

Oyster

当店自慢の牡蠣をお楽しみください



L'Ecailler Platter

レカイエプレート ¥2,480 [税込¥2,728]

▶ 漬け牡蠣 ▶ 炙り牡蠣 ▶ 胡麻牡蠣 ▶ 生牡蠣 4種盛り合わせです。

Raw

Marinated Oyster

漬け牡蠣

さっと牡蠣醤油に漬けました。

¥650 [税込¥715]

Grilled Oyster w/ KOUSHIN DAIKON Radish

炙り牡蠣と紅芯大根おろし

さっと牡蠣醤油に漬け、炙りました。

甘みの強い紅芯大根おろしでさっぱりとお召し上がりください。

¥650 [税込¥715]

Our Special! Sesame Oyster

牡蠣と特製ゴマダレ ~ 胡麻牡蠣 ~

福岡名物「胡麻さば」を牡蠣にアレンジしました。

¥650 [税込¥715]



Special topping Grilled Oyster

3 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣3種盛り合わせ ¥1,540 [税込¥1,694]

5 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣5種盛り合わせ ¥2,480 [税込¥2,728]

Grilled

Grilled oysters with white sauce and spinach

ホワイトソースとほうれん草の焼き牡蠣

定番の「ロックフェラー」を焼き牡蠣にしました。

¥550 [税込¥605]

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

定番のガーリックが効いた香草パン粉の焼き牡蠣です。

¥550 [税込¥605]

Oyster Rockefeller with Truffle Tartar Sauce

トリュフタルタルソースの焼き牡蠣

トリュフの香りがする贅沢なタルタルソースの焼き牡蠣です。

¥550 [税込¥605]

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

当店人気NO.1のウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣です。

¥550 [税込¥605]

Grilled oysters with Tomato sauce and cheese

トマトソースとチーズの焼き牡蠣

相性の良いトマトソースとモッツアレラチーズの焼き牡蠣です。

¥550 [税込¥605]



Hot Oyster Platter

ホットオイスタープレート

¥1,170 [税込¥1,287]

▶ バターソテー ▶ ガーリックバターソースと香草パン粉焼き

▶ カキフライ 3種盛り合わせです。

Hot

カキフライ Breaded Oyster

2p ¥720 [税込¥792] / 3p ¥1,080 [税込¥1,188] / 4p ¥1,380 [税込¥1,518]
サクサクした衣、ジューシーな旨味あふれる一品。

牡蠣のバターソテー Butter Sauteed Oyster

2p ¥780 [税込¥858] / 3p ¥1,170 [税込¥1,287] / 4p ¥1,480 [税込¥1,628]
外はカリッと中はふっくらに仕上げました。バターの風味がたまりません。

牡蠣の素焼き Plain Grilled Oyster

2p ¥720 [税込¥792] / 3p ¥1,080 [税込¥1,188] / 4p ¥1,380 [税込¥1,518]
焼くことにより、旨みが凝縮されています。

牡蠣のワイン蒸し White Wine Steamed Oyster

2p ¥780 [税込¥858] / 3p ¥1,170 [税込¥1,287] / 4p ¥1,480 [税込¥1,628]
ニンニクで香りをつけたオイルに牡蠣を入れてワイン蒸しにしています。

Cold Appetizer



Marinated Olives

オリーブのマリネ

¥350 [税込¥385]

ワインのお供にどうぞ。



3 kinds Cheese Platter

チーズ3種盛り

¥1,090 [税込¥1,199]

内容はスタッフにお尋ねください。



Prosciutto ham carpet

糸島雷山豚の生ハム絨毯

¥990 [税込¥1,089]

福岡県糸島市の雷山イデア牧場で育った雷山豚の生ハムです。



Deep-fried Oyster

牡蠣の揚げ出し

2p ¥890 [税込¥979]

牡蠣の天ぷらに銀あんをかけて。



Charcoal-grilled oysters

牡蠣の炭火焼き風 ¥890 [税込¥979]

地鶏の炭火焼をオイスターバー風にアレンジ
冷たいビールと合います。

Oyster

Hot Appetizer



shrimp frit

海老のフリット

¥890 [税込¥979]

French fries

with Truffle scent

フライドポテト

トリュフの香り

¥600 [税込¥660]



Fish & chips

フィッシュ&チップス ¥890 [税込¥979]

