8TH SEA OYSTER
Bar & Grill

GRAND MENU

旬の生牡蠣毎日入荷しております

旬の生牡蠣の産地・種類・価格は店内の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。

取り込む海水がキレイなら、牡蠣もキレイになれる。

特許取得 海洋深層水をつかった牡蠣の浄化システム
【富山浄化センター 富山県入善町】

◀ 海洋深層水をつかった
牡蠣の浄化メソッドについて

■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。

アレルギー情報はこちらでご確認いただけます。▶

OYSTER

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 様々なコンビネーションで楽しむ焼き牡蠣

Grilled Oysters with Basil Tartare

バジルタルタルの焼き牡蠣

¥550(税込)

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

¥550(税込)

OysterRockefeller〜Hollandaise sauce and spinach〜

オイスターロックフェラー
〜オランデーズソースとホウレン草〜

¥550(税込)

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

¥550(税込)

Grilled Oyster with Crab cream

カニクリームの焼き牡蠣

¥550(税込)

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

¥550(税込)

バラエティ豊かな焼き牡蠣を盛り合わせで

3Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 3種盛り合わせ ¥1,600(税込)

6種類の中から3種類お選びください。

RECOMMENDED

6Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 全種盛り合わせ ¥3,200(税込)

焼き牡蠣6種の全種類1個づつの盛り合わせです。

※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。

Steamed Oysters with Lobster Sauce
牡蠣のオマールソース蒸し
2p ¥930(税込)

Steamed Oysters with Lemon Cream
牡蠣のレモンクリーム蒸し
2p ¥930(税込)

Breaded Oyster
カキフライ 2p ¥700(税込) / 3p ¥1,050(税込)

Plain Grilled Oyster
牡蠣の素焼き 2p ¥800(税込) / 3p ¥1,200(税込)

Butter Sauteed Oyster
牡蠣のバターソテー 2p ¥860(税込) / 3p¥1,290(税込)

White Wine Steamed Oyster
牡蠣のワイン蒸し 2p ¥860(税込) / 3p¥1,290(税込)

牡蠣の素焼き　牡蠣のバターソテー　牡蠣のワイン蒸し

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 ¥2,590(税込) 各3p ¥3,885(税込)

ROASTER

Bacon wrapped oysters
牡蠣のベーコン巻き
2p ¥660(税込)

Spiced marinated lamb
ラム肉のスパイスマリネ
¥990(税込)

RECOMMENDED
Garlic shrimp
オニテナガエビの
ガーリックシュリンプ
2p ¥890(税込)

Pork spare ribs BBQ sauce
豚スペアリブBBQソース
¥990(税込)

2 red shrimps
赤海老2尾
¥550(税込)

RECOMMENDED
marinated in chili lemon
厚切り水タコの
チリレモンマリネ
¥890(税込)

Assorted vegetables with bagna sauce
野菜盛り合わせバーニャソース添え
¥690(税込)

Gizzard confit
砂肝のコンフィ
¥890(税込)

RECOMMENDED
Oyster and tomato ajillo
牡蠣とトマトのアヒージョ
¥1,090(税込)

Shrimp and broccoli ajillo
海老とブロッコリーのアヒージョ
¥990(税込)

アヒージョとご一緒にどうぞ!
Baguette **バケット** ¥380(税込)

※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。

COLD APPETIZER

Raw ham & mango
生ハム&マンゴー
¥790(税込)

Potato salad Carbonara style with soft-boiled egg
ポテトサラダ 半熟卵を添えたカルボナーラ風
¥690(税込)

RECOMMENDED
Garlic oil marinated oysters〜tapenade sauce〜
牡蠣のガーリックオイルマリネ
〜タプナードソース〜
¥690(税込)

Bruschetta
with prosciutto and mascarpone
生ハムとマスカルポーネのブルスケッタ
¥600(税込)

Bruschetta with shrimp and avocado “guacamole”
海老とアボカド”ワカモレ”のブルスケッタ
¥600(税込)

Bruschetta
with oysters, bacon and sun-dried tomatoes
牡蠣とベーコン、ドライトマトのブルスケッタ
¥600 (税込)

Shrimp cocktail
シュリンプカクテル
¥660(税込)

Assortment of 3 types of bruschetta
RECOMMENDED
ブルスケッタ３種盛り合わせ
¥890(税込)

