LUNCH MENU 11:00 - 17:00 (16:00L.O.)

THE WHARF HOUSE *Original* HAMBURGER

ザ・ワーフハウス
オリジナルバーガー 1880
The Wharf House Original Hamburger

ザ・ワーフハウス
オリジナルチーズバーガー 1980
The Wharf House Original Cheese Hamburger

TOPPING トッピング

- AVOCADO アボカド +¥150
- FRIED EGG 目玉焼き +¥150
- PATTY パティ +¥300
- BACON ベーコン +¥200

DRINK SET ドリンクセット +¥300

- ブレンドコーヒー Blended Coffee <ICED / HOT>
- 紅茶 Black Tea <ICED / HOT>
- ウーロン茶 Oolong Tea
- メロンソーダ Melon Soda
- コカ・コーラ Coca-Cola
- ジンジャーエール Ginger Ale
- オレンジジュース Orange Juice
- カルピス Calpico

SALAD SET サラダセット +¥350

"清水屋"
ケチャップ
SHOPで販売中!

横浜ナポリタン 1250

Yokohama Neapolitan Spaghetti

横浜名物清水屋のケチャップを使用したナポリタン!

ぷりっぷりの海老と
濃厚なホワイトソースがクセになる!

海老ドリア Shrimp Doria 1550

マグロとサーモンのライスボウル

Tuna & Salmon Rice Bowl

1680

特製 ハッシュドビーフ

Special Hashed Beef

1500

トマトの旨味がたっぷり
特製デミグラスソース!

バターチキンカレー

Butter Chicken Curry

1450

国産黒毛和牛のリブロースステーキ

オニオンガーリックソース <with ライス>

Wagyu Ribeye Steak
with Onion Garlic Sauce & Rice

4500

Kids MENU

KIDSバーガー 950

Kids Hamburger

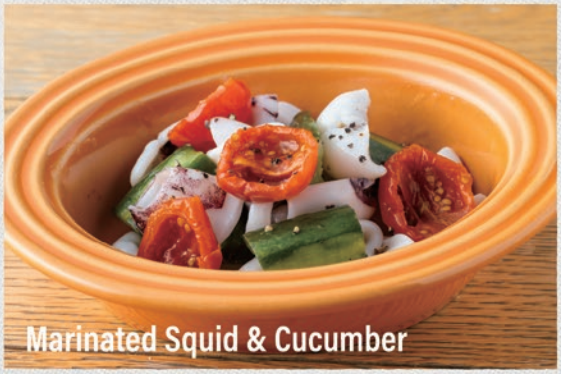
KIDSナポリタン 950

Kids Neapolitan

アップルジュース付き
WITH APPLE JUICE

Caesar Salad

Mexican Nachos


Marinated Squid & Cucumber

Fish & Chips

Garlic Shrimp

SALAD

ブレストチキンと
ロメインレタスのシーザーサラダ 1280
Breast Chicken & Romaine Lettuce Caesar Salad

ANTIPAST

ヤリイカと胡瓜のクラフトビールマリネ 880
Marinated Squid & Cucumber with Craft Beer
横浜ビールで漬けこんだ最高のおつまみ!

Recommended
モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ 1200
Mozzarella Cheese & Tomato Caprese
甘みと酸味の絶妙なバランスが良い一品

生ハム・サラミの盛り合わせ 1500
Assorted Dry-Cured Ham & Salami

HOT SNACK

アボカド・メキシカンナチョス 1380
Avocado Mexican Nachos
お好みの大きさにアボカドをつぶしながら
サワークリームと混ぜて食べる最高のおつまみ!

Recommended
フィッシュ&チップス 1280
Fish & Chips
クラフトビールにぴったり!モルトビネガーの酸味と相性抜群

フライドチキン 780
Fried Chicken

フライドポテト 700
French Fries

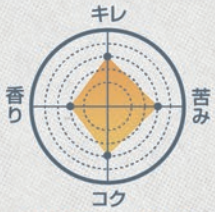
ガーリックシュリンプ 1350
Garlic Shrimp
カリっと香ばしく上げた海老を特製のガーリックソースで!

CRAFT BREWED

YOKOHAMA BEER

M SIZE 1100 (350ml) / L SIZE 1500 (500ml)

BEER FRIGHT
テイスティングセット
3 TYPES 1800 (120ml) / 5 TYPES 2600 (120ml)