イギリス定番のおつまみです。



Prosciutto and vegetables Carpaccio

生ハムと野菜のカルパッチョ

¥820 [税込¥902]

生ハムと野菜のマリネと一緒にどうぞ。

塩味と酸味がマッチ。

Beef Tagliata

served with Mashed Potato and Truffle Sauce

牛肉のタリアータ

〜ワサビマッシュポテトとトリュフのソース〜

¥1,190 [税込¥1,309]

マッシュポテトとトリュフのソースを絡めてお召し上がりください。



Shrimp Cocktail

シュリンプカクテル

¥1,090 [税込¥1,199]

ピリ辛なカクテルソースにつけてお召し上がりください。

Salad, Soup, Bread



Bagna Freida

バーニャフレdda ¥890 [税込¥979]

お野菜の盛り合わせです。アンチョビソースでどうぞ。



Oyster Chowder

オイスターチャウダー

¥890 [税込¥979]

牡蠣4つが入った濃厚オイスターチャウダーです。



Mussels Steamed in Wine

ムール貝のワイン蒸し

10個 ¥790 [税込¥869]

15個 ¥1,180 [税込¥1,298]

にんにくで香りをつけたオイルにムール貝、タイムを入れてワイン蒸しにしています。



Oyster penne gratin

~white sauce and mozzarella cheese~

牡蠣ペンネグラタン ¥1,090 [税込¥1,199]

〜ホワイトソースとモッツアレラチーズ〜



Oysters and Hakata Mustard Mentaiko Ajillo

牡蠣と博多辛子明太子のアヒージョ

¥1,090 [税込¥1,199]

言わずと知れた博多名物、辛子明太子入りのアヒージョ。

パンは必須です。

アヒージョと一緒にどうぞ
Bread
パン
2ピース
¥350
[税込¥385]



Ahijo full of oysters

牡蠣だらけのアヒージョ

¥1,180 [税込¥1,298]

人気の牡蠣のアヒージョです。

是非パンと一緒に召し上がりください。

Pasta, Risotto



Today's oysterlemon peperoncino

本日真牡蠣のレモンペペロンチーノ

100g ¥1,590 [税込¥1,749] 150g ¥2,380 [税込¥2,618]

季節の真牡蠣をレモンで爽やかに仕上げたパスタです。



Oyster spaghetti

牡蠣まみれの和風パスタ

100g ¥1,590 [税込¥1,749] 150g ¥2,380 [税込¥2,618]

当店ならではの牡蠣醤油バターの和風パスタです。



Oysters and Truffle sauce Fettuccine

~Plenty of cheese and black pepper~

牡蠣とトリュフソースのフェットチーネ

〜たっぷりチーズと黒コショウ〜

100g ¥1,490 [税込¥1,639] 150g ¥2,230 [税込¥2,453]

平打ち麺をトリュフソースとたっぷりのチーズでシンプルに仕上げています。

Desert

Vanilla Icecream

バニラアイス

¥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]



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。



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。



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。

ボトル Bottle **¥4,590** (税込¥5,049)

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**

《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	ママ・グラン・コルドン《辛口》フランス GH Mumm Grand Cordon	¥12,800 (税込¥14,080)	Sparkling	ベルトウーレ ブリュット《辛口》フランス Beltaure Brut	¥3,890 (税込¥4,279)
	シャンパーニュ・グルエ ブリュット・セレクション《辛口》フランス Champagne Gruet Brut Sélection	¥11,800 (税込¥12,980)		カンティアーモ スプマンテ ブリュット 《辛口》イタリア Cantiamo Spumant Brute	¥3,990 (税込¥4,389)
	ランソン・ブラックラベル・ブリュット《辛口》フランス Lanson Black Label Brut	¥14,800 (税込¥16,280)		CACCCI スパークリング《辛口》チリ CACCCI Sparkling	¥4,590 (税込¥5,049)
	テタンジェ・ブリュット レゼルブ《辛口》フランス Taittinger Brut Reserve	¥14,800 (税込¥16,280)			

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)	タリケ シャルドネ《辛口》フランス Tariquet Chardonnay	¥3,890 (税込¥4,279)
タクン・レゼルヴァ・シャルドネ《フルーティーな辛口》チリ Takún Reserva Chardonnay	¥3,090 (税込¥3,399)	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)
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)	ラブレ・ロワ シャブリ・ブルミエ・クリュ フルショーム《辛口》フランス Labouré Roi Chablