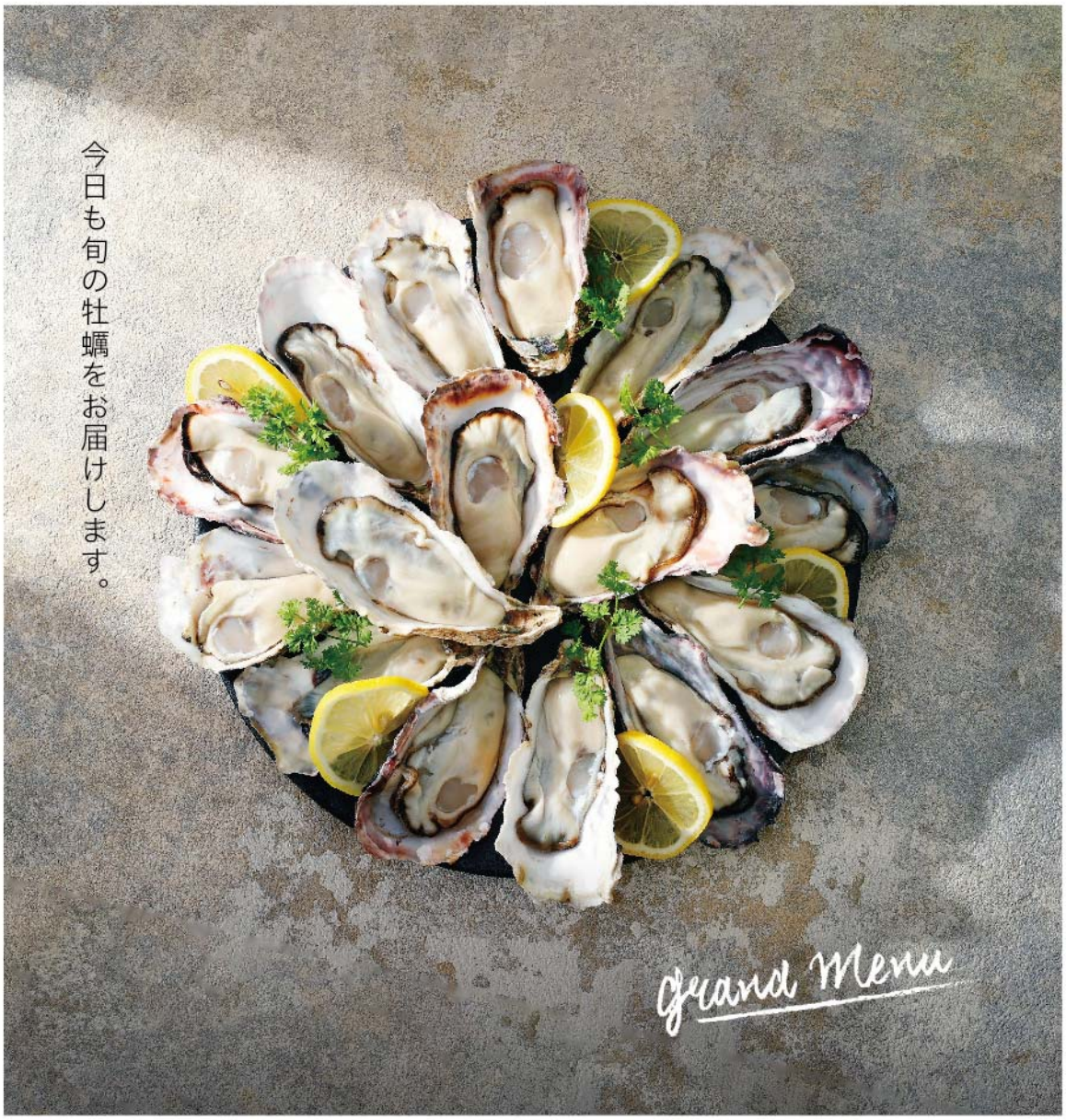


# 生牡蠣、毎日入荷しております。

**★産地・種類・価格は別紙オイスターリストをご覧ください。**

※牡蠣の産地、種類は季節により変わります。
※産地や天候により、牡蠣の大きさ等異なる場合がございます。
あらかじめご了承くださいませ。

■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。

# Grilled Oyster

焼き牡蠣料理

3 Kinds of Assorted Grilled Oyster

## 焼き牡蠣 3種盛り合わせ

3ピース **¥1,480**(税込¥1,628)

