Oyster
当店自慢の牡蠣をお楽しみください

Cold Raw Oyster Platter
コールドオイスタープレート
▶漬け牡蠣 ▶牡蠣炙り
▶胡麻牡蠣 ▶生牡蠣
4種盛り合わせです。
¥1,990 [税込¥2,189]

Raw

Marinated Oyster *w/Sudachi Citrus*
漬け牡蠣 すだち添え ¥550 [税込¥605]
さっと牡蠣醤油に漬けました。すだちの爽やかな香りがよく合います。

Grilled Oyster *w/KOUSHIN DAIKON Radish*
牡蠣の炙り紅芯大根おろし添え ¥550[税込¥605]
さっと牡蠣醤油に漬け、炙りました。
甘みの強い紅芯大根おろしでさっぱりとお召し上がりください

Our Special! **Sesame Oyster**
牡蠣と特製ゴマダレ ～胡麻牡蠣～ ¥550 [税込¥605]
福岡名物「胡麻さば」を牡蠣にアレンジしました。

Special topping Grilled Oyster

3 Kinds of Assorted Grilled Oyster
焼き牡蠣3種盛り合わせ
¥1,280 [税込¥1,408]

5 Kinds of Assorted Grilled Oyster
焼き牡蠣5種盛り合わせ
¥1,990 [税込¥2,189]

Grilled oysters onion gratin
オニオングラタンの焼き牡蠣 ¥460 [税込¥506]
飴色玉葱と牡蠣スープで仕上げたオニオングラタン風の焼き牡蠣です。

Grilled Oyster Garlic Butter
香草ガーリックバターの焼き牡蠣 ¥460 [税込¥506]
ガーリックが効いたハーブバターの焼き牡蠣です。

Grilled oysters with truffle tartar sauce
トリュフタルタルソースの焼き牡蠣 ¥460 [税込¥506]
トリュフの香りがする贅沢なタルタルソースの焼き牡蠣です。

Grilled Oyster Sea Urchin Oyster Soy Sauce
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 ¥460 [税込¥506]
当店人気NO1のウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣です。

Grilled oysters with anchovy tomatoes
アンチョビトマトの焼き牡蠣 ¥460 [税込¥¥506]
相性の良いトマトソースとアンチョビの焼き牡蠣です。

Hot

Butter Sauteed Oyster
牡蠣のバターソテー ¥390 [税込¥429]
外はカリっと中はふっくらに仕上げました。バターの風味がたまりません。

Oven Grilled Oyster /1pc
牡蠣の素焼き 1ピース ¥350 [税込¥385]
焼くことにより、旨みが凝縮されています。
生牡蠣とは違った味わいをお楽しみいただけます。

Deep Fried Oyster /1pc
カキフライ タルタルソース 1ピース ¥350 [税込¥385]
サクサクした衣、ジューシーな旨味があふれる1品。
大変お熱くなってますのでお気を付けください。

Wine Steamed Oyster /1pc
牡蠣のワイン蒸し1ピース ¥390 [税込¥429]
ニンニクで香りをつけたオイルに牡蠣を入れてワイン蒸しにしています。スープとご一緒に是非パケットをお勧めします。

Hot Oyster Platter
ホットオイスタープレート
¥1,090 [税込¥1,199]
▶牡蠣のバターソテー
▶香草ガーリックのバター焼き
▶カキフライ
3種盛り合わせです。

COLD APPETIZER

Marinated Olives
オリーブのマリネ ¥300[税込¥330]
ワインのお供にどうぞ。

3 kinds Cheese Platter
チーズ3種盛り ¥990 [税込¥1,089]
内容はスタッフにお尋ねください。

Prosciutto ham carpet
生ハム絨毯 ¥890 [税込¥979]
お皿いっぱいに生ハムが敷き詰められています！

shrimp carpaccio *lime and spicy dressing*
エビのカルパッチョ
～ライムとピリ辛ドレッシング～ ¥890 [税込¥979]
スイートチリソースを使った、エスニック風の一皿です。