Cold roast beef With truffle sauce and
Plenty of cheese
冷製ローストビーフ トリュフソースとたっぷりチーズ
¥1,090(税込)

RECOMMENDED
Fresh fish carpaccio
〜Yuzu soy sauce and grated Sudachi〜
鮮魚のカルパッチヨ 柚子醤油ソースとすだちおろし
¥1,090(税込)

HOT APPETIZER

French fries truffle scent
フライドポテト トリュフの香り
¥650(税込)

Blue seaweed zeppoline
あおさのゼッポリーネ
¥690(税込)

Calamari frites
カラマリのフリット
¥950(税込)

Oyster roll
〜Fried oysters and avocado tortilla wrap〜
RECOMMENDED
オイスターロール
〜カキフライとアボカドのトルティーヤ巻き〜
¥990(税込)

Oyster and potato cream gratin
RECOMMENDED
牡蠣とジャガイモのクリームグラタン
¥1,090(税込)

Salmon fish and chips
サーモンのフィッシュ&チップス
¥1,490(税込)

Chicken rib spice frit
チキンリブのスパイスフリット
¥790(税込)

Beef rump steak frites
RECOMMENDED
牛ランプ肉のステーキフリット ¥2,400(税込)
ガーリックオニオン×ハニーマスタードのソースでしあげました。
フライドポテトとご一緒にお楽しみください。

※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。

SALAD

Caesar salad
with soft-boiled egg
シーザーサラダ
半熟卵添え
¥890(税込)

Raw ham
and mascarpone salad
生ハムと
マスカルポーネのサラダ
¥990(税込)

Smoked salmon
and avocado "guacamole" salad
with basil cheese dressing
スモークサーモンと
アボカド"ワカモレ"のサラダ
バジルチーズドレッシング
¥990(税込)

SOUP

RECOMMENDED

Delicious
New England clam chowder
絶品
ニューイングランドクラムチャウダー
¥990(税込)

Delicious New England clam chowder
特製ガンボスープ **～バケット添え～**
オイスターバーの定番ガンボスープ。
独特の辛さとコクのあるスパイシーなスープです。
¥1,190 (税込)

Rice **ライス** ¥380(税込)　Baguette **バケット** ¥380(税込)

MAIN

パスタはすべて
生パスタ使用

Sea urchin peperoncino pasta
ウニのペペロンチーノパスタ
Regular ¥1,390(税込)
Large ¥2,100(税込)

RECOMMENDED
Oyster and spinach pasta
with tomato cream sauce
牡蠣とほうれん草の
オマールトマトクリームソースのパスタ
Regular ¥1,490(税込)
Large ¥2,250(税込)

Pasta with oysters and broccoli
in lemon cream sauce
牡蠣とブロッコリーの
レモンクリームソースのパスタ
Regular ¥1,490(税込)
Large ¥2,250(税込)

Peperoncino pasta with plenty of oysters
牡蠣たっぷりペペロンチーノパスタ
Regular ¥1,750(税込)
Large ¥2,620(税込)

※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。

RECOMMENDED

Seafood gumbo rice ~Seafood stew with spices~

シーフードガンボライス ～魚介のスパイス煮込み～

魚介類と香味野菜をたくさんのスパイスで煮込み、たっぷり旨味が溶け込んだ濃厚なビスクスープ。
『GUMBO』という言葉は、西アフリカ地方で「オクラ」を意味しています。

¥1,490(税込)

Shrimp Creole Rice ~Shrimp in tomato stew~

シュリンプクレオールライス ～海老のトマト煮込み～

アメリカルイジアナ州クレオール料理の一つ。とても濃厚でスパイシーな(チリソース・カイエンヌペッパーなど)
トマトベースの煮込み料理です。ライスとご一緒にお召し上がりください。〆のお料理にもお勧めです。

¥1,390(税込)

RECOMMENDED

Grilled oyster rice with soft-boiled egg frites

牡蠣の蒲焼きご飯 ～半熟卵のフリット添え～

プリプリの牡蠣を甘辛いソースでソテーし、半熟卵の天ぷらを添えた逸品です!

¥1,690(税込)

Grilled oysters and sea bream rice with sesame sauce

炙り牡蠣と鯛のご飯 ～胡麻だれ～

ゴマダレをかけてお召し上がりいただき、最後に添えてある
牡蠣だしスープをかけてお茶漬け風にさっぱりとお楽しみいただけます。

¥1,690(税込)

DESSERT

Affogato
with Espresso & vanilla ice cream

アフォガード
～エスプレッソ&バニラアイスクリーム～

¥660(税込)

Chocolate brownie
with vanilla ice cream

チョコレートブラウニー
バニラアイス添え

¥660(税込)

Baked cheese cake
with vanilla ice cream

ベイクドチーズケーキ
バニラアイス添え

¥660(税込)

Cheese mousse and seasonal fruit sauce
served with pistachio ice cream

チーズのムースと
季節の果実ソース
ピスタチオアイスクリーム添え

¥660(税込)

Today's sherbet

本日のシャーベット ¥440(税込)
内容はスタッフまでおたずねください。

Today's ice cream

本日のアイスクリーム ¥440(税込)
内容はスタッフまでおたずねください。

Original House Wine

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

CACCCI カッキー

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。

ミゲル・トーレス・チリ

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
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 glass グラス ¥760(税込) ／ Decanter デキャンタ ¥2,970(税込) ／ Bottle ボトル ¥4,060(税込)

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。

Bottle ボトル ¥5,050(税込)

New!

Glass Wine and Sparkling

乾杯は生牡蠣に合う、グラス ワイン&スパークリングで

white wine by the glass
グラス・シャブリ 《シャルドネ／辛口》
glass グラス ¥1,290(税込)

CACCCI Sparkling glass
CACCCIスパークリング グラス
glass グラス ¥800(税込)
《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。

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Champagne / Sparkling Wine

シャンパン／スパークリング

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 シャンパン

1 Champagne Gruet Brut Sélection

シャンパーニュ・グルエ ブリュット・セレクション

¥12,980(税込)

《辛口》フランス
品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
果実の他にトリュフやミントを含む複雑な香り、リッチでフレッシュ。

2 GH Mumm Grand Cordon

マム・グラン・コルドン

¥14,080(税込)

《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。

3 Lanson Black Label Brut

ランソン・ブラックラベル・ブリュット

¥16,280(税込)

《辛口》フランス
品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
様々な花の蜜の香りを感じる爽やかな辛口シャンパーニュ。

4 Taittinger Brut Reserve

テタンジェ・ブリュット レゼルブ

¥16,280(税込)

《辛口》フランス
品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
果実やバニラの香りと蜂蜜のような味わいを
楽しめる辛口。

Sparling スパークリング

5 Beltoure Brut

ベルトゥーレ ブリュット

¥4,280(税込)

《やや辛口》チリ／品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
コンチャ・イ・トロ社が手がけるすっきりとしたスパークリングワイン。

6 CACCCI Sparkling

CACCCIスパークリング

¥5,050(税込)

《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。

オススメ

7 Duché Chevallier Brut

ドゥーシェ・シュバリエ・ブリュット

¥4,830(税込)

《辛口》スペイン／品種：シマカベオ、チャレロ、パレリャーダ
ローカル品種を使用した伝統的ですっきりした味わいはどんなお料理とでも好相性です。

8 Cantiamo Spumant Brute

シャンドン ブリュット

¥7,680(税込)

《辛口》オーストラリア／品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
豊かな風味と爽快なフィニッシュを持ち、長く続く細やかな泡が特徴です。

Chablis シャブリ

9 Rene Manuel Selection Chablis
シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル
¥7,690(税込)
《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&フルーティな味わい。

10 Albert Bichot Chablis
アルベール ビショー シャブリ
¥15,290(税込)
《辛口》フランス／品種：シャルドネ
緑色かかった美しいゴールド。柑橘系の香りやミネラルが感じられ、若々しくエレガントな印象のワイン。

11 Chablis 1er cru fourchaume
シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム
¥18,480(税込)
《辛口》フランス／品種：シャルドネ
透明感のあるペイルイエロー、シャブリ特有のミネラル感とジューシーな果実感をもつ切れ味満点の最辛口。

Chardonnay シャルドネ

12 Heroes Chardonnay
ヒーローズ・シャルドネ
¥3,400(税込)
《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。

15 Tariquet Chardonnay
タリケ シャルドネ
¥4,280(税込)
《辛口》フランス／品種：シャルドネ
フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワイン。

13 Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay
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
¥3,620(税込)
《辛口》フランス／品種：シャルドネ
エキゾチックな果実の風味をもち、バランスに優れた心地よく楽しめるワイン。

