

OYSTER 【牡蠣】

| | |
|--------------|---------|
| 毎日届く厳選生牡蠣 | 1個 540～ |
| WHARF名物牡蠣フライ | 1個 360 |
| 広島直送牡蠣の焼き牡蠣 | 1個 440～ |

※詳細は本日の別紙メニューをご覧ください

APPETIZER 【冷菜】

| | |
|----------------------------------|-------------|
| フルーツマトと自家製モッツアレラチーズのカプレーゼ | 690 (759) |
| スペイン産生ハム ハモンセラノ | 790 (869) |
| ワインに合わせるいろいろチーズの4種盛り | 890 (979) |
| スモークサーモンとアボカドのタルタル | 930 (1023) |
| タコとアボカドのサラダ仕立て | 1030 (1133) |
| フォアグラカルパッチョと牡蠣のクリームチーズ濃厚バルサミコソース | 1390 (1529) |
| オイスターバーの前菜 8種盛合わせ | 1190 (1309) |

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)



HOT APPETIZER 【温菜】

| | |
|-------------------------------|-------------|
| 揚げ立て自家製ゼツポリーニ | 490 (539) |
| 桜エビ薫るアンチョビキャベツ | 590 (649) |
| 北海道産黄爵(とうや)ポテトのフリット濃厚ポルチーニソース | 690 (759) |
| ゴルゴンゾーラ香る濃厚かぼちゃソースのもちもちコロッキ | 790 (809) |
| オイスターバーが作る真牡蠣の麻婆豆腐 | 990 (1089) |
| 広島直送牡蠣と海鮮のアクアパッツァ | 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) |
| 春菊とケールのサラダ 柚子ピネグレット 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『WHARF』アヒージョ | 890 (979) |

FRIED 【フライド】

| | |
|--------------------|----------------|
| クリスピーフライドポテト | 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】

広島直送ぷりぷり真牡蠣使用
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)



GRILLED 【窯焼き】

| | |
|---|-------------|
| エビとサーモンのオマールビスクグラタン | 890 (979) |
| 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) |

PIZZA 【手ごねピザ】

ハーフ&ハーフピザ 1390 (1529)

- ◆ フレッシュバジルのマルゲリータ
- ◆ 生ハムとセルパチコのチーズピザ
- ◆ ぷりぷり海老のオマールビスク
- ◆ 自家製スモークサーモンピザ

PASTA 【パスタ】

| | |
|-------------------------|-------------|
| 季節野菜と牛蒡のポークラガーパスタ | 990 (1089) |
| 海老とほうれん草のオマールビスク タリアテッレ | 1290 (1419) |
| 広島県から届く大粒真牡蠣のパペロンチーノ | 1390 (1529) |

※中学生以上のお客様はお通し代として、焼きたてフォカッチャ食べ放題500円(550円)を頂いております。
フォ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。

こだわりの無添加果実 【レモン・ピングレ】

| | |
|---------------------------|-----------|
| 『生牡蠣専用』レモン果汁だけのクラフトレモンサワー | 540 (594) |
| クラフトレモンハイボール | 540 (594) |
| クラフトレモンピア | 550 (605) |
| 皮ごと絞る!クラフトピンクグレープフルーツサワー | 540 (594) |
| クラフトピンクグレープフルーツハイボール | 540 (594) |
| クラフトピンクグレープフルーツピア | 550 (605) |


サワー 【レモン】

| | |
|---------------------------|-----------|
| 『生牡蠣専用』レモン果汁だけのクラフトレモンサワー | 540 (594) |
| 実はリピート率No.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) |
| 安曇野トマト使用!プレミアムトマトサワー | 650 (715) |
| オイスターバーの自家製リモンチエロサワー | 650 (715) |





カクテル


| | |
|-------------------|-----------|
| アールグレイ香るジントニック | 550 (605) |
| キウイとリンゴの爽快モヒート | 630 (693) |
| 白ワインのスプリッツァーリモーネ | 590 (649) |
| 赤ワインのキティオランジーナ | 590 (649) |
| 白桃とリンゴのトロピカルサングリア | 590 (649) |
| リンゴとオレンジのハニーサングリア | 590 (649) |