Beef Tagliata served *with Mashed Potato and Trffle Sauce*
牛肉のタリアータ
～ワサビマッシュポテトとトリュフのソース～ ¥1,100 [税込¥1,210]
マッシュポテトとトリュフのソースを絡めてお召し上がりください。

SALAD

Green Salad *w/Parmesan Cheese*
たっぷりパルメザンチーズのグリーンサラダ ¥890 [税込¥979]
パルメザンチーズを混ぜてお召し上がりください。

Seasonal Vegetables Bagna Cauda
季節野菜のバーニャカウダ ¥1,190 [税込¥1,309]
季節野菜の盛り合わせです。野菜の種類は季節によって変わります。

HOT APPETIZER

French Fries *Chili Lemon Flavor*
フレンチフライ
チリレモンフレーバー
¥500[税込¥550]
フレンチフライをチリレモンパウダーに絡めました。

Mussels Steamed in Wine
～Tyme and lemon scent～
ムール貝の白ワイン蒸し
～タイムとレモンの香り～
¥790[税込¥869]
レモンとタイムの爽やかな香りを加えています。ワインに合います。

Cajun Shrimp Ajillo
ケイジャンシュリンプアヒージョ
¥790[税込¥869]
香ばしいケイジャンソースのエビのアヒージョです。

Oyster chowder
オイスターチャウダー
¥890[税込¥979]
牡蠣4つが入った濃厚オイスターチャウダーです。

Oyster Ajillo
牡蠣のアヒージョ
¥890[税込¥979]
定番の牡蠣のアヒージョです。
是非パケットとご一緒にお召し上がりください。

Oyster & Spinach Gratin
オイスターロックフェラー
"牡蠣とほうれん草のグラタン"
¥990[税込¥1,089]
濃厚なホワイトソースに牡蠣とほうれん草の定番グラタンです。
おすすめです！

Fish & Chips
フィッシュ&チップス ¥890[税込¥979]
イギリス定番のおつまみです。

Sauteed Oyster and foie gras *Sweet balsamic sauce*
牡蠣とフォアグラのソテー
甘いバルサミコソース ¥1,690[¥税込1,859]
牡蠣とフォアグラはとても相性が良く、赤ワインによく合います。

PASTA

Crab miso peperoncino spaghettini
カニ味噌のペペロンチーノパスタ
Regular Size レギュラー ¥1,290 [税込¥1,419]
Large Size ラージ ¥1,990 [税込¥¥2,189]
カニ味噌と牡蠣の出汁で仕上げたペペロンチーノです。

Shrimp tomato cream pasta
エビのトマトクリームパスタ
Regular Size レギュラー ¥1,390 [税込¥1,529]
Large Size ラージ ¥2,090 [税込¥2,299]
赤エビの旨味にアメリケーヌソースを加えた、エビ好きにはたまらない1品です。

Sea UrchinPeperoncino
ウニたっぷりのペペロンチーノパスタ
Regular Size レギュラー ¥1,490 [税込¥1,639]
Large Size ラージ ¥2,230 [税込¥2,453]
たっぷりウニにアンチョビをきかせたペペロンチーノです。

OysterSpaghetti
牡蠣まみれの和風パスタ
Regular Size レギュラー ¥1,590 [税込¥1,749]
Large Size ラージ ¥2,380 [税込¥2,618]
牡蠣8個！当店ならではの牡蠣醤油バターの和風パスタです！

BREAD

Baguette バゲット ¥350 [税込¥385]
アヒージョやワイン蒸しと供に是非ご注文ください。

Garlic Toast ガーリックトースト ¥390 [税込¥429]
ガーリックハーブバターのトーストです。

DESSERT

Today's Sorbet 本日のシャーベット ¥400 [税込¥440]

Today's Ice Cream 本日のアイスクリーム ¥400 [税込¥440]
本日の内容はスタッフにお尋ねください

アフォガード affogato
～エスプレッソ&バニラアイスクリーム～
¥600 [税込¥660]

※お通し代330円 (税込363円)頂戴いたします。
季節や仕込状況により一部商品の変更がある場合があります。状況により、お皿の変更等写真と盛りつけが一部異なる場合があります。アレルギーをお持ちのお客様で、ご不安がある場合はスタッフにお声掛けください。

Drink Menu

ORIGINAL HOUSE WINE

牡蠣に合うワインを追い求め、オリジナルワインの「オイスターズシリーズ」から進化を遂げ、よりお食事を楽しむ事ができるワインが完成しました！
当店のオリジナルワイン、その名も『CACCCI（カッキー）』スペインの名門ミゲル・トーレス・チリ社とのコラボワインです。牡蠣料理とのマリアージュを是非お楽しみください。

No.1
SAUVIGNON BLANC
ソーヴィニヨン・ブラン
▶爽やかな辛口
南国フルーツや
グレープフルーツの香り。
フレッシュでフルーティーな味わい。

No.2
CHARDONNAY
シャルドネ
▶ふくよかな辛口
黄桃やレモンの香り。
果実味と酸味のバランスが良く、
ふくよかな味わい。

No.3
PINOT NOIR
ピノ・ノワール
▶ミディアム・ボディ
サクランボやイチゴの香り。
やわらかいタンニンと程よい酸味の赤。

No.4
CABERNETSAUVIGNON
カベルネ・ソーヴィニヨン
▶フルボディ
野イチゴやほんのりスパイシーな香り。
タンニンがありしっかりとしたボディ。

GLASS ¥600［税込¥660］ ／ DECANTER ¥2,430［税込¥2,673］ ／ BOTTLE ¥3,490［税込¥3,839］

No.5
ROSE
ロゼ ▶辛口
プロヴァンススタイルのロゼ。
お花やラズベリーの香り。
ジューシーでフレッシュな味わい。

GLASS ¥630［税込¥693］ DECANTER ¥2,530［税込¥2,783］ BOTTLE ¥3,590［税込¥3,949］

No.6
JAPANESE SPARKLING RICE WINE
純米酒（純米スパークリング）
甘酸っぱい果実や乳製品を連想する香り。余韻にはレモンのようなフレッシュな酸味があり、フルーツのような甘酸っぱい味わいが楽しめます。

No.7
JAPANESE EXTRA DRY RICE WINE
純米吟醸酒 辛口
清涼感のある爽やかな香り。控えめな甘味や旨味が感じられ、後味は爽快でドライ。ソフトな口当たりと鋭いキレ味が楽しめます。

300ml ¥2,280［税込¥2,508］ ／ 500ml ¥3,590［税込¥3,949］

BOTTLE WINE

CHAMPAGNE

G.H.Mumm Cordon *France* マム グラン コルドン | フランス | ¥7,990［税込¥8,789］
《辛口》 フランス／品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ／柑橘や白桃の香り、滑らかな口当たりのバランスのとれた辛口。

Perrier Jouet Grand Brut *France* ペリエジュエ・グラン・ブリュット | フランス | ¥9,990［税込¥10,989］
《辛口》 フランス／品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ／ヴィクトリア女王も愛した美しいアネモネの花のボトルが有名。

Lanson Black Label Bru *France* ランソン・ブラックラベル・ブリュット | フランス | ¥9,990［税込¥10,989］
《辛口》 フランス／品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ／様々な花の蜜の香りを感じる爽やかな辛口シャンパーニュ。

SPARKLING

Espace Of Limari Brut | *Chile* |
エスパス・オブ・リマリ・ブリュット | チリ | シャルドネ,ピノ・ノワール |
《やや辛口》 チリ／品種：シャルドネ、ピノ・ノワール／コンチャ・イ・トロ社が手がけるすっきりとしたスパークリングワイン。 ¥3,690［税込¥4,059］

Beso Reserva Brut Nature | *Spain* |
U.V.E.ベソ・レセルヴァ・ブリュット・ナチュレ | スペイン | マカベオ, シャルドネ |
《超辛口》 スペイン／品種：マカベオ、シャルドネ／きめ細やかな泡と酸味のあるきりっと辛口のスパークリングワイン。 ¥3,990［税込¥4,389］

Simonnet Febvre Crémant de Bourgogne Brut | *France* |
シモネ・フェブル・クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット | フランス | シャルドネ、ピノ・ノワール |
《辛口》 フランス／品種：シャルドネ、ピノ・ノワール／ブルゴーニュのシャブリ地区で作られる、繊細でクリーミーな泡の辛口。 ¥4,990［税込¥5,489］

WHITE *Others*

Deakin Estate Moscato | *Australia* |
ディーキン エステート・モスカート | オーストラリア | モスカート |
《白／爽やかな甘口》 オーストラリア／品種：マスカット・ゴルド・ブランコ／新鮮な酸味と共に青リンゴのようなフレッシュ感が広がります。 ¥2,690［税込¥2,959］

Botter Rione Del Falco Biaco | *Italy* |
ボッテール リオーネ・デル・ファルコ・ビアンコ | イタリア | トレッビアーノ,シャルドネ |
《白／辛口》 イタリア／品種：トレッビアーノ、シャルドネ／前菜や魚料理にぴったり。和食にも合わせやすいすっきりとした白。 ¥2,690［税込¥2,959］

Jacob's Creek Riesling | *Australia* |
ジェイコブス・クリーク リースリング | オーストラリア | リースリング |
《白／辛口》 オーストラリア／品種：リースリング／フルーティーな柑橘系果実の味わいです。和食にもよく合います。 ¥2,890［税込¥3,179］

Klostor Piesporter Michelsberg Q.b.A. | *Germany* |
クロスター・ピースポーター・ミヒェルスベルク | ドイツ | ミュラー・トゥルガウ,リースリング |
《白／甘口》 ドイツ／品種：ミュラートゥルガウ、リースリング／白い花の香りに仄かに甘く良い口当たり。ワインに慣れていない方にオススメ。 ¥2,890［税込¥3,179］

Tarique Classic | *France* |
タリケ クラシック | フランス | ユニ・ブラン, コロンバール, グロ・マンサン, ソーヴィニヨンブラン |
《白／辛口》 フランス／品種：ユニ・ブラン、コロンバール、グロ・マンサン、 ソーヴィニヨンブラン／フレッシュでフルーティーな、やや辛口の白ワイン。 ¥3,390［税込¥3,729］

Grande Polaire Esprit de vin japonais SEN | *Yamanashi* | *Kousyu* |
グランポレール エスプリ ド ヴァン ジャポネ 泉 | 山梨 | 甲州 | ¥3,990［税込¥4,389］

Guy Saget Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie | *France* | *Muscadet* |
ギィ・サジェ ミュスカデ・ド・セーブル・エ・メーヌ・シュール・リー | フランス | ミュスカデ | ¥4,490［税込¥4,939］
《白／辛口》 フランス／品種：ミュスカデ／独特の製法によって作られた高い香りとコクが楽しめる。

WHITE *Chardonnay*

Heroes Chardonnay | *Chile* | ヒーローズ・シャルドネ | チリ | ¥2,690［税込¥2,959］
《フルーティーな辛口》 チリ／品種：シャルドネ／フルーティーな飲み口でどんな料理にも相性が良い。

Takun Reserva Chardonnay | *Chile* | タクン・レゼルヴァ・シャルドネ | チリ | ¥2,690［税込¥2,959］
《フルーティーな辛口》 チリ／品種：シャルドネ／トロピカルフルーツのような飲み口の良い辛口。

Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay | *France* |
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル シャルドネ | フランス | ¥2,990［税込¥3,289］
《辛口》 フランス／品種：シャルドネ／エキゾチックな果実の風味をもち、バランスに優れた心地よく楽しめるワイン。

CACCCI No.2 Chardonnay | *Chile* | カッキー No.2 シャルドネ | チリ | ¥3,490［税込¥3,839］
《ふくよかな辛口》 チリ／品種：シャルドネ／黄桃やレモンの香り。果実味と酸味のバランスが良く、ふくよかな味わい。

