

SPECIALTY

【名物】



焼きたて! 食べ放題!
もっちりポーンフオカッチャ

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、
ポーン(骨)型のフオカッチャは、
そのままでも! デイップスタイルでも!

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)

SEASONS

【寒い季節の限定メニュー】

タコと春菊のワインに合わせるナムル

550 (605)

自家製カニクリームコロッケ 濃厚アメリカヌソース

590 (649)

冬野菜のカニ味噌パニーニカウダ

790 (869)

『イチゴ』と国産キウイ』と自家製モッツアレラチーズのカプレーゼ

810 (891)

冬の味覚 白子と春菊のチーズフリット

900 (990)

いましか食べれない 白子の鉄板オムレツ

990 (1089)

白子と下仁田ネギのパパロンチーノ

1590 (1749)

APPETIZER

【冷菜】

人参と紫キャバツのチーズラバ

390 (429)

サーモンのカルパッチョ - 自家製ガリソース

490 (539)

いろいろチーズの4種盛り

890 (979)

柚子胡椒を効かせたスモークサーモンとアボカドのタルタル

960 (1056)

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】

桜エビ薫るアンチョビキャバツ

560 (616)

北海道産黄爵(とうや)ポテトのフリット - ポルチーニソース

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コロッケ - 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
コンソメと旬野菜のグリルを添えて

1290 (1419)



SALAD

【旬鮮サラダ】

燻製ポテトと半熟卵のポテトサラダ

590 (649)

からし菜とケールのサラダ

柚子ビネグレット マッシュルームと胡桃

780 (858)

AJILLO

【アヒージョ】

オイスターバーが作る貝と海鮮のトマト香る海のアヒージョ

890 (979)

海老とマッシュルームの濃厚オマールピスクアヒージョ

920 (1012)

FRIED

【フライド】

広島直送牡蠣が詰まった揚げ春巻き

540 (583)

パリ人シェフが作る本場の揚げ春巻き - ルンピア

580 (638)

岩塩フライドポテト

560 (616)

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)

RECOMMENDED

【イチオシ】

広島直送ぶりぶり真牡蠣使用

1290

スパイスを効かせたオイスターバーの**窯焼きラザニア**

(1419)



GRILLED

【窯焼き】

フオカッチャをおかわりしたくなる
赤ワインを煮詰めた濃厚牛タンシチュー

1490 (1639)

山形県米沢豚のロースト 窯焼き野菜
昆布出汁を効かせたフレッシュバジルソース

1290 (1419)

PASTA

【パスタ】

海老とほうれん草のオマールピスク タリアテッレ

1290 (1419)

濃厚雲丹クリームソースの特製うに麺 いくらのせ

1390 (1529)

白子と下仁田ネギのパパロンチーノ

1590 (1749)

広島県から届く大粒真牡蠣のパパロンチーノ

1440 (1584)



※中学生以上のお客様はお通し代として、焼きたてフオカッチャ食べ放題500円(550円)を頂いております。
フオカッチャのご追加は、焼きたてをお持ち致しますので、お気軽に従業員までお声掛けください。

生牡蠣をご注文のお客様へ：体調の優れないお客様への生牡蠣の販売はお断りしております。

ご注文をお控え下さいますよう、お願い申し上げます。