5種類の中から3種類お選びください。

オススメ

5 Kinds of Assorted Grilled Oyster

## 焼き牡蠣 全種盛り合わせ

5ピース **¥2,380**(税込¥2,618)

右記の焼き牡蠣全種を一個づつ盛り合せます。

※写真はイメージです。実際に使用する器は異なる場合がございます。

焼き牡蠣を様々なコンビネーションで楽しむ。

Special topping Grilled Oyster 1piece

## 焼き牡蠣 単品

1ピース ALL**¥530**(税込¥583)

Grilled oysters with white sauce and spinach

### ホワイトソースとほうれん草の焼き牡蠣

定番の"ロックフェラー"を焼き牡蠣にしました。

Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter

### ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣

定番のガーリックが効いた香草パン粉の焼き牡蠣です。

Oyster Rockefeller with Truffle Tartar Sauce

### トリュフタルタルソースの焼き牡蠣

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 with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

### ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

人気NO1のウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣です。

Grilled oysters with Tomato sauce and cheese

### トマトソースとチーズの焼き牡蠣

相性の良いトマトソースの焼き牡蠣です。

# Oyster Cocktail

## オイスターカクテル

3 Kinds of Assorted Oyster Cocktail

### オイスターカクテル3種盛り合わせ

3ピース **¥1,680**(税込¥1,848)

5種類の中から3種類お選びください。

オススメ

5 Kinds of Assorted Oyster Cocktail

### オイスターカクテル全種盛り合わせ

5ピース **¥2,780**(税込¥3,058)

右記のオイスターカクテル全種を一個づつ盛り合せます。

※写真はイメージです。実際に使用する器は異なる場合がございます。

生牡蠣に様々なソースを合わせたオイスターカクテルです。

Oyster Cocktail 1piece

### オイスターカクテル 単品

1ピース ALL **¥580**(税込¥638)

Cocktail with Roast beef and wasabi

### ローストビーフとわさびのオイスターカクテル

Cocktail with Fish and Green onion salt sauce

### 魚と葱塩ソースのオイスターカクテル

Cocktail with Sour Cream Sauce and Salmon roe

### サワークリームソースとイクラのオイスターカクテル

Cocktail with Tomato Okra Jalapeno

### トマト オクラ ハラペーニョのオイスターカクテル

Cocktail with Pickled Oysters and Sudachi

### 漬け牡蠣とすだちのオイスターカクテル

# Hot Oyster

ホットオイスター

オススメ

Hot Oyster Platter

《Butter Sauteed Oyster/Garlic butter Sauce and Herb Bread Crumbs/Breaded Oyster》

## ホットオイスタープレート

《バターソテー ・ ガーリックバターソースと香草パン粉焼き ・ カキフライ》

各2ピース**¥2,290**(税込¥2,519)　各3ピース**¥3,440**(税込¥3,784)

ガーリックバター焼き、バターソテー、カキフライの盛り合わせです。

※写真はイメージです。実際に使用する器は異なる場合がございます。

オススメ

Breaded Oyster

## カキフライ

2ピース**¥720**(税込¥792)

3ピース**¥1,080**(税込¥1,188)

4ピース**¥1,380**(税込¥1,518)

サクサクした衣、ジューシーな旨味あふれる一品。
大変お熱くなっていますので、お気をつけください。

Plain Grilled Oyster

## 牡蠣の素焼き

2ピース**¥720**(税込¥792)

3ピース**¥1,080**(税込¥1,188) 4ピース**¥1,380**(税込¥1,518)

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。

Butter Sauteed Oyster

## 牡蠣のバターソテー

2ピース**¥780**(税込¥858)

3ピース**¥1,170**(税込¥1,287) 4ピース**¥1,480**(税込¥1,628)

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。

Chili Lemon flavored Butter Sauteed Oyster

## 牡蠣のチリレモンバターソテー

2ピース**¥780**(税込¥858)

3ピース**¥1,170**(税込¥1,287) 4ピース**¥1,480**(税込¥1,628)

定番のバターソテーにチリレモン風味を加えました。

White Wine Steamed Oyster

## 牡蠣のワイン蒸し

2ピース**¥780**(税込¥858)

3ピース**¥1,170**(税込¥1,287) 4ピース**¥1,480**(税込¥1,628)

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。

# Oyster

オイスターバーの牡蠣料理

Oysters, roast beef and seasonal vegetables
with garlic oyster sauce

## 牡蠣とローストビーフ、季節野菜のガーリックオイスターソース

**¥1,690**(税込¥1,859)

人気の牡蠣のバターソテーと牛肉のタリアータを
ガーリックオイスターソースと
季節野菜でお召し上がりください。

Deep-fried Oyster with Sudachi

## 牡蠣の揚げ出し スダチ添え

2ピース**¥890**(税込¥979)
3ピース**¥1,330**(税込¥1,463) 4ピース**¥1,690**(税込¥1,859)

牡蠣の天ぷらに銀あんをかけて、酢橘を添えています。

Bruschetta of oysters, bacon and dried tomatoes

## 牡蠣とベーコン、ドライトマトのブルスケッタ

2枚**¥590**(税込¥649) 4枚**¥990**(税込¥1,089)

刻んだ玉葱、ベーコン、ドライトマトと牡蠣で仕上げています。
ワインに合います！

オススメ

Carpaccio of oysters and seasonal vegetables
〜Prosciutto and vinegar sauce〜

## 牡蠣と季節野菜のカルパッチョ
〜生ハムとビネガーソース〜

**¥1,090**(税込¥1,199)

軽くボイルした生牡蠣と
季節の野菜のカルパッチョです。

※写真はイメージです。実際に使用する器は異なる場合がございます。

アヒージョとご一緒にどうぞ！

Baguette
バケット
2ピース
**¥350**
(税込¥385)

Ahijo full of oysters

## 牡蠣だらけのアヒージョ

**¥1,180** (税込¥1,298)

人気の牡蠣のアヒージョです。
是非バケットとご一緒にお召し上がりください。

オススメ

Cream Gratin with Oysters and Cheese

## 牡蠣とチーズのクリームグラタン

**¥1,090**(税込¥1,199 )

牡蠣とホワイトソースとの相性は抜群です。

# Salad サラダ

オススメ

Oyster salad〜Green mustard dressing〜

## オイスターサラダ
〜グリーンマスタードドレッシング〜

**¥1,090**(税込¥1,199)

添えてあるグリーンマスタードドレッシングをかけ、
卵を絡めてお召し上がりください。

Classic Caesar Salad

## クラシックシーザーサラダ

**¥890**(税込¥979)

ロメインレタスの定番シーザーサラダです。

Prosciutto Salad

## 生ハムのサラダ

**¥990**(税込¥1,089)

生ハムたっぷり！
ビネガーとバルサミコのドレッシングでさっぱりと仕上げています。

# Soup,Bread
スープ、パン

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。

Baguette

## バケット

2ピース
**¥350**(税込¥385)

## Cold Appetizer
オイスターバーの冷菜

Today's fish carpaccio
〜Purple cabbage marinade and yuzu pepper dressing〜

オススメ **本日の魚のカルパッチョ**
〜紫キャベツマリネと柚子胡椒ドレッシング〜

**¥1,090**(税込¥1,199)

紫キャベツのマリネとご一緒にお召し上がり下さい。

Oyster basil marinade and seafood〜Grain mustard sauce〜

オススメ **牡蠣のバジルマリネとシーフード**
〜粒マスタードソース〜

**¥1,190**(税込¥1,309)

牡蠣とシーフードの冷えた白ワインに合う1品です。

Oyster Dip
〜black olive and anchovy sauce〜

**オイスターディップ**
〜ブラックオリーブとアンチョビのソース〜

**¥890**(税込¥979)

ブラックオリーブとアンチョビ、
ガーリックのペーストにボイルした
生牡蠣を加えました。
白ワインに合います。

Shrimp Carpaccio
〜tomato cocktail sauce and lemon dressing〜

**海老のカルパッチョ**
〜トマトのカクテルソースとレモンのドレッシング〜

2本**¥490** (税込¥539)
4本**¥890**(税込¥979)

カクテルソースとレモンのドレッシングで
さっぱりと仕上げています。

Cold Mussels
〜tomatoes, capers and sour cream sauce〜

**ムール貝の冷製**
〜トマトとケーパーとサワークリームソース〜

**¥790** (税込¥869)

軽くボイルしたムール貝にトマトと
ケーパーのソース、サワークリームソース。
白ワインに合います。

Hokkaido Octopus and Tomatowith Garlic Balsamic Vinegar

**北海道産タコとトマト** 〜ガーリックバルサミコソース〜

**¥990**(税込¥1,089)

当店定番の前菜です。
ガーリックが効いたバルサミコと牡蠣醤油のソースです。

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〜

**¥1,190**(税込¥1,309)

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。

※写真はイメージです。実際に使用する器は異なる場合がございます。

## Hot Appetizer
オイスターバーの温菜

Mussels Steamed in Wine〜Tyme and lemon scent〜

オススメ **ムール貝のワイン蒸し**〜タイムとレモンの香り〜

Regular レギュラー **¥790** (税込¥869)
Large ラージ**¥1,180**(税込¥1,298)

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！

Shrimp Ajillo

オススメ **エビのアヒージョ**

**¥990** (税込¥1,089 )

エビの香りが香ばしい定番のアヒージョです。

Sea lettuce Eppoline

**あおさのゼッポリーネ**

**¥600**(税込¥660)

ピザ生地を揚げたおつまみです。

French fries with Truffle scent

**フライドポテト** トリュフの香り

**¥600**(税込¥660)

Calamari Frites

**カラマリのフリット**

**¥790** (税込¥869)

下味をつけて衣をつけたスルメイカを揚げています。

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。

# Pasta,Risotto
パスタ、リゾット

オススメ

Peperoncino with Oyster, Bacon and Okura

## 牡蠣 ベーコン オクラの ペペロンチーノ

Regular レギュラー **¥1,390**(税込¥1,529)
Large ラージ **¥1,990**(税込¥2,189)

当店定番の牡蠣の出汁たっぷりのペペロンチーノです。

Oysters and Truffle sauce Fettuccine〜Plenty of cheese and black pepper〜

## 牡蠣とトリュフソースのフェットチーネ
〜たっぷりチーズと黒コショウ〜

Regular レギュラー **¥1,490**(税込¥1,639)
Large ラージ **¥2,230**(税込¥2,453)

平打ち麺をトリュフソースとたっぷりのチーズでシンプルに仕上げています。

Tomato cream Pasta with Oysters and Crab Miso

## 牡蠣と蟹味噌のトマトクリームパスタ

Regular レギュラー **¥1,590**(税込¥1,749)
Large ラージ **¥2,380**(税込¥2,618)

復活のカニ味噌パスタです。
濃厚トマトクリームソースで仕上げています。

Peperoncino with plenty of Oysters

## 牡蠣たっぷりのペペロンチーノ

Regular レギュラー **¥1,590**(税込¥1,749)
Large ラージ **¥2,380**(税込¥2,618)

牡蠣たっぷりの当店ならではのペペロンチーノです。

※写真はイメージです。実際に使用する器は異なる場合がございます。

オススメ

Risotto with oysters and sea urchin cream

## 牡蠣とウニクリームのリゾット

Regular レギュラー **¥1,490**(税込¥1,639)
Large ラージ **¥2,230**(税込¥2,453)

濃厚ウニクリームと牡蠣のチーズリゾットです。

## Gumbo ガンボ

ジャズで有名なアメリカ南部ニューオリンズの郷土料理の一つです。
当店の創業者は、この料理との出会いから、オイスターバーをはじめました。

オススメ

Migrating crabs and Mussels Gumbo Rice
〜General Oyster style Bouillabaisser〜

### 渡り蟹とムール貝のガンボ
ライス添え〜GO風ブイヤベース〜

**¥1,590**(税込¥1,749)

魚介類と香味野菜をたくさんのスパイスで煮込み、たっぷり旨味が溶け込んだ濃厚なビスクスープ。
『GUMBO』という言葉は、西アフリカ地方で「オクラ」を意味しています。
ニューオリンズでは色々なお店で提供され、それぞれ独自のレシピがありますが、必ずオクラが入っているのが特徴的なソウルフードです。
オイスターバーで生牡蠣と組み合わせることが多く、当店でも現地と同じく生牡蠣と合わせてご提供。
少しだけ日本の味覚に合わせてアレンジしていますが、オリジナルソースで作った『GUMBO』は、一度食べたらやみつきになること間違いなしです。是非一度お試しくださいませ。

