



Grandmenu

毎
日
入
荷
し
て
お
り
ま
す

旬
の
生
牡
蠣

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。

oysterbar.co.jp



◀アレルギー情報はこちら

- 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。



ポイントがたまるOPCアプリ
OYSTER PIECE CLUB



general_oyster


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

Grilled Oysters with Basil Tartare

バジルタルタルの焼き牡蠣

¥450 (税込¥495)

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

¥450 (税込¥495)

Oyster Rockefeller ~ Hollandaise sauce and spinach ~

オイスターロックフェラー ~ オランダースソースとホウレン草 ~

¥450 (税込¥495)

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

¥450 (税込¥495)

Grilled Oyster with Crab cream

カニクリームの焼き牡蠣

¥450 (税込¥495)

Carbonara-style Grilled Oysters with Truffle sauce

トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣

¥450 (税込¥495)

3Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 3種盛り合わせ

6種類の中から3種類お選びください。

¥1,300 (税込¥1,430)



6Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 全種盛り合わせ

焼き牡蠣6種の全種類1個ずつの盛り合わせです。

¥2,600 (税込¥2,860)

※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 Oysters

Steamed Oysters with Lobster Sauce

牡蠣のオマールソース蒸し

2p ¥850 (税込¥935)

Steamed Oysters with Lemon Cream

牡蠣のレモンクリーム蒸し

2p ¥850 (税込¥935)

Steamed Oysters with Porcini Sauce

牡蠣のポルチーニソース蒸し

2p ¥850 (税込¥935)

Breaded Oyster

カキフライ

2p ¥600 (税込¥660) / 3p ¥890 (税込¥979)

Plain Grilled Oyster

牡蠣の素焼き

2p ¥720 (税込¥792)

Butter Sauteed Oyster

牡蠣のバターソテー

2p ¥780 (税込¥858)

White Wine Steamed Oyster

牡蠣のワイン蒸し

2p ¥780 (税込¥858)

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 《カキフライ/バターソテー/ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣》

各 2p ¥1,980 (税込¥2,178) 各 3p ¥2,970 (税込¥3,267)



Cold Appetizer

Oyster salmon roe mascarpone crostini

牡蠣 イクラ マスカルポーネの クロスティーニ

1p ¥380 (税込¥418)

Cold roast beef ~garlic onion sauce~

冷製ローストビーフ ~ガーリックオニオンソース~

¥990 (税込¥1,089)

Fresh fish carpaccio
~Marinated onion and yuzu sauce~

鮮魚のカルパッチョ

~オニオンマリネと柚子ソース~

¥990 (税込¥1,089)

Shrimp, green onion, and avocado tartare

海老、ネギトロ、アボカドのタルタル

¥890 (税込¥979)



Hot Appetizer



Oyster and turnip ajillo

牡蠣とかぶのアヒージョ

¥990 (税込¥1,089)

Sea lettuce zeppoline

あおさのゼッポリーネ～揚げピザ～

¥500 (税込¥550)

French fries with Truffle scent

フライドポテト ～トリュフの香り～

¥500 (税込¥550)

Fried potatoes～parmesan cheese and black pepper～

インカの目覚めのフライ

～パルメザンチーズと黒胡椒～

¥600 (税込¥660)

Oyster & chips

オイスター&チップス

¥890 (税込¥979)

Cream gratin with oysters and soft-boiled eggs

牡蠣と半熟卵のクリームグラタン

¥990 (税込¥1,089)

Salad & Soup

Tomato and mascarpone caprese style
～Marinated onion and basil sauce～

トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風

～オニオンマリネとバジルソース～

¥790 (税込¥869)

Green salad with lots of cheese～lemon dressing～

たっぷりチーズのグリーンサラダ

～レモンのドレッシング～

¥790 (税込¥869)

Crab Cake Salad～Carbonara style～

クラブケーキサラダ～カルボナーラ仕立て～

¥1,090 (税込¥1,199)

Delicious New England clam chowder

絶品ニューイングランドクラムチャウダー

¥890 (税込¥979)

Bread

パン ¥350 (税込¥385)



Pasta & Risotto

Oyster, bacon and okra peperoncino pasta

牡蠣とベーコン、オクラの ペペロンチーノパスタ

Regular ¥1,290 (税込¥1,419)

Large ¥1,900 (税込¥2,090)

Lemon cream pasta with oysters and spinach

牡蠣とハウレン草のレモンクリームパスタ

Regular ¥1,390 (税込¥1,529)

Large ¥2,080 (税込¥2,288)

Potato gnocchi, rich sea urchin carbonara

ジャガイモのニョッキ 濃厚ウニのカルボナーラ

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)

Oyster and sea urchin cream risotto

牡蠣とウニクリームのリゾット

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



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 ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)

