



豪華!シーフードプラッター付き
牡蠣の多彩な美味しさを堪能できる、お得なペアセット

Oyster Pair Set

オイスターペアセット

2名様 ¥6,000 (税込¥6,600)

シーフードプラッター / 生ハムとマスカルポーネチーズのサラダ / 牡蠣スープ
ホットオイスタープレート

選べるメイン 1～7 より2品お選びください。

生牡蠣と定番の牡蠣料理が付いた
オイスターバーのランチコース

Oyster Course

オイスターコース

¥2,780 (税込¥3,058)

生牡蠣2ピース

生ハムとマスカルポーネチーズのサラダ

牡蠣スープ

焼き牡蠣 牡蠣フライ各1ピース

選べるメイン

1～7 より1品お選びください。

パスタはすべて
生パスタ
使用

選べるメイン



1 ウニのペペロンチーノ
カラスミかけ



2 牡蠣とサーモン、ホウレン草の
レモンクリームパスタ



3 牡蠣と蟹味噌の
トマトクリームパスタ



4 牡蠣とホタテの
バジルクリームリゾット



5 牡蠣とチーズの
クリームグラタン



6 【魚料理】
牡蠣とサーモンのムニエル



7 【肉料理】
子羊肉のソテー
～インカの目覚めのフリット添え～



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
《ふくやかな辛口》

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)

■写真はイメージです。季節や仕込状況により状況により、商品の変更、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。

アレルギー情報はこちらでご確認いただけます。▶



Lunch Plus Set ランチ限定！選べる2種のプラスセット



Aセット + ¥1,180 (税込¥1,298)

生牡蠣2ピース + 選べる前菜1品

選べる前菜 1～4 より1品お選びください。
※生牡蠣の産地は選べません。当店指定のものとなります。



Bセット + ¥1,480 (税込¥1,628)

生牡蠣2ピース + 選べる前菜1品 + ドリンク1杯

選べる前菜 1～4 より1品お選びください。
ドリンクは下記より1品お選びください。

選べる
前菜



1 ホタテと野菜のマリネの
カルパッチョ
～完熟トマトのドレッシング～



2 鮮魚のカルパッチョ
～キャロットラペと柚子ソース～



3 牡蠣のガーリックオイル
マリネと野菜のムース



4 冷製ローストビーフ
～ガーリックオニオンソース～

選べる
ドリンク

- グラスワイン (CACCCI各種よりお選びください)
ソーヴィニヨン・ブラン / シャルドネ / カベルネ・ソーヴィニヨン / ロゼ
- グラススパークリングワイン ■生ビール

※生牡蠣の産地は選べません。当店指定のものとなります。※写真はイメージです。

Oyster Bar's Lunch Set

Oyster オイスターバー自慢の牡蠣料理



Deep Fried Oyster 4piece Set

牡蠣フライ4ピースセット

牡蠣スープ / 十八穀米ごはんorパン 付

¥1,180 (税込¥1,298)



Oysters sautéed with butter and garlic sauce Fried oysters lunch

牡蠣のバターソテーガーリックソースとカキフライランチ

牡蠣スープ / 十八穀米ごはんorパン 付

¥1,380 (税込¥1,518)



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

牡蠣スープ / 十八穀米ごはんorパン 付

¥1,380 (税込¥1,518)

Pasta & Risotto パスタ & リゾット

パスタはすべて
生パスタ
使用



Sea urchin peperoncino with mullet roe

ウニのペペロンチーノ カラスミかけ

牡蠣スープ / サラダ 付

¥1,380 (税込¥1,518)



Lemon cream pasta with oysters, salmon, and spinach

牡蠣とサーモン、ホウレン草の

レモンクリームパスタ サラダ / 牡蠣スープ 付

¥1,380 (税込¥1,518)



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

牡蠣スープ / サラダ 付

¥1,380 (税込¥1,518)



Basil cream risotto with oysters and scallops

牡蠣とホタテのバジルクリームリゾット

牡蠣スープ / サラダ 付

¥1,280 (税込¥1,408)

Gratin, Fish Dishes, Meat Dishes グラタン、魚料理、肉料理



Oyster and Cheese Cream Gratin

牡蠣とチーズのクリームグラタン

サラダ / 牡蠣スープ / パン2個 付

¥1,380 (税込¥1,518)



Oyster and salmon meuniere lunch

牡蠣とサーモンのムニエルランチ

牡蠣スープ / 十八穀米ごはんorパン 付

¥2,180 (税込¥2,398)



Sautéed lamb with potato frites

子羊肉のソテー～インカの目覚めのフリット添え～

牡蠣スープ / 十八穀米ごはんorパン 付

¥1,980 (税込¥2,178)



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)

ソーヴィニヨン・ブラン《爽やかな辛口》
SAUVIGNON BLANC

シャルドネ《ふくよかな辛口》
CHARDONNAY

カベルネ・ソーヴィニヨン《フルボディ》
CABERNETSAUVIGNON

ロゼ《辛口》
ROSE



Draft Beer 生ビール ¥690 (税込¥759)

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



CACCCIスパークリング グラス ¥730 (税込¥803)

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット Espace Of Limari Brut 《やや辛口》
BOTTLE ¥3,990 (税込 ¥4,389)

Soft Drink ソフトドリンク ALL ¥450 (税込¥495)

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

