



3KINDS OF ASSORTED
GRILLED OYSTER
焼き牡蠣 3種盛り合わせ
¥1,540 (税込¥1,694)
6種類の中から3種類お選びください。



6KINDS OF ASSORTED
GRILLED OYSTER
焼き牡蠣 全種盛り合わせ
¥3,000 (税込¥3,300)
焼き牡蠣6種の全種類1個ずつの盛り合わせです。

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 1PIECE **焼き牡蠣 単品1ピース ¥550** (税込¥605)

Grilled oysters with basil tartar sauce
バジルタルタルソースの焼き牡蠣

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～

Grilled Oyster with Crab cream
カニクリームの焼き牡蠣

Grilled oysters with garlic butter and herb breadcrumbs
ガーリックバターと香草パン粉の焼き

Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

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



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
《ガーリックバターと香草パン粉焼き、バターソテー、カキフライ》
2ピース ¥2,390 (税込¥2,629)

BREADED OYSTER
カキフライ
2p ¥720 (税込¥792) /
3p ¥1,080 (税込¥1,188)

BUTTER SAUTEED OYSTER
牡蠣のバターソテー
2p ¥780 (税込¥858)

PLAIN GRILLED OYSTER
牡蠣の素焼き
2p ¥720 (税込¥792)

WHITE WINE STEAMED OYSTER
牡蠣のワイン蒸し
2p ¥780 (税込¥858)



Deep-fried oysters ~Grated Sudachi~
牡蠣の揚げだし
～すだちおろし～
¥990 (税込¥1,089)



Steamed oysters with lobster sauce
牡蠣のオマールソース蒸し
2p ¥950 (税込¥1,045)



Steamed oysters with porcini sauce
牡蠣のボルチーニソース蒸し
2p ¥950 (税込¥1,045)

COLD APPETIZER 冷菜



Prosciutto & Mango
生ハム&マンゴー
¥790 (税込¥869)



Smoked cheese potato salad
with soft-boiled egg and plenty of cheese
燻製チーズのポテトサラダ
半熟卵とたっぷりチーズかけ
¥590 (税込¥649)



Oysters, bacon and sun-dried tomato Crostini
**牡蠣とベーコン、
ドライトマトのクロスティーニ**
2p ¥590 (税込¥649)



Cold roast beef with lemon cream and truffle sauce
冷製ローストビーフ
レモンクリームとトリュフソース
¥990 (税込¥1,089)



Fresh fish carpaccio ~Carrot rapé and yuzu sauce~
鮮魚のカルパッチョ
～キャロットラペと柚子ソース～
¥990 (税込¥1,089)



Mushroom carpaccio ~Anchovy garlic olive sauce~
マッシュルームのカルパッチョ
～アンチョビガーリックのオリーブソース～
¥790 (税込¥869)

HOT APPETIZER 温菜



French Fries With Truffle Scent
フライドポテトトリュフの香り
¥600 (税込¥660)



Sea Lettuce Zeppoline
あおさのゼッポリーネ
¥600 (税込¥660)



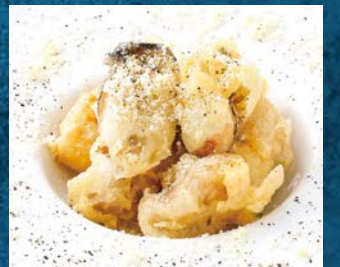
Cod with garlic mashed potatoes and Melba toast
タラのガーリックマッシュポテト
メルバトースト添え ¥790 (税込¥869)



Cream Gratin with Oysters And Cheese
牡蠣とチーズのクリームグラタン
¥1,000 (税込¥1,100)



fish and chips
フィッシュ&チップス
¥1,190 (税込¥1,309)



Oyster And Mushroom Frit
牡蠣とマッシュルームのフリット
¥1,090 (税込¥1,199)



Calamari Frites
カラマリのフリット
¥990 (税込¥1,089)



Wine-steamed mussels ~Herb and lemon scent~
ムール貝のワイン蒸し
～ハーブとレモンの香り～
¥990 (税込¥1,089)



Shrimp and cherry tomato ajillo
海老とミニトマトのアヒージョ
¥990 (税込¥1,089)

Baguette
バケット
2ピース
¥350
(税込¥385)



Oyster and mushroom ajillo
牡蠣とキノコのアヒージョ
¥1,090 (税込¥1,199)

PASTA & RISOTTO パスタ&リゾット

生パスタ
はすへて
使用



Peperoncino pasta with oysters, crab, and cherry tomatoes
**牡蠣と蟹味噌、ミニトマトの
ペペロンチーノパスタ**
Regular ¥1,390 (税込¥1,529)
Large ¥2,080 (税込¥2,288)



Oyster and spinach lobster cream sauce pasta
**牡蠣とほうれん草の
オマールクリームソースパスタ**
Regular ¥1,590 (税込¥1,749)
Large ¥2,380 (税込¥2,618)



Peperoncino with Plenty of Oysters
牡蠣たっぷりのペペロンチーノ
Regular ¥1,690 (税込¥1,859)
Large ¥2,530 (税込¥2,783)



Porcini cream risotto
with oysters and mushrooms
～truffle scent~
**牡蠣とキノコの
ボルチーニクリーム
リゾット** ～トリュフの香り～
Regular ¥1,490 (税込¥1,639)
Large ¥2,230 (税込¥2,453)



Risotto with Oysters
and Sea Urchin Cream
**牡蠣とウニクリームの
リゾット**
Regular ¥1,490 (税込¥1,639)
Large ¥2,230 (税込¥2,453)

SALAD, SOUP & BREAD サラダ、スープ&パン



Raw ham and mascarpone salad
**生ハムと
マスカルポーネのサラダ**
¥1,090 (税込¥1,199)



Smoked salmon and avocado guacamole salad
**スモークサーモンと
アボカドワカモレのサラダ**
¥1,090 (税込¥1,199)



Caesar Salad with Soft-boiled Egg
シーザーサラダ
半熟卵添え
¥890 (税込¥979)



Special Gumbo Soup ~served With Baguette~
特製ガンボスープ～バケット添え～
¥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)

Baguette
バケット
2ピース
¥350
(税込¥385)

DESSERT 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
アフオガード ～エスプレッソ&バニラアイスクリーム～ ¥600 (税込¥660)



Original House Wine 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。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
ブロー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。



New!
スパークリング
Sparkling
《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。



Bubble by the Glass
グラス シャンパン
CACCCI
スパークリング グラス
《辛口》 CACCCI Sparkling glass
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。
glass グラス¥730(税込¥803)

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)

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	シャンパーニュ・グルエ ブリュット・セレクション Champagne Gruet Brut Sélection 《辛口》フランス	¥11,800(税込¥12,980)	Sparkling	エスパス・オブ・リマリ・ブリュット Espace of Limari Brut 《やや辛口》チリ	¥3,990(税込¥4,389)
	マム・グラン・コルドン GH Mumm Grand Cordon 《辛口》フランス	¥12,800(税込¥14,080)		カンティアーモ スプマンテ ブリュット Cantiamo Spumant Brute 《辛口》イタリア	¥3,990(税込¥4,389)
	テタンジェ・ブリュット レゼルブ Taittinger Brut Reserve 《辛口》フランス	¥14,800(税込¥16,280)		CACCCI スパークリング CACCCI Sparkling 《辛口》チリ	¥4,590(税込¥5,049)

Chardonnay シャルドネ

ヒーローズ・シャルドネ Heroes Chardonnay 《フルーティーな辛口》チリ	¥3,090(税込¥3,399)	タリケ シャルドネ Tariquet Chardonnay 《辛口》フランス	¥3,890(税込¥4,279)
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル シャルドネ Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay 《辛口》フランス	¥3,290(税込¥3,619)	シャブリ セレクション・ルネ・マニユエル Rene Manuel Selection Chablis 《辛口》フランス	¥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 Heroes Sauvignon Blanc 《辛口》チリ	¥3,090(税込¥3,399)	タリケ ソーヴィニヨンブラン Tarique Sauvignon Blanc 《辛口》フランス	¥3,890(税込¥4,279)
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル 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	¥3,290(税込¥3,619)	オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン Overstone Sauvignon Blanc 《辛口》ニュージーランド	¥4,290(税込¥4,719)

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 Borsao Campo Castillo Blanco 《辛口》スペイン/品種：マカベオ	¥3,090(税込¥3,399)	ヴィテッセ グリッロ オーガニック Vitesse Grillo Organic 《辛口》イタリア/品種：グリッロ	¥3,490(税込¥3,839)
メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト Mercian Wines Birdsong White 《やや辛口》フランス/品種：ヴェルメンティエーノ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン	¥3,190(税込¥3,509)	ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ Jacob's Creek Organic Chardonnay 《やや辛口》オーストラリア/品種：シャルドネ	¥4,790(税込¥5,269)
テヌータ・サン・マルコビアンカ サレント マルヴァジア Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia 《辛口》イタリア/品種：マルヴァジア・ピアンカ	¥3,290(税込¥3,619)	Japan 国産	
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	¥3,590(税込¥3,949)	シャトー・メルシャン 萌黄 Château Mercian Moegi 《白/辛口》品種：シャルドネ、甲州	¥4,890(税込¥5,379)
ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト Lion's Land Majestic White 《辛口》南アフリカ/品種：シュナンブラン、シャルドネ	¥3,690(税込¥4,059)	グランボレール 甲州 Grande Polaire Koshu 《白/辛口》品種：甲州	¥5,290(税込¥5,819)
ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ Pete's Pure Pinot Grigio 《辛口》オーストラリア/品種：ピノ・グリージョ	¥3,690(税込¥4,059)	Red 赤	
コルテ・ジャーラ・ソアヴェ Corte Giaro Soave 《辛口》イタリア/品種：ガルガネーガ、シャルドネ	¥4,890(税込¥5,379)	メツツアコロナ 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	¥3,090(税込¥3,399)
		バロンフィリップ ヴアラエタル 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	¥3,290(税込¥3,619)
		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 Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon 《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	¥5,290(税込¥5,819)

Beverage

Beer ビール



生ビール Draft Beer
¥630(税込¥693)
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)
世界七大陸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)
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

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)

《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¥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

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



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
Campari Based		Gin
カンパリソーダ Campari Soda	DitaBased	ジントニック Gin & Tonic
カンパリオレンジ Campari Orange	ディタトニック Dita Tonic	ジンバック Gin Buck
スプモーニ Spumoni	チャイナブルー China Blue	ジンライム Gin Lime
	Tequila Based	ジンリッキー Gin Rickey
	テキーラトニック Tequila & Tonic	
	テキーラサンライズ Tequila Sunrise	

■写真は全てイメージです。

Non-alcoholic cocktails ノンアルコールカクテル 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	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
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	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
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	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	クランベリージュース Cranberry Juice
オレンジジュース Orange Juice	ジンジャーエール Ginger Ale
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	トニックウォーター Tonic Water
パイナップルジュース Pineapple Juice	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