

Breaded Oysters Set

カキフライ御膳

¥1,700 (税込¥1,870)

牡蠣フライ 3ケ
サラダ
牡蠣の炊き込みご飯
牡蠣の澄まし汁 小鉢



Oyster-filled set meal

牡蠣尽くし御膳

¥2,200 (税込¥2,420)

牡蠣フライ 2ケ
牡蠣の素焼き、ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣、青唐辛子味噌の焼き牡蠣 各1ケ
サラダ／牡蠣の炊き込みご飯／牡蠣の澄まし汁／小鉢



Oyster zanmai gozen

牡蠣三昧御膳 **¥2,800** (税込¥3,080)

牡蠣フライ 2ケ／ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣、青唐辛子味噌の焼き牡蠣 各1ケ／牡蠣とホタテのグラタン
生牡蠣（漬け牡蠣・酢牡蠣）各1ケ／サラダ／牡蠣の炊き込みご飯／牡蠣の澄まし汁／小鉢

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) 牡蠣スープ／サラダ／パン



Lunch Oyster bar

ランチタイムだけの特別価格！



旬の真牡蠣

Raw Oyster

1P/¥480 (税込¥528)

2P/¥960 (税込¥1,056)

4P/¥1,920 (税込¥2,112)

定番の牡蠣料理をお得に！

ホットオイスタープレート Hot Oyster Platter

牡蠣の素焼き /
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1Pずつ **¥990** (税込¥1,089)

各2Pずつ **¥1,980** (税込¥2,178)



素材の良さをそのままに。定番牡蠣料理をランチ特価で！



Breaded Oyster

カキフライ  

1P **¥340** (税込¥374)



Plain Grilled Oyster

牡蠣の素焼き

1P **¥340** (税込¥374)



White Wine Steamed Oyster

牡蠣のワイン蒸し

1P **¥390** (税込¥429)

アレルギー表示：卵  乳  小麦  落花生  そば  エビ  カニ  くるみ  ※写真はイメージです。

🌀 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



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。



**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。



ロゼ
Rose
《辛口》

チリ/品種:ピノ・ノワール、モナストレル

ブロヴァンススタイルのロゼ。
お花やラズベリーの香り。
ジュシーでフレッシュな味わい。



スパークリング
Rose
《辛口》

チリ/品種:シャルドネ

Bubble by the Glass
グラス スパークリング



CACCCIスパークリング
グラス glass ¥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。

ボトルBottle
¥4,590 (税込¥5,049)

🌀 BOTTLE WINE

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。

Champagne		
マム・グラン・コルドン《辛口》フランス GH Mumm Grand Cordon		¥12,800 (税込¥14,080)

Chardonnay シャルドネ		
ヒーローズ・シャルドネ《フルーティーな辛口》チリ Heroes Chardonnay		¥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 シャルドネ《辛口》フランス Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay	¥3,290 (税込¥3,619)	
タリケ シャルドネ《辛口》フランス Tariquet Chardonnay		¥3,890 (税込¥4,279)
シャブリ セレクション・ルネ・マニユエル《辛口》フランス Rene Manuel Selection Chablis	¥6,990 (税込¥7,689)	

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン		
ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン《辛口》チリ Heroes Sauvignon Blanc		¥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《辛口》フランス Baron Philippe de RothschildVIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc	¥3,290 (税込¥3,619)	
タリケ ソーヴィニヨンブラン《辛口》フランス Tarique Sauvignon Blanc		¥3,890 (税込¥4,279)
オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン《辛口》ニュージーランド Overstone Sauvignon Blanc	¥4,290 (税込¥4,719)	

COCKTAIL カクテル ALL¥580 (税込¥638)

WINE Based	Casis	Vodka
キール Kir	カシスオレンジ w/Orange Juice	モスコミュール Moscow Mule
キティ Kitty	カシスソーダ w/Sparkling Wate	スクリュードライバー Screw Driver
スプリッツァー Spritzer	カシスウーロン w/Oolong Tea	ウォッカソーダ Vodka & Soda
オペレーター Operator	Peach	ウォッカトニック Vodka & Tonic
ミモザ Mimosa	ピーチウーロン w/Oolong Tea	
キールロワイヤル Kir Royal	ファジーネーブル w/Fuzzy Navel	Rum Based
	ピーチソーダ w/Sparkling Water	ラムコーク Rum & Coke
Tequila Based	DitaBased	
デキーストニック Tequila & Tonic	ディタトニック Dita Tonic	
デキースンライズ Tequila Sunrise	チャイナブルー China Blue	



Sparkling		
エスパス・オブ・リマリ・ブリュット《やや辛口》チリ Espace of Limari Brut		¥3,990 (税込¥4,389)
カンティアーモ スブマンテ ブリュット 《辛口》イタリア Cantiamo Spumant Brute		¥3,990 (税込¥4,389)
CACCCI スパークリング 《辛口》チリ CACCCI Sparkling		¥3,990 (税込¥4,389)

Others その他白ワイン

ボルサオ カンボ カスティージョ ブランコ《辛口》スペイン/品種:マカベオ/ Borsao Campo Castillo Blanco	¥3,090 (税込¥3,399)
ジェイコブス・クリーク リースリング《辛口》オーストラリア/品種:リースリング Jacob's Creek Riesling	¥3,090 (税込¥3,399)
テヌータ・サン・マルコビアンカ サレント マルヴァジアア《辛口》イタリア/品種:マルヴァジア・ピアンカ Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia	¥3,290 (税込¥3,619)
タリケ クラシック《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 Tarique Classic	¥3,590 (税込¥3,949)
ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイテ《辛口》南アフリカ/品種:シュナンブラン、シャルドネ Lion's Land Majestic White	¥3,690 (税込¥4,059)
コルテ・ジャーラ・ソアヴェ《辛口》イタリア/品種:ガルガーネガ、シャルドネ Corte Giara Soave	¥4,890 (税込¥5,379)

Red 赤

メツツアコロナ アンテッラ ピノ・ノワール《ミディアムボディ》イタリア/品種:ピノ・ノワール Mezzacorona nterra Pinot Noir	¥3,090 (税込¥3,399)
バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー《ミディアムボディ》フランス/品種:メルロー Baron Philippe Varietal Merlot	¥3,290 (税込¥3,619)

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

🌀 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) Alcohol-free beer (Bottle) ¥580 (税込¥638)

8TH SEA OYSTER STOUT

エイスシー オイスタースタウト (瓶330ml)
(330ml Bottle) ¥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
海洋深層水の一部仕込水に使用したア
イルランド風の牡蠣エキスイラスト
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)
Sangria glass (White or Red)
¥580 (税込¥638)

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



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

シーバスリーガル〜ミズナラ〜 Chivas Regal 〜Mizunara〜 ¥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)

《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

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

VADKA 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



SOFT DRINK ソフトドリンク ALL¥450 (税込¥495)

コカ・コーラ Coca Cola	コーヒー (HOT or COLD) Coffee Hot/Iced
オレンジジュース Orange Juice	紅茶 (HOT or COLD) Black Tea Hot/Iced
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	エスプレッソ Espresso
パイナップルジュース Pineapple Juice	ウーロン茶 Oolong Tea
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	

※掲載の写真は全てイメージです。※掲載の内容・価格は全て2024年11月時点でのものです。内容・価格等は変更になる場合がございます。