# Desert デザート

Today's Ice Cream
**本日のアイスクリーム ¥400** (税込¥440)

Today's Sherbet
**本日のシャーベット ¥400** (税込¥440)

Affogato
**アフォガード**
〜エスプレッソ&バニラアイスクリーム〜
**¥600** (税込¥660)

*Original House Wine*

牡蠣に合う、牡蠣のために作られたオリジナルハウスワイン／日本酒

# CACCCI カッキー

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。

SAUVIGNON BLANC

## ソーヴィニヨン・ブラン

《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。

CHARDONNAY

## シャルドネ

《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。

CABERNET SAUVIGNON

## カベルネ・ソーヴィニヨン

《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。

各 glass グラス **¥640**（税込¥704） Decanter デキャンタ **¥2,430**（税込¥2,673） Bottle ボトル **¥3,490**（税込¥3,839）

Rose **ロゼ**《辛口》

チリ／品種：ピノ・ノワール、モナストレル
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 グラス **¥650**（税込¥715） Decanter デキャンタ **¥2,530**（税込¥2,783）
Bottle ボトル **¥3,590**（税込¥3,949）

牡蠣料理専用のオリジナル日本酒

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。

300ml **¥2,280**（税込¥2,508）
500ml **¥3,590**（税込¥3,949）

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）

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.

*Champagne/Sparkling*

シャンパン／スパークリング

乾杯は生牡蠣に合う、シャンパン&スパークリングワインで。

Glass Champagne & Sparkling **グラス シャンパン&スパークリング**

GH Mumm Grand Cordon glass
**マム・グラン・コルドン**《シャンパン／辛口》
glass グラス **¥1,180**（税込¥1,298）

Sparkling glass
**グラス・スパークリング**《スパークリング／やや辛口》
glass グラス **¥620**（税込¥682）

Champagne **シャンパン**

1 GH Mumm Grand Cordon
**マム・グラン・コルドン**
**¥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。

3 Lanson Black Label Brut
**ランソン・ブラックラベル・ブリュット**
**¥11,800**（税込¥12,980）
《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。

2 Champagne Gruet Brut Sélection
**シャンパーニュ・グルエ ブリュット・セレクション**
**¥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
果実の他にトリュフやミントを含む複雑な香り、リッチでフレッシュ。

4 Taittinger Brut Reserve
**テタンジェ・ブリュット レゼルブ**
**¥11,800**（税込¥12,980）
《辛口》フランス
品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
果実やバニラの香りと蜂蜜のような味わいを
楽しめる辛口。

Sparling **スパークリング**

オススメ

5 Espace of Limari Brut
**エスパス・オブ・リマリ・ブリュット**
**¥3,690**（税込¥4,059）
《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。

6 Cantabile Twilight Spumante Brut
**カンタービレ トワイライト スプマンテ ブリュット**
**¥3,890**（税込¥4,279）
《辛口》イタリア／品種：グレラ等
白い花や柑橘、フルーティな香り。軽やかな酸とボディのバランスが良く、発泡感もあり爽快な味わい。

7 U.V.E. Beso Reserva Brut Nature
**U.V.E.ベソ・レセルヴァ・ブリュット・ナチュレ** **¥3,990**（税込¥4,389）
《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キリッと辛口のスパークリングワイン。

# Bottle Wine ワイン

## Chardonnay シャルドネ

**8** Heroes Chardonnay
### ヒーローズ・シャルドネ
**¥2,890** (税込¥3,179)
《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。

**9** Takún Reserva Chardonnay
### タクン・レゼルヴァ・シャルドネ
**¥2,890**(税込¥3,179)
《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。