16 Little Things Chardonnay
リトルシングス シャルドネ
¥4,830(税込)
《辛口》オーストラリア／品種：シャルドネ
フルーティーな味わいはどんなお料理にでも好相性です。

オススメ

14 Nuviana Chardonnay
ヌヴィアナ・シャルドネ
¥3,840(税込)
《辛口》スペイン／品種：シャルドネ
深く複雑で濃厚な味わい。ピーチやパッションフルーツなどの果実の香り、フレッシュな口当たり厚みのある味わい。

17 Louis Latour Bourgogne Chardonnay
ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュ・シャルドネ
¥4,980(税込)
《辛口》フランス／品種：シャルドネ
洗礼されたフローラルと果実のアロマ。とてもバランスの良いクラシカルなシャルドネです。

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン

18 Heroes Sauvignon Blanc
ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン
¥3,400(税込)
《辛口》チリ／品種：ソーヴィニヨン・ブラン
華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。

オススメ

20 Tarique Sauvignon Blanc
タリケ ソーヴィニヨンブラン
¥4,280(税込)
《辛口》フランス／品種：ソーヴィニヨン・ブラン
香りは力強く、花のような余韻。繊細なミネラルを感じる、しっかりとした味わい。

19 Baron Philippe de RothschildVIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc
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
¥3,620(税込)
《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。

21 Regional Sauvignon Blanc Marlbourough
リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ
¥5,160(税込)
《辛口》ニュージーランド／品種：ソーヴィニヨン・ブラン
フルーツの香りに満ち溢れた品種特有のバジルなどのグリーンハーブのアロマとクリスピーさが光るワイン。

22 Marques de Riscal Organic Blanco Sauvignon
マルケス・デ・リスカル・オーガニック ブランコ ソーヴィニヨン・ブラン
¥5,380(税込)
《辛口》スペイン／品種：ソーヴィニヨン・ブラン
真珠のような麦わら色、飲み口にはコクがあり、力強い味わいのワインです。

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Others その他白ワイン

23 Jacob's Creek Riesling
ジェイコブス・クリーク リースリング
¥3,390(税込)

《辛口》オーストラリア／品種：リースリング
フルーティーな柑橘系果実の味わいです。和食にもよく合います。

24 Tarique Classic
タリケ クラシック
¥3,950(税込)

《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
花や柑橘類、トロピカルフルーツの香り。

25 Feudo Arancio Inzolia
フェウド・アランチョ インツォリア
¥4,290(税込)

《辛口》イタリア／品種：インツォリア
レモンと洋ナシやメロンを想わせる果実味が豊かで瑞々しさが素晴らしい白ワインです。

オススメ

26 Feudo Arancio Pinot Grigio
フェウド・アランチョ ピノ・グリージョ
¥4,390(税込)

《辛口》イタリア／品種：ピノ・グリージョ
芳醇な果実のアロマ、穏やかな酸と心地よいミネラル感、フレッシュな果実味が素晴らしい白ワインです。

27 Corte Giara Soave
コルテ・ジャーラ・ソアヴェ
¥5,380(税込)

《辛口》イタリア／品種：ガルガーネガ、シャルドネ
上品な果実味と伸びやかな酸を備えたエレガントな白ワイン。

28 Vina Esmeralda Flor D'orange
ヴィーニャ・エスメラルダ・フロール・ド・ランジュ
¥6,130(税込)

《辛口》スペイン／品種：モスカテル・デ・アレハンドリア
スペインを牽引するトーレス社が新たに手がけるオレンジワイン。華やかなアロマと果実味が魅力のオレンジワインです。

Red 赤

29 Baron Philippe Varietal Merlot
バロンフィリップ ヴァラエタル メルロー
¥3,620(税込)

《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、パ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。

30 CACCCI N0.4 Cabernet Sauvignon
CACCCI No.4 カベルネ・ソーヴィニヨン
¥3,840(税込)

《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ー

31 SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A
マスカット・ベーリーA
¥5,380(税込)

《ミディアムボディ 》日本／品種：マスカット・ベーリーA
華やかな香りと果実感のある心地よい味わい。タンニンも穏やかで親しみやすい口当たりでありながら味わいの充実感。