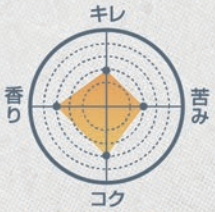


ALC.5.5% IBU 35

ピルスナー
Bohemian Pilsner

心地よいホップの余韻が続く

美しい黄金色のチェコスタイル・プレミアムビール。
コクのあるモルトのフレーバー、
チェコ産アロマホップの上品な香りと苦味が特長。

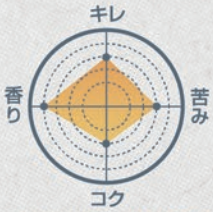


ALC.5.5% IBU 25

アルト
Düsseldorf Alt

香ばしい琥珀色のビール

ドイツデュッセルドルフ伝統の琥珀色のビール。
ローストされた麦の香ばしさと
酵母によるみずみずしくほのかに甘い香りが特長。

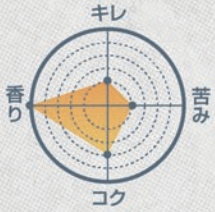


ALC.4.5% IBU 35

ハマクロ
Session Black IPA

黒ビールのイメージを覆す軽快さ

苦みは極力抑えて、アルコールも低め。
IPAらしい柑橘のようなホップの香りと
モルトのロースト感がほんのり残るテイスト。



ALC.5.5% IBU 8

ヴァイツェン
Hefe Weizen

フルーティーな白ビール

南ドイツのスタイル。酵母由来のバナナのような香り。
苦みが少なく、ビールを飲み慣れない
方からの人気も高い。

ALC.5.0% IBU 35

ペールエール
American Pale Ale

スッキリ爽やかな香りと苦み

鼻に抜けるシトラス系の清々しいホップの香りと
ほどよい苦みのバランスが絶妙で飲み飽きしない。
軽やかな口当たりでスイスイ飲めるビール。

ALC.5.5% IBU 25

瀬谷の小麦
Belgian Wheat Ale

横浜瀬谷の小麦で造ったビール

横浜瀬谷区の岩﨑農園さんが
丹精込めて育てた小麦で造ったエールタイプ。
小麦のやさしい飲み口とスッキリとした苦みが特長。

ALC.5.0% IBU 45

横浜ラガー
India Pale Lager

香りと苦み、飲みごたえのラガー

ホップ由来の柑橘を思わせる清々しい香りと、
しっかりとした苦みのバランスが絶妙。
ビール好きに人気のテイストです。

期間限定ビール
Limited Time Beer

地元生産者の方々によって作られた貴重な果物や、
ビールの服原料となる農産物を使用。
生産者・土地の魅力を"めぐる季節"と共に
楽しんでほしいという想いを込めたビール。

YOKOHAMA BEER COCKTAILS

横浜ビールで割ったビアカクテル

ALL 1000

シャンディガフ Shandy Gaff
<横浜ラガー×ジンジャーエール>

レッドアイ Red Eye
<ピルスナー×トマトジュース>

ハマコーク Hama Coke
<ハマクロ×コーラ>

STOP ※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられております。飲酒運転は法律により禁止されています。ご来園の際は公共交通機関をご利用ください。

CAFÉ

ブレンドコーヒー 550
Blend Coffee <ICED / HOT>

エスプレッソ 600
Espresso

カフェラテ 650
Cafe Latte <ICED / HOT>

ソイラテ 650
Soy Latte <ICED / HOT>

紅茶 500
Tea <ICED / HOT>

<HERB TEA>

ハーブティー Herb Tea **700**

- **オーガニック・アールグレイ**
  Organic Earl Grey
- **白桃ローズヒップ**
  Peach Rose Hip
- **林檎とグリーンルイボス**
  Apple & Green Rooibos

<SOFT DRINK>

オレンジジュース 450
Orange Juice

カルピスウォーター 450
Calpico Water

コカ・コーラ 450
Coca Cola

ジンジャーエール 450
Ginger Ale

メロンソーダ 450
Melon Soda

ウーロン茶 400
Oolong Tea

ALCOHOL

キリン 一番搾り 750
Kirin Ichiban Draft

コロナビール 750
Corona Beer

ハイボール 700
Highball

レモンサワー 700
Lemon Sour

スパークリングワイン 800
Sparkling Wine

ワイン <白/赤> 700
Wine <WHITE / RED>

<NON-ALCOHOL>

キリン グリーンズフリー 600
Kirin Green's Free

ノンアルコール スパークリングワイン 780
Sparkling Wine <NON-ALCOHOL>

ローズ サングリア 780
Belle Rose Tea Soda

ベルローズ ティーソーダ 780
Belle Rose Tea Soda

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられております。飲酒運転は法律により禁止されています。ご来園の際は公共交通機関をご利用ください。

Dessert

NYチーズケーキ 880
New York Cheesecake
濃厚でなめらかな口どけのクラッシックなチーズケーキ。

瀬戸内レモンケーキ 920
Setouchi Lemon Cake
瀬戸内レモンのほど良い酸味がクセになる一品！

チョコレートブラウニー 890
Chocolate Brownie
深みのある味わいにしっとりとした生地のチョコレートケーキ。

Recommended

アサイーボウル Acai Bowl 1680
鉄分、カルシウム、ミネラル、ポリフェノールなどを
多く含むスーパーフード！

Soft Cream

ソフトクリーム 各種
Soft Serve Ice Cream

- **バニラ** 600
  Vanilla
- **ローズミックス** 650
  Rose Mix

カップ or コーン

Float

フロート 各種 690

- **メロンクリームソーダ**
  Melon Cream Soda
- **コーラフロート**
  Cola Float
- **コーヒーフロート**
  Coffee Float

The Wharf HOUSE

YAMASHITA KÓEN

BREAKFAST	9:00 - 11:00
LUNCH	11:00 - 17:00 (16:00L.O.)
DINNER	17:00 - 22:00 (21:00L.O.)
足湯テラス	10:00 - 21:00
SHOP	10:00 - 19:00

BBQ

THE WHARF HOUSE

YAMASHITA KÓEN

東京湾を眺めながら
『Weber（ウェーバー）』のグリルで焼き上げる本格BBQ。
気軽に"手ぶらBBQ"が楽しめます。

≪ BBQテラスの
ご予約はコチラ!

開催期間：3月～11月

山下公園
足湯テラス

海を眺めながら
足湯体験ができる
新スポット。

※受付は店内にて承ります。

PICNIC

レンタルシート付き
ピクニックセットや
公園で遊べる
レンタルグッズなど、
ご用意しております。

SHOP

横浜定番のお土産
『ありあけハーバー』や
横浜元町『キタムラ』の
バックや小物などを
販売しております。

お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の
飲酒はお断りしております。

Drinking alcohol is prohibited by law for customers
driving a car or are under the age of 20.

＜アレルギー情報＞
QR コードを読み取るとアレルギー情報が表示されます。

お米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
Please ask our staff about the information of rice-growing district.