個 460  
(税込 ¥506)

※2個からのご注文



## SHRIMP

### 【海老】

海老と洋梨のリコッタチーズ白和え

680 (748)

小海老のカクテルシュリンプソース

690 (759)

海老・サーモン・アボカドの海鮮タルタル

890 (979)

あとの大海老フライ カダイフ巻き

1尾 830 (913)

## 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)

## FRIED

### 【フライ】

雲丹とモツツアレラチーズの贅沢ライスコロッケ

1個 360 (396)

岩塩フライドポテト

560 (616)

ウニパ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)

## 鉄板オムレツ

### 【Omelet】

農家から届く舞茸の鉄板オムレツ

630 (693)

白子のバターソテーと合わせる鉄板オムレツ

830 (913)

## 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)