オススメ

32 CVA Canicatti Centuno Nero d'Avola
カニカッティー・チェント・ウーノ・ネロダーヴォラ
¥8,240(税込)

《フルボディ》イタリア／品種：ネロ・ダーヴォラ
優雅でエレガントなタンニンを含み、華やかな果実の香り、ネロダーヴォラ種らしいボディーを持つ逸品です。

Glass Wine and Sparkling グラス ワイン&スパークリング

white wine by the glass
グラス・シャブリ《シャルドネ／辛口》
glass グラス ¥1,290(税込)

CACCCI Sparkling glass
CACCCIスパークリング グラス
glass グラス ¥800(税込)

《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。

牡蠣に合うオリジナルワイン
CACCCI(カッキー)シリーズ

SAUVIGNON BLANC
ソーヴィニヨン・ブラン
《爽やかな辛口》

CHARDONNAY
シャルドネ
《ふくよかな辛口》

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

Rose
ロゼ《辛口》

各 glass グラス ¥760(税込)

Japanese Wine & Sake

国産ワイン／日本酒

近年ますます注目度が上がっている国産ワイン、日本酒。
牡蠣のマリアージュをお楽しみください。

JapanWine 国産ワイン

オススメ

33 Grande Polaire Nagano Chardonny
グランポレール 長野 シャルドネ
¥4,390(税込)

《辛口》日本／品種：長野県産シャルドネ
フレッシュなブドウを使用、柑橘やパイナップルを思わせる香りと豊かな酸味が特長。切れのある辛口ワイン。

35 Grande Polaire Yoichi Kerner LateHarvest
余市 ケルナー〈遅摘み〉
¥6,370(税込)

《甘口》日本／品種：北海道産ケルナー
みずみずしくフルーティーな香りを引き出し、爽やかなすっきりとした飲み口ワイン。

34 SUNTORY FROM FARM Koshu
フロムファーム 甲州
¥5,380(税込)

《辛口》日本／品種：甲州
洋ナシや青りんごのような甘さを感じさせる香りが調和しています。甲州らしい爽やかな酸味が特徴。

36 SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A
マスカット・ベーリーA
¥5,380(税込)

《赤／ミディアムボディ》日本／品種：マスカット・ベーリーA
華やかな香りと果実感のある心地よい味わい。タンニンも穏やかで親しみやすい口当たりでありながら味わいの充実感。

Sake 日本酒

Kikumasamune
菊正宗 搾りたて香り冷酒 雫
180㎖ ¥970(税込)

《普通酒》
搾りたてのお酒を生のまま低温貯蔵する事で大吟醸のような香りと新種のような新鮮な風味。

Hakkaisan
八海山 純米大吟醸 ひょうたん
180㎖ ¥1,890(税込)

《純米大吟醸》
全て手作り麹と八海山の雪解け水が湧き水となった『雷電様の清水』で醸した純米大吟醸。

Sawanotsuru
沢の鶴 SHUSHU
180㎖ ¥1,090(税込)

《純米酒》
くらみのある旨み、ほのかな酸味が感じられ、軽快な『のどごし』が特徴の純米酒

オススメ

Dassai Sparkling
獺祭 純米大吟醸 スパークリング
180㎖ ¥1,990(税込)

《純米大吟醸》
獺祭の純米大吟醸の生酒。華やかな香りと山田錦の持つふくよかな米の旨みが生み出す爽やかな発泡感を。

※写真は全てイメージです。　※Pictures are just an Image.

Beverage

ビール | ハイボール | ウィスキー | 焼酎 | サングリア | サワー

※写真はイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Beer ビール

Draft Beer
生ビール
¥690(税込)

ASAHI Draft Beer(Bottle)
アサヒ生ビール マルエフ中瓶
¥850(税込)

エイスシーオイスタースタウト(330ml Bottle)
8TH SEA OYSTER STOUT
(瓶330ml) ¥1,080(税込)

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入りスタウトビールです。

Alcohol-free beer(Bottle)
ノンアルコールビール(瓶) ¥640(税込)

Highball ハイボール

Highball **ハイボール** ¥660(税込)

Whisky ウイスキー

Chivas Regal ～Mizunara～
シーバスリーガル～ミズナラ～
¥860(税込)

Jack Daniel`s
ジャックダニエル
¥720(税込)

Bowmore 12yrs
ボウモア12年
¥860(税込

Fuji
富士
¥860(税込)

《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¥680(税込)

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

《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

Sangria サングリア

Sangria glass(White or Red)
サングリア グラス(赤 or 白) ¥660(税込)

Sangria decanter (White or Red)
デキャンタ(赤 or 白) ¥2,200(税込)

Sour サワー all¥640(税込)

Lemon
レモンサワー

Fresh Grapefruit
グレープフルーツサワー

Japanese Plum
梅サワー

Yuzu Citrus
柚子サワー

WINE Based

Spritzer
スプリッツァー ¥660(税込)

Operator
オペレーター ¥660(税込)

Crystal Cooler
クリスタルクーラー ¥660(税込)

Kir
キール ¥660(税込)

Mimosa
ミモザ ¥660(税込)

White Mimosa
ホワイトミモザ ¥660(税込)

Kiel Royale
キールロワイヤル ¥660(税込)

tinto de verano
ティント・デ・ベラーノ ¥660(税込)

kitty
キティ ¥660(税込)

Kalimocho
カリモーチョ ¥660(税込)

Casis

w/Cassis Soda
カシスソーダ ¥660(税込)

w/Orange Juice
カシスオレンジ ¥660(税込)

w/Grapefruit Juice
カシスグレープフルーツ ¥660(税込)

w/Oolong Tea
カシスウーロン ¥660(税込)

Vodka

Moscow Mule
モスコミュール ¥660(税込)

Screw Driver
スクリュードライバー ¥660(税込)

bulldog
ブルドック ¥660(税込)

Vodka & Tonic
ウォッカトニック ¥660(税込)

Vodka & Soda
ウォッカソーダ ¥660(税込)

Peach

w/Sparkling Water
ピーチソーダ ¥660(税込)

w/Fuzzy Navel
ファジーネーブル ¥660(税込)

w/Oolong Tea
ピーチウーロン ¥660(税込)

Rum Based

Mojito Standard
モヒート スタンダード ¥720(税込)

Rum & Coke
ラムコーク ¥660(税込)

Rum Buck
ラムバック ¥660(税込)

Campari Based

Campari Soda
カンパリソーダ ¥660(税込)

Campari Orange
カンパリオレンジ ¥660(税込)

Spumoni
スプモーニ ¥660(税込)

Gin

Gin&Tonic
ジントニック ¥660(税込)

Gin Buck
ジンバック ¥660(税込)

Gin Soda
ジンソーダ ¥660(税込)

Gin Lime
ジンライム ¥660(税込)

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Non-alcoholic Cocktail " Mocktail " モクテル(ノンアルコールカクテル) all¥590(税込)

モクテル(MOCKTAIL)はMOCK(偽りの、見せかけの)という言葉とCOCKTAILを組み合わせた造語。
つまり、**お酒を使わないで作るノンアルコールカクテル**です。
バーの最先端と言われるロンドンでモクテルが大人気!!
お洒落で甘さ控えめなモクテルは料理にも合い、お酒が飲めない人も見た目から楽しめる一杯です。

Shirley Temple
シャーリーテンプル
ジンジャーエール+グレナデンシロップ
Ginger ale+Grenadine syrup

Virgin Breeze
バージン・ブリーズ
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

Saratoga Cooler
サラトガ・クーラー
ジンジャーエール+ライム果汁
Ginger ale+Lime juice

Fruit Punch
フルーツパンチ
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

Lemon Squash
レモンスカッシュ
レモンシロップ+ソーダ+ガムシロップ
Lemon syrup+Soda+Syrup

Soft Drink ソフトドリンク all¥500(税込)

Coca Cola
コカ・コーラ

Orange Juice
オレンジジュース

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

Pineapple Juice
パイナップルジュース

Cranberry Juice
クランベリージュース

Ginger Ale
ジンジャーエール

Tomato Juice
トマトジュース

Perrier
ペリエ

Coffee Hot/Iced
コーヒー (HOT or COLD)

Black Tea Hot/Iced
紅茶 (HOT or COLD)

Espresso
エスプレッソ

Oolong Tea
ウーロン茶

DESSERT

食後やカフェタイムにデザートをどうぞ

Affogato
with Espresso & vanilla ice cream
アフォガード
～エスプレッソ&バニラアイスクリーム～
¥660(税込)

Chocolate brownie
with vanilla ice cream
チョコレートブラウニー
バニラアイス添え
¥660(税込)

Baked cheese cake
with vanilla ice cream
ベイクドチーズケーキ
バニラアイス添え
¥660(税込)

Cheese mousse and seasonal fruit sauce
served with pistachio ice cream
チーズのムースと
季節の果実ソース
ピスタチオアイスクリーム添え
¥660(税込)

Today's sherbet
本日のシャーベット ¥440(税込)
内容はスタッフまでおたずねください。

Today's ice cream
本日のアイスクリーム ¥440(税込)
内容はスタッフまでおたずねください。

ポイント貯まる、
使える、お得な

OPCアプリ

お得な5つの特典実施中！

1 初回登録で当日から使える

生牡蠣1ピース プレゼント！

※ご利用の際はクーポン画面を
スタッフにご呈示ください。

2 毎日1回スクラッチ

当たれば

クーポン プレゼント！

3 オイスターバーの
最新情報をいち早くお届け！

そのまま 予約もできる！

4 毎月1日・11日・21日は

ポイント5倍デー！

《ポイント付与例》
¥5,000
お会計の場合

通常時…5,000×5%＝250ポイント付与

毎月1、11、21日なら**5倍!!**

5,000×25%＝**1,250**ポイント付与

貯まったポイントは、会計時にお値引します！

5 初回登録時に年2回の記念日を設定すると

デキャンタワイン
or
ソフトドリンク1杯
プレゼント！

ご登録の際はお気軽にスタッフにお尋ねください！

牡蠣を楽しむならOPCアプリ

アプリダウンロードはこちら!

http://bemss.jp/opc/app.php

Google play　Download on the App Store

OPC　検索

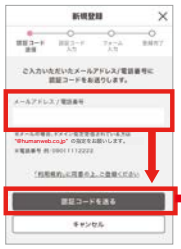
※QRコードがご利用出来ない方は
GooglePlay、AppStoreから《OPC》で
検索してください。

※新規の方は自動で番号が割り当てられます。

登録ログインの流れ

①「会員登録」をタップ

②メールアドレスまたは電話番号を入力し、「認証コードを送る」をタップ



③メールまたはSMSに配信された認証コードを入力

④カードをお持ちの方、または、お持ちでない方を選択

⑤個人情報、記念日、パスワードを設定
※記念日にクーポンを配信

⑥登録・ログイン完了

⑦ログイン後、ポイント残高の表示やクーポン等が使えるようになります

初回ご利用からポイントが付与されます！
お会計時にはアプリ画面をスタッフへご提示ください！

8TH SEA OYSTER

どこにもなかった海。かつてない海。
食の未来は、ここにある。

地球の未来のために、人々の健やかな暮らしのために

私たちの牡蠣はいま、大きな進化を遂げました。

限りなく高い安全性を実現しながら、その高い栄養※と

愉しみの創造によって人々の豊かな食生活を支えること。

叶えたのは新しい海です。世界七大洋のどの海域でもつくりだせない

牡蠣の理想の環境を独自に創出し、

清浄な海洋深層水によって浄化する方法。

第8の海から生まれた「エイス シー オイスター」。

人に寄り添い、ともに未来を歩む新時代の牡蠣です。

※東北大学大学院 農学研究科栄養学分野 駒井三千夫教授との共同研究(2016年4月-9月)にて
含有栄養素及び機能性成分を指標にした高機能性カキの栄養成分(カキ中ミネラル含量)の検証を実施。

詳しくはこちらから▶

清浄な海洋深層水を巡らせ、
自然の力だけで浄化する牡蠣。

富山・入善　自社グループ浄化施設より

一般的に牡蠣の浄化には紫外線殺菌海水が用いらますが、私たちがこだわったのは自然の力。全国から集まる牡蠣を富山湾の清浄な海洋深層水で浄化することで、ミネラル分も高くなり鮮度を長く保つことが見出されています。

今後、気候変動による海水温上昇は牡蠣養殖にも影響を及ぼすとみられていますが、この方法により日本各地の牡蠣産業を支えていきたいと考えています。