Tariquet Chardonnay | *France* | タリケ シャルドネ | フランス | ¥3,690［税込¥4,059］
《辛口》 フランス／品種：シャルドネ／フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワイン

Louis Latour Ardèche Chardonnay | *France* |
ルイ・ラトゥール・アルデッシュ・シャルドネ | フランス | ¥3,990［税込¥4,389］
《辛口》 フランス／品種：シャルドネ／ステンレスタンクのみで熟成させた爽やかなワイン。

Prince Labouré Chablis | *France* | プリンス ラブレ シャブリ | フランス | ¥5,490［税込¥6,039］
《超辛口》 フランス／品種：シャルドネ／当社オリジナルのワイン。きりっとした辛口と爽やかな酸味で生牡蠣との相性が非常に良い。

WHITE *Sauvignon Blanc*

Heroes Sauvignon Blanc | *Chile* | ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン | チリ | ¥2,690［税込¥2,959］
《辛口》 チリ／品種：ソーヴィニヨン・ブラン／華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。

MAPU Sauvignon Blanc | *Chile* | マプ・ソーヴィニヨンブラン | チリ | ¥2,690［税込¥2,956］

Baron Philippe de RothschildVIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc | *France* |
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタルソーヴィニョン・ブラン | フランス | ¥2,990［税込¥3,289］
《辛口》 フランス／品種：ソーヴィニョン・ブラン／熟した果実の風味、イキイキとした心地よい酸味。

CACCI No.1 Sauvignon Blanc | *Chile* | カッキー No.1 ソーヴィニヨン・ブラン | チリ | ¥3,490［税込¥3,839］
《爽やかな辛口》 チリ／品種：ソーヴィニヨン・ブラン／南国フルーツやグレープフルーツの香り。フレッシュでフルーティーな味わい。

Santa Digna Sauvignon Blanc Reserva | *Chile* |
サンタ・ディグナ・ソーヴィニヨン・ブラン・レゼルヴァ | チリ | ¥3,390［税込¥3,729］
《辛口》 チリ／品種：ソーヴィニヨン・ブラン／品種の個性が見事に表現され、魚料理と相性抜群。

Brancott Estate Classic Sauvignon Blanc | *New Zealand* |
ブランコット・エステート クラシック ソーヴィニヨン・ブラン | ニュージーランド | ¥3,990［税込¥4,389］
《辛口》 ニュージーランド／品種：ソーヴィニヨン・ブラン／マールボロ産の葡萄100%使用。西洋スグリやパプリカの香りが特徴。

RED

Baron Philippe Varietal Merlot | *France* | バロンフィリップ ヴァラエタル メルロー | フランス | メルロー | ¥2,990［税込¥3,289］
《ミディアムボディ》 フランス／品種：メルロー／まろやかで凝縮感があり、パワフルな果実味と滑らかで持続性のあるタン ニンが楽しめます。

Baron Philippe Varietal Cabernet Sauvignon | *France* |
バロンフィリップ ヴァラエタルカベルネ・ソーヴィニヨン | フランス | カベルネ・ソーヴィニヨン | ¥2,990［税込¥3,289］
《ミディアムボディ》 フランス／品種：カベルネ・ソーヴィニヨン／強く、バランスのよい味わいで、コショウを感じる調和のと れた余韻が長く続きます。

CACCCI No.3 Pinot Noir | *Chile* | *Pinot Noir* | カッキー No.3 ピノ・ノワール | チリ | ピノ・ノワール | ¥3,490［税込¥3,839］
《ミディアムボディ》 チリ／品種：ピノ・ノワール／サクランボやイチゴの香り。やわらかいタンニンと程よい酸味の赤。