**10** Trapiche Astica Chardonnay
### トラピチェ・アスティカ・シャルドネ
**¥2,990** (税込¥3,289)
《辛口》アルゼンチン／品種：シャルドネ
緑色を帯びた明るい黄色。リンゴやパイナップルの新鮮な香りが豊か。

オススメ

**11** Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay
### 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
**¥3,190**(税込¥3,509)
《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。

オススメ

**12** Tariquet Chardonnay
### タリケ シャルドネ
**¥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。

**13** Rene Manuel Selection Chablis
### シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル
**¥5,990** (税込¥6,589)
《辛口》フランス／品種：シャルドネ
豊かなミネラルの香り、柑橘類、火打石の印象。繊細でフレッシュ＆フルーティな味わい。

## Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン

**14** Heroes Sauvignon Blanc
### ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン
**¥2,890**(税込¥3,179)
《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。

オススメ

**15** Baron Philippe de RothschildVIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc
### バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル ソーヴィニヨン・ブラン
**¥3,190** (税込¥3,509)
《辛口》フランス／品種：ソーヴィニヨン・ブラン
熟した果実の風味、イキイキとした心地よい酸味。

**16** Tarique Sauvignon Blanc
### タリケ ソーヴィニヨンブラン
**¥3,690**(税込¥4,059)
《辛口》フランス／品種：ソーヴィニヨン・ブラン
香りは力強く、花のような余韻。繊細なミネラルを感じる、しっかりとした味わい。

**17** Overstone Sauvignon Blanc
### オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン
**¥3,690**(税込¥4,059)
《辛口》ニュージーランド／品種：ソーヴィニヨン・ブラン
瑞々しさと爽快感に満ちた白ワイン。

## Organic オーガニック

**18** Vitese Grillo Organic
### ヴィテッセ グリッロ オーガニック
**¥3,390**(税込¥3,729)
《辛口》イタリア／品種：グリッロ
シチリアで高い評価を受ける『コロンバ・ビアンカ社』が造る果実味豊かでフレッシュなオーガニックワイン。

オススメ

**20** Michel Lynch Organic Blanc
### ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン
**¥4,790**(税込¥5,269)
《超辛口》フランス／品種：ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン
ＥＵ認定のオーガニックワイン。トロピカルフルーツ、レモンの香りが感じられます。

**19** Jacob's Creek Organic Chardonnay
### ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ ¥4,590 (税込¥5,049)
《やや辛口》オーストラリア／品種：シャルドネ
柑橘系とミネラル感が口の中で広がる、オーガニックのブドウを使って造られるワインです。

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.

## Others その他白ワイン

**23** Borsao Campo Castillo Blanco
### ボルサオ カンポ カスティージョ ブランコ
**¥2,890** (税込¥3,179)
《辛口》スペイン／品種：マカベオ
シトラスや洋ナシを思わせる上品な香り。

**24** Jacob's Creek Riesling
### ジェイコブス・クリーク リースリング
**¥2,990**(税込¥3,289)
《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。

**25** Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia
### テヌータ・サン・マルコビアンカ サレント マルヴァジーア
**¥2,990** (税込¥3,289)
《辛口》イタリア／品種：マルヴァジーア・ビアンカ
柑橘や白い花を思わせる香り、さわやかな白ワイン。

オススメ

**26** Tarique Classic
### タリケ クラシック
**¥3,390**(税込¥3,729)
《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
花や柑橘類、トロピカルフルーツの香り。

**27** Lion's Land Majestic White
### ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト
**¥3,690**(税込¥4,059)
《辛口》南アフリカ／品種：シュナンブラン、シャルドネ
アプリコットとパイナップルの上品なブーケを豊富に含んだ、トロピカルフルーツの柔らかな香り。

**28** Casillero del Diablo Pedro Jiménez 2021
### カッシェロ・デル・ディアブロ ペドロ・ヒメネス 2021
**¥4,190**(税込¥4,609)
《辛口》チリ／品種：ペドロ・ヒメネス　シャルドネ
やわらかく心地よい口当たりにいきいきとした酸が爽やかに感じられるワイン。

**29** Corte Giara Soave
### コルテ・ジャーラ・ソアヴェ
**¥4,590**(税込¥5,049)
《辛口》イタリア／品種：ガルガーネガ、シャルドネ
上品な果実味と伸びやかな酸を備えたエレガントな白ワイン。

## Japan 国産

オススメ

**21** Château Mercian Moegi 2020
### シャトー・メルシャン 萌黄 2020年
**¥4,590**(税込¥5,049)
《白／辛口》日本／品種：シャルドネ、甲州
色合いは輝きのあるレモンイエロー。心地よい酸とミネラル感が、豊かな果実香とともに余韻を感じるワイン。

**22** Grande Polaire Koshu
### グランポレール 甲州
**¥4,890**(税込¥5,379)
《白／辛口》日本／品種：甲州
甲州種の特長であるフルーティなアロマと、爽やかな酸味が魅力の辛口ワインです。

## Red 赤

**30** Takún Reserva Cabernet Sauvignon
### タクン・レセルヴァ カベルネ・ソーヴィニヨン
**¥2,890** (税込¥3,179)
《ミディアムボディ》チリ／品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
熟したプラムやラズベリーの香り、バニラのニュアンスを感じるワイン。

**32** Mezzacorona nterra Pinot Noir
### メッツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール
**¥2,890** (税込¥3,179)
《ミディアムボディ》イタリア／品種：ピノ・ノワール
ベリー系の果実味、ほどよい酸味とタンニン分で複雑味のあるドライな味わい。

オススメ

**31** Baron Philippe Varietal Merlot
### バロンフィリップ ヴァラエタル メルロー
**¥3,190**(税込¥3,509)
《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。

**33** Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon
### ピーターレーマン ポートレート カベルネ・ソーヴィニヨン
**¥5,290**(税込¥5,819)
《フルボディ》オーストラリア／品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
樽由来のバニラやダークチョコレートの香り。濃厚で熟した果実味と心地よいタンニンが特長です。

## Beer ビール

Draft Beer
**生ビール**
**¥620**(税込¥682)

BEERY Alc.0.5%
**ビアリー(アルコール0.5%)**
**¥590**(税込¥649)

Alcohol-free beer (Bottle)
**ノンアルコールビール(瓶)**
**¥580**(税込¥638)

エイスシーオイスタースタウト(330ml Bottle)
**8TH SEA OYSTER STOUT(瓶330ml) ¥980**(税込¥1,078)
世界七大洋どの海域でもつくりだせない牡蠣の理想の環境を創出。第8の海である海洋深層水を一部仕込水に使用したアイルランド風の牡蠣エキス入りスタウトビールです。

## Highball ハイボール

Highball **ハイボール ¥520**(税込¥572)

## Whisky ウイスキー

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 12yrs
**ボウモア12年**
**¥750**(税込¥825)

Fuji
**富士**
**¥750**(税込¥825)

《割もの》
ロック/水割り/ソーダ割り
Mixer:
On the Rocks/Water/Soda

## Shochu/Plum Wine 焼酎/梅酒 all¥580(税込¥638)

Barley **麦焼酎** | Sweet Potato **芋焼酎**
Nojun(Rich) Plum Wine **濃醇梅酒**

《割もの》ロック/水割り/お湯割/ソーダ割り
Mixer:On the Rocks/Water/Hot Water/Soda

## Sangria サングリア

Sangria glass (White or Red)
**サングリア グラス(赤 or 白) ¥580**(税込¥638)

Sangria Decanter (White or Red)
**サングリア デキャンタ(赤 or 白) ¥2,200**(税込¥2,420)

## Vodka Based Poped Drinks サワー all¥520(税込¥572)

Lemon
**レモンサワー**

Fresh Grapefruit
**グレープフルーツサワー**

Japanese Plum
**梅サワー**

Yuzu Citrus
**柚子サワー**

ウォッカベースで一味違う美味しさ!柑橘系のサワーは「牡蠣」との相性も抜群!!
シャンパンやワインとは違うマリアージュを是非お楽しみください。

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.