Red snow crab, asparagus, and mullet pasta

紅ズワイ蟹とアスパラ、カラスミのパスタ

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



Seafood pescatore risotto

魚介のペスカトーレリゾット

Regular ¥1,590 (税込¥1,749)

Large ¥2,380 (税込¥2,618)

Porcini cream risotto with oysters and mushrooms〜truffle scent〜

牡蠣とキノコのポルチーニクリームリゾット 〜トリュフの香り〜

Regular ¥1,490 (税込¥1,639) / Large ¥2,200 (税込¥2,420)



Dessert

Cheese mousse and fruit sauce

チーズのムースと果実のソース ¥680 (税込¥748)

Fondant Chocolat

フォンダンショコラ ¥680 (税込¥748)

Baked cheese cake

ベイクドチーズケーキ ¥680 (税込¥748)

Today's ice cream

本日のアイスクリーム ¥400 (税込¥440)

内容はスタッフまでおたずねください。

Soft Drink ソフトドリンク ALL ¥450 (税込¥495)

コーヒー (HOT or COLD)
Coffee Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD)
Black Tea Hot/Iced

エスプレッソ
Espresso

ウーロン茶
Oolong Tea

トニックウォーター
Tonic Water

ペリエ
Perrier

コカ・コーラ
Coca Cola

オレンジジュース
Orange Juice

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

パイナップルジュース
Pineapple Juice

クランベリージュース
Cranberry Juice

ジンジャーエール
Ginger Ale

Original House Wine

オリジナルハウスワイン《CACCCI》カッキー

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



牡蠣に合うワインを追い求め、よりお食事を楽しむ事ができる当店のオリジナルワイン、『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。

ソーヴィニヨン・ブラン

SAUVIGNON BLANC

《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。

シャルドネ

CHARDONNAY

《ふくやかな辛口》

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、ふくやかな味わい。

カベルネ・ソーヴィニヨン

CABERNET SAUVIGNON

《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。

ロゼ

ROSE

《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。

各 グラス Glass ¥690(税込¥759)

デキャンタ Decanter ¥2,700(税込¥2,970)

ボトル Bottle ¥3,690(税込¥4,059)



New!

スパークリング SPARKLING

《辛口》チリ/品種:シャルドネ

グラス Glass ¥730(税込¥803)

ボトル Bottle ¥4,590(税込¥5,049)



Champagne/Sparkling

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。

CACCCIスパークリング グラス glass グラス ¥730(税込¥803)

CACCCI Sparkling glass

《辛口》チリ/品種：シャルドネ

シャルドネ100%の当店オリジナル辛口スパークリングワイン。

Champagne

マム・グラン・コルドン

¥12,800(税込¥14,080)

GH Mumm Grand Cordon

《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。

Sparkling

カンティアーモ スプマンテ ブリュット ¥3,990(税込¥4,389)

Cantiamo Spumant Brute

《辛口》イタリア

華やかな香りやフレッシュさにこだわり、どんな食事にも合う爽やかなおいしさと華やかな果実感が魅力。

CACCCI スパークリング ¥4,590(税込¥5,049)

CACCCI Sparkling

《辛口》チリ

シャルドネ100%の当店オリジナル辛口スパークリングワイン。

Bottle Wine

White 白ワイン

ヒーローズ・シャルドネ

Heroes Chardonnay

《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。

¥3,090 (税込¥3,399)

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

Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc

《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。

¥3,290 (税込¥3,619)

タリケ クラシック

Tarique Classic

《辛口》フランス / 品種:ユニ・ブラン、コロンパール、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。

¥3,590 (税込¥3,949)

ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン

Michel Lynch Organic Blanc

《白/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。

¥5,190 (税込¥5,709)

シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル

Rene Manuel Selection Chablis

《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&フルーティーな味わい。

¥6,990 (税込¥7,689)

Red 赤

メッツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール

Mezzacorona nterra Pinot Noir

《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な味のあるドライな味わい。

¥3,090 (税込¥3,399)

バロンフィリップ ヴァラエタル メルロー

Baron Philippe Varietal Merlot

《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、バ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。

¥3,290 (税込¥3,619)

Beverage

Beer ビール

生ビール Draft Beer ¥690(税込¥759)

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

8TH SEA OYSTER STOUT ¥980(税込¥1,078)
エイス シー オイスター スタウト (瓶330ml)

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を入ったスタウトビールです。



Highball ハイボール

ハイボール Highball ¥580(税込¥638)

Sangria サングリア

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

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

Vodka Based Poped Drinks サワー ALL¥580(税込¥638)

レモンサワー Lemon | **グレープフルーツサワー** Fresh Grapefruit | **梅サワー** Japanese Plum | **柚子サワー** Yuzu Citrus
ウーロンハイ Oolong Tea | **ジャスミンハイ** Jasmine tea | **コーン茶ハイ** Corn Tea