スパークリングワイン

| | |
|--|-------------|
|  サクラアワード2024金賞受賞! 『生牡蠣専用』カステルロック カヴァ | 690 (759) |
| 350年以上続くワインづくりに定評のあるワイナリーが届ける スペインの最高級スパークリングワイン | 4800 (5280) |
| スパークリングミモザ [スパークリング・オレンジ] | 630 (693) |
| スパークリングベリーニ [スパークリング・白桃] | 630 (693) |

白ワイン

| | |
|--|-------------|
|  ソムリエが選ぶ牡蠣をおいしく食べる白ワイン 『生牡蠣専用』カマレロ シャルドネ | 490 (539) |
| ゴールドイエローの輝き、トロピカルフルーツの香りと瑞々しさが特徴。 | 1960 (2156) |
| | 3300 (3630) |
|  ドン・メンド・ブランコ | 570 (627) |
| 心地よい酸味と透明感のある花のような香りが愉しめます。 | 2280 (2508) |
| | 3900 (4290) |
|  マス・ド・ジャンニーニ | 650 (715) |
| ジューシー且つ、塩気のあるミネラル感、レモンを思わせる爽快感が特徴。 | 2600 (2860) |
|  ロリマーセミヨン/シャルドネ | 680 (748) |
| 柑橘系のはつらつとした口当たりとクリーミーな香りが調和する辛口ワイン | 2720 (2992) |
| | 4200 (4620) |



| | |
|---|-------------|
|  サクラアワード2024ダイヤモンドトロフィー受賞 ロヴィコ・クラフトマンズ・セレクション/シャルドネ | 750 (825) |
| 白桃、ミント、メロン等のフルーティー且つエレガントな香りが広がります。 | 3000 (3300) |
| | 4800 (5280) |

| | |
|---|-------------|
|  オイスターペアリングコンパ『グランドオイスター賞』 コノ マールポロ ソービニオンブラン | 850 (935) |
| かすかなピンクの色合いと、パッションフルーツの香りが特徴。 オイスターバーがおすすめるこれぞ!『オイスターに最もよく合うワイン』 | 3400 (3740) |
| | 5600 (6160) |

ビール

| | |
|-------------------|-----------|
| スーパードライ [生] | 580 (638) |
| クラフトレモンピア | 550 (605) |
| クラフトピンクグレープフルーツピア | 550 (605) |

赤ワイン

| | |
|---|-------------|
|  チリの注目ワイナリーから届くコスパ抜群のワイン カマレロ カベルネ ソーヴィニヨン | 490 (539) |
| フルーティーな中にスパイスの香り、甘くやわらかいタンニンと、 果実味の味わいがしっかりと余韻に感じられます。 | 1960 (2156) |
| | 3300 (3630) |
|  ドン・メンド・ティント | 560 (616) |
| 若々しいアロマ香が豊かな赤ワイン。 アラゴンで育つ葡萄はしっかりとした果実味が特徴です。 | 2240 (2464) |
| | 3800 (4180) |

ハイボール

| | |
|----------------------|-----------|
| 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) |
| クラフトピンクグレープフルーツハイボール | 540 (594) |
| 辛口ジンジャーハイボール | 520 (572) |

ノンアルコール

| | |
|-------------------------|-----------|
| 皮ごと絞る丸搾りレモンの自家製レモンスカッシュ | 520 (572) |
| 皮ごと絞る丸搾りレモンの自家製ハニーレモネード | 520 (572) |
| 酷暑の真夏に飲みたくなる爽快塩レモンスカッシュ | 520 (572) |
| 白桃とオレンジのトロピカルワインクーラー | 520 (572) |
| マンゴーとオレンジのピーチサイドモヒート | 550 (605) |
| ココロも潤う シトラスティーモヒート | 550 (605) |
| 安曇野トマト使用!プレミアムトマトスカッシュ | 590 (649) |

ソフトドリンク

| | |
|--------|-----------|
| 烏龍茶 | 450 (495) |
| ジャスミン茶 | 450 (495) |
| 各種ジュース | 450 (495) |