

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



牛100%パティと特製デミグラスソース。

ボリューム満点"THE WHARF HOUSE"オリジナルバーガー！

Recommended

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



PASTA

Recommended

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!



『清水屋ケチャップ』
SHOPにて販売中!

Recommended

RICE

特製ハッシュドビーフ 1500

Special Hashed Beef
じっくり煮込んだ特製デミグラスソースと
トマトの旨味がたっぷり!

バターチキンカレー 1450

Butter Chicken Curry

**マグロとサーモンの
ライスボウル 1680**

Tuna & Salmon Rice Bowl



STEAK

**国産黒毛和牛のリブローズステーキ
オニオンガーリックソース 4500**
＜with ライス＞

Wagyu Ribeye Steak with Onion Garlic Sauce & Rice

アップルジュース付き
WITH APPLE JUICE

**Kids
MENU**

KIDS バーガー 950

Kids Hamburger

KIDS ナポリタン 950

Kids Neapolitan



Kids Hamburger



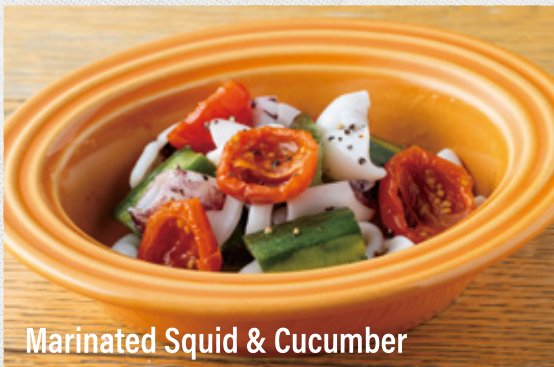
Kids Neapolitan



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
横浜ビールで漬けた最高のおつまみ!

Recommended

モッツア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
カリッと香ばしく上げた海老を特製のガーリックソースで!

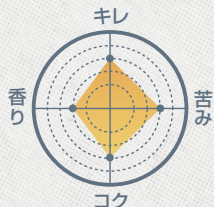
CRAFT BREWED

YOKOHAMA BEER

M 1000 / L 1400
SIZE (350ml) / SIZE (500ml)

BEER FRIGHT
テイastingセット

3 1500 / 5 2400
TYPES (120ml) / TYPES (120ml)



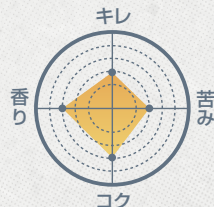
ALC.5.5% IBU 35

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うま味が特長。



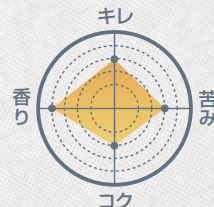
ALC.5.5% IBU 25

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。



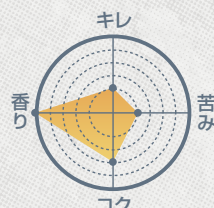
ALC.4.5% IBU 35

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。



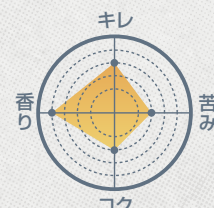
ALC.5.0% IBU 35

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は
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。



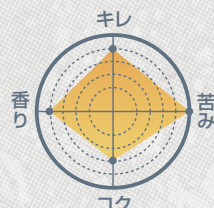
ALC.5.5% IBU 25

瀬谷の小麦

Belgian Wheat Ale

横浜瀬谷の小麦で造ったビール

横浜瀬谷区の岩崎農園さんが
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。



Megriai
Seasonal

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。



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>



※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



自家製ティラミス

Homemade Tiramisu

濃厚なマスカルポーネクリームと上品なほろ苦さ

880



抹茶と黒蜜のシフォンケーキ

Matcha & Brown Sugar Chiffon Cake

850



ブルーベリーレアチーズケーキ

Baked Creamy Cheese Cake

なめらかなクリームチーズとブルーベリーの酸味がベストマッチ!

880



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!

Recommended

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

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 400

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



麒麟 一番搾り 700

Kirin Ichiban Draft

コロナビール 750

Corona Beer

ハイボール 680

Highball

レモンサワー 680

Lemon Sour

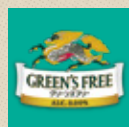
スパークリングワイン 800

Sparkling Wine

ワイン <白/赤> 680

Wine < WHITE / RED >

< NON-ALCOHOL >



麒麟
グリーンスフリー 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。

The Wharf HOUSE

YAMASHITA KÔEN



BREAKFAST 9:00 - 11:00

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

DINNER 17:00 - 22:00
(21:00 L.O.)

足湯テラス 10:00 - 21:00

SHOP 10:00 - 19:00

BBQ

THE WHARF HOUSE
YAMASHITA KÔEN

ウェーバー 東京湾を眺めながら
『Weber』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.