Whisky ウイスキー《割もの》ロック/水割り/ソーダ割り Mixer: On the Rocks/Water/Soda

シーバズリーガル Chivas Regal ~ Mizunara ~
~ミズナラ~
¥780(税込¥858)

ジャックダニエル Jack Daniel`s
¥650(税込¥715)

ボウモア12年
Bowmore 12yrs
¥780(税込¥858)

富士 Fujisanroku
¥780(税込¥858)

Shochu/plum Wine 焼酎/梅酒 ALL¥620(税込¥682)

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

Cocktail カクテル ALL¥580(税込¥638)

WINE Based

キール Kir
キティ Kitty
スプリッツァー Spritzer
オペレーター Operator
ミモザ Mimosa
キールロワイヤル Kir Royal

Casis

カシスオレンジ w/ Orange Juice
カシスソーダ w/ Sparkling Water
カシスウーロン w/ Oolong Tea

Campari Based

カンパリソーダ Campari Soda
カンパリオレンジ Campari Orange
スプモーニ Spumoni

Gin

ジントニック Gin & Tonic
ジンバック Gin Buck
ジンライム Gin Lime
ジンリッキー Gin Rickey

Peach

ピーチウーロン w/ Oolong Tea
ファジーネーブル w/ Fuzzy Navel
ピーチソーダ w/ Sparkling Water

DitaBased

ディタトニック Dita Tonic
チャイナブルー China Blue

Rum Based

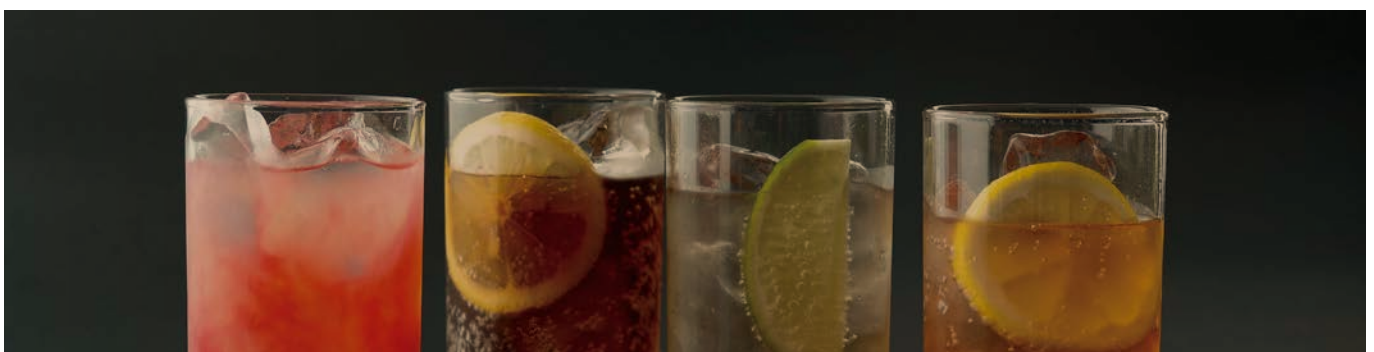
ラムコーク Rum & Coke

Vodka

モスコミュール Moscow Mule
スクリュードライバー Screw Driver
ウォッカソーダ Vodka & Soda
ウォッカトニック Vodka & Tonic

Tequila Based

デキーラトニック Tequila & Tonic
デキーラサンライズ Tequila Sunrise



※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。

Non-alcoholic Drinks / Soft Drink

Non-alcoholic Cocktails "mocktail"

ノンアルコールカクテル“モクテル” ALL¥550(税込¥605)

シャーリーテンブル

Shirley Temple

ジンジャーエール+グレナデンシロップ
Ginger ale+Grenadine syrup

バージン・ブリーズ

Virgin Breeze

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

サラトガ・クーラー

Saratoga Cooler

ジンジャーエール+ライム果汁
Ginger ale+Lime juice

フルーツパンチ

Fruit Punch

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

レモンスカッシュ

Lemon Squash

レモンシロップ+ソーダ+ガムシロップ
Lemon syrup+Soda+Syrup

ゆずコーラ

Yuzu Citron cola

コーラ+ゆずシロップ+ソーダ
Cola+Yuzu Citron syrup+Soda



Soft Drink ソフトドリンク ALL¥450(税込¥495)



コカ・コーラ

Coca Cola

オレンジジュース

Orange Juice

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

パイナップルジュース

Pineapple Juice

クランベリージュース

Cranberry Juice

ジンジャーエール

Ginger Ale

トニックウォーター

Tonic Water

ペリエ

Perrier

コーヒー (HOT or COLD)

Coffee Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD)

Black Tea Hot/Iced

エスプレッソ

Espresso

ウーロン茶

Oolong Tea

ジャスミン茶

Jasmine tea

コーン茶

Corn Tea