OysterBar's Lunch

Pair Set / Course

オイスターペアセット

LunchOyster Pair Set

2名様 ¥5,980（税込¥6,578）

シーフードプラッター / サラダ / 牡蠣スープ / 前菜2種
ホットオイスタープレート 素焼き・焼き牡蠣・カキフライ 各2ピース
選べるメイン　下記❶～❼より2品をお選びください。

おすすめドリンク CH SB

オイスターコース

Lunch Oyster Course

¥2,780（税込¥3,058）

生牡蠣2ピース
サラダ / 牡蠣スープ / 前菜2種
焼き牡蠣1ピース・カキフライ1ピース
選べるメイン 下記❶～❼より1品お選びください。

おすすめドリンク CH SB

選べるメイン Main　1つお選びください。

❶

本日の牡蠣パスタ
内容はスタッフにお問い合わせください。

❷

濃厚ウニとベーコンの
カルボナーラ

❸

牡蠣と蟹味噌の
トマトクリームパスタ

❹

牡蠣と貝類のトマトリゾット

❺

牡蠣とチーズの
クリームグラタン

+¥500（税込¥550）
❻

牡蠣とサーモンの
ムニエル
（十八穀米ごはんorパン2個付き）

+¥800（税込¥880）
❼

牛肉と牡蠣の
ステーキ
（十八穀米ごはんorパン2個付き）

CACCCI カッキー

牡蠣に合う当店のオリジナルワインです。牡蠣料理とのマリアージュをお楽しみください。　Mariage Wine おすすめドリンク

- SB ソーヴィニヨン・ブラン SAUVIGNON BLANC 《爽やかな辛口》
- CH シャルドネ CHARDONNAY 《ふくよかな辛口》
- CS カベルネ・ソーヴィニヨン CABERNETSAUVIGNON 《フルボディ》
- RO ロゼ ROSE 《辛口》

各 GLASS ¥690（税込¥759）
DECANTER ¥2,700（税込¥2,970）　BOTTLE ¥3,690（税込¥4,059）

アレルギー表示： 卵 乳製品 小麦 落花生 そば カシューナッツ ごま エビ カニ　※写真はイメージです。

ランチ限定!
選べる2種の
プラスセット

A セット

＋ ¥980（税込¥1,078））

生牡蠣1ピース ＋
前菜盛り合わせ

B セット

＋ ¥1,280（税込¥1,408）

生牡蠣1ピース+前菜盛り合わせ+ドリンク1杯

選べるドリンク　グラスワイン（CACCCI各種）
グラススパークリングワイン ／ 生ビール

DEEP FRIED OYSTER 4PIECE SET

牡蠣フライランチ4ピースセット

¥1,180（税込¥1,298）

おすすめドリンク CS

牡蠣スープ ／ 十八穀米ごはんorパン2個 付

SEA URCHIN AND BACONCARBONARA

濃厚ウニとベーコンのカルボナーラ

¥1,180（税込¥1,298）

おすすめドリンク SB

牡蠣スープ ／ サラダ 付

image photo

TODAY'S OYSTER PASTA

本日の牡蠣パスタ

内容はスタッフへお問い合わせください。

¥1,280（税込¥1,408）

牡蠣スープ ／ サラダ 付

OYSTER AND CHEESE CREAM GRATIN

牡蠣とチーズのクリームグラタン

¥1,280（税込¥1,408）

おすすめドリンク CH

サラダ ／ 牡蠣スープ ／ パン2個 付

Oyster and shellfish tomato risotto

牡蠣と貝類のトマトリゾット

¥1,280（税込¥1,408）

おすすめドリンク CH

牡蠣スープ ／ サラダ 付

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

¥1,280（税込¥1,408）

おすすめドリンク CH

牡蠣スープ ／ サラダ 付

DOUBLE OYSTERS LUNCH

牡蠣のダブルランチ

¥1,380（税込¥1,518）

おすすめドリンク CS

牡蠣のバターソテー、カキフライ 各2P
牡蠣スープ ／ 十八穀米ごはんorパン2個 付

OYSTERS, BACON, AND ASPARAGUS SAUTÉED WITH SALT AND GREEN ONIONS

牡蠣とベーコン、アスパラガスのネギ塩ソテー

¥1,380（税込¥1,518）

おすすめドリンク RO

牡蠣スープ ／ 十八穀米ごはんorパン2個 付

CHARCOAL-GRILLED OYSTER AND VEGETABLE LUNCH

牡蠣と野菜の炭火焼き風ランチ

¥1,380（税込¥1,518）

おすすめドリンク RO

牡蠣スープ ／
十八穀米ごはんorパン2個 付

OYSTER AND SALMON MEUNIERE

牡蠣とサーモンのムニエルランチ

¥1,880（税込¥2,068）

牡蠣スープ ／
十八穀米ごはんorパン2個 付

おすすめドリンク RO

BEEF AND OYSTER STEAK LUNCH

牛肉と牡蠣のステーキランチ

¥2,580（税込¥2,838）

牡蠣スープ ／
十八穀米ごはんorパン2個 付

おすすめドリンク CS

牡蠣に合う
オリジナルハウスワイン
CACCCI
カッキー

各 GLASS ¥690（税込¥759）
DECANTER ¥2,700（税込¥2,970）
BOTTLE¥3,690（税込¥4,059）

SB ソーヴィニヨン・ブラン
SAUVIGNON BLANC
《爽やかな辛口》

CH シャルドネ
CHARDONNAY
《ふくよかな辛口》

CS カベルネ・ソーヴィニヨン
CABERNETSAUVIGNON
《フルボディ》

RO ロゼ
ROSE
《辛口》

Beer ビール,Sour サワー

Draft Beer　生ビール¥620（税込 ¥682）

Sour サワー　ALL ¥ 580（税込 ¥638）
レモンサワー／グレープフルーツサワー／柚子サワー

SparlingSparling シャンパン／スパークリング

グラス・スパークリングワイン　¥690（税込¥759）
Sparkling Wine

ベルトゥーレ ブリュット
Beltoure Brut《辛口》BOTTLE ¥3,890（税込 ¥4,279）

SoftDrink ソフトドリンク　ALL ¥200（税込 ¥220）

コーヒー（ホット orアイス） ／ ウーロン茶 ／
紅　茶（ホット orアイス） ／ オレンジジュース ／
グレープフルーツジュース