## Cocktail カクテル all¥520(税込¥572)

### WINE Based

Kir
**キール**

Kitty
**キティ**

Tinto De Verano
**ティント・デ・ベラーノ**

Kalimotxo
**カリモーチョ**

Spritzer
**スプリッツァー**

Operator
**オペレーター**

Crystal Cooler
**クリスタルクーラー**

Belline
**ベリーニ**

Mimosa
**ミモザ**

White Mimosa
**ホワイト・ミモザ**

Kir Royal
**キールロワイヤル**

### BEER Based

Shandy Gaff
**シャンディガフ**

Red Eye
**レッドアイ**

### Casis

w/Orange Juice
**カシスオレンジ**

w/Grapefruit Juice
**カシスグレープフルーツ**

w/Sparkling Water
**カシスソーダ**

w/Oolong Tea
**カシスウーロン**

### Peach

w/Oolong Tea
**ピーチウーロン**

w/Fuzzy Navel
**ファジーネーブル**

w/Sparkling Water
**ピーチソーダ**

### DitaBased

Dita Orange
**ディタオレンジ**

Dita Tonic
**ディタトニック**

China Blue
**チャイナブルー**

Dita Spumoni
**ディタスプモーニ**

### Tequila Based

Tequila & Tonic
**テキーラトニック**

Tequila Sunrise
**テキーラサンライズ**

### Gin

Gin & Tonic
**ジントニック**

Gin Buck
**ジンバック**

Gin Lime
**ジンライム**

Gin Rickey
**ジンリッキー**

### Campari Based

Campari Soda
**カンパリソーダ**

Campari Orange
**カンパリオレンジ**

Spumoni
**スプモーニ**

### Vodka

Moscow Mule
**モスコミュール**

Screw Driver
**スクリュードライバー**

Vodka & Soda
**ウォッカソーダ**

Vodka & Tonic
**ウォッカトニック**

Bulldog
**ブルドック**

Bloody Mary
**ブラッディメアリー**

### Rum Based

Rum & Coke
**ラムコーク**

Rum & Tonic
**ラムトニック**

Rum Buck
**ラムバック**

## Non-alcoholic cocktails "Mocktails" モクテル(ノンアルコールカクテル)

モクテル(MOCKTAIL)はMOCK(偽りの、見せかけの)という言葉とCOCKTAILを組み合わせた造語。
つまり、**お酒を使わないで作るノンアルコールカクテル**です。バーの最先端と言われるロンドンでモクテルが大人気!!
お洒落で甘さ控えめなモクテルは料理にも合い、お酒が飲めない人も見た目から楽しめる一杯です。

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
Ginger ale+Grenadine syrup

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
Cranberry Juice+Grapefruit Juice

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
Ginger ale+Lime juice

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
Orange Juice+Pineapple Juice+Lemon syrup+Grenadine syrup

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
Lemon syrup+Soda+Syrup

Safe Sex on the Beach
**セーフ・セックス・オン・ザ・ビーチ** **¥500**(税込¥550)
ピーチジュース+クランベリージュース+パイナップルジュース
Peach juice+Cranberry Juice+Pineapple Juice

Yuzu Citron cola
**ゆずコーラ** **¥500**(税込¥550)
コーラ+ゆずシロップ+ソーダ
Cola+Yuzu Citron syrup+Soda

Virgin Mary
**バージンメアリー** **¥500**(税込¥550)
トマトジュース+レモンシロップ+ウスターソース
tomato juice+Lemon syrup+Worcestershire sauce

## ソフトドリンク all¥400（税込¥440）

Coca Cola
**コカ・コーラ**

Orange Juice
**オレンジジュース**

Grapefruit 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**

Peach Juice
**ピーチジュース**

Cranberry Juice
**クランベリージュース**

Tomato juice
**トマトジュース**

Ginger Ale
**ジンジャーエール**

Tonic Water
**トニックウオーター**

Perrier
**ペリエ**

Coffee Hot/Iced
**コーヒー (HOT or COLD)**

Black Tea Hot/Iced
**紅茶 (HOT or COLD)**

Espresso
**エスプレッソ**

Oolong Tea
**ウーロン茶**

## Desert デザート

Today's Ice Cream
### 本日のアイスクリーム
**¥400**（税込¥440）

Today's Sherbet
### 本日のシャーベット
**¥400**（税込¥440）

内容はスタッフにおたずねください。

Affogato
### アフォガード
～エスプレッソ＆バニラアイスクリーム～
**¥600**（税込¥660）

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.