CACCCI No.4 CABERNET SAUVIGNON | *Chile* |
カッキーNo.4 カベルネソーヴィニヨン | チリ | カベルネ・ソーヴィニヨン | ¥3,490［税込¥3,839］
《フルボディ》チリ／品種：カベルネ・ソーヴィニヨン／野イチゴやほんのりスパイシーな香り。タンニンがありしっかりとしたボディ。

BUBBLE BY THE GLASS

G.H.Mumm Cordon グラスシャンパーニュ マム グラン コルドン ¥1,180［税込¥1,298］
Sparkling Wine グラス・スパークリングワイン ¥600［税込¥660］

SOUR

all ¥500［税込550］

Lemon Sour レモンサワー
Grapefruit Sour グレープフルーツサワー
Yuzu Citrus Sour 柚子サワー

WHISKEY

割り方をお選びください［水/ロック/ソーダ］

Chivas Regal MIZUNARAシーバスリーガル -ミズナラ- ¥650［税込¥715］
Jack Daniel's ジャックダニエル ¥650［税込¥715］
Bowmore Aged 12y ボウモア12年 ¥750［税込¥825］
HAKUSHU 白州 ¥750［税込¥825］

BEER

Draft Beer 生ビール ¥590［税込¥649］
［BOTTLE］Oyster Stout オイスタースタウト ¥980［税込¥1,078］
［BOTTLE］Non-alcoholic Beer ノンアルコールビール ¥580［税込¥638］

SHOCHU

割り方をお選びください［水/お湯/ロック/ソーダ］

Barley 麦焼酎 ¥580［税込¥638］
Sweet Potato 芋焼酎 ¥580［税込¥638］
Plum Wine 濃厚梅酒 ¥580［税込¥638］

SANGRÍA

Sangria Glass［Red / White］サングリア・グラス［赤 / 白］ ¥580［税込¥638］
Sangria Decanter［Red / White］サングリア・デキャンタ［赤 / 白］ ¥2,200［税込¥2,420］

COCKTAILS

all ¥500［税込¥550］

- BEER COCKTAIL
Shandy Gaff シャンディガフ
Red Eye レッドアイ

- GIN BASE
Gin and Tonic ジントニック
Gin Back ジンバック
Gin and Lime ジンライム

- RUM BASE
Mojito モヒート
Rum & Coke ラムコーク
Rum Back ラムバック

- VODKA BASE
Moscow Mule モスコミュール
Screwdriver スクリュードライバー

- WINE COCKTAIL
Kitty キティー
Operator オペレーター

- CAMPARI BASE
Campari Orange カンパリオレンジ
Campari Soda カンパリソーダ
Supmoni スプモーニ

- CASSIS BASE
Cassis Orange カシスオレンジ
Cassis Grapefruit カシスグレープフルーツ
Cassis Soda カシスソーダ

- PEACH BASE
Peach Soda ピーチソーダ
Fuzzy navel ファジーネーブル

MOCKTAILS

ノンアルコールカクテル

Fruit Punch フルーツパンチ ¥450［税込495］
オレンジジュース＋パイナップルジュース＋レモンシロップ＋グレナデンシロップ

Lemon Squash レモンスカッシュ ¥500［税込550］
レモンシロップ＋ソーダ＋ガムシロップ

Shirley Temple シャーリーテンプル ¥450［税込495］
ジンジャーエール＋グレナデンシロップ

Virgin Breeze バージンブリーズ ¥450［税込495］
クランベリージュース＋グレープフルーツジュース

Saratoga Cooler サラトガクーラー ¥450［税込495］
ジンジャーエール＋ライム果汁

SOFT DRINK all ¥400［税込¥440］

Orange Juice オレンジジュース
Graperuit Juice グレープフルーツジュース
Pineapple Juice パイナップルジュース
Cranberry Juice クランベリージュース
Coca Cola コカ･コーラ
Ginger Ale ジンジャーエール
Oolong Tea ウーロン茶
Perrier ペリエ
Coffee［Hot / Iced］コーヒー［ホット/アイス］
Tea［Hot / Iced］紅茶［ホット/アイス］
Espresso エスプレッソ

※お通し代330円（税込363円）頂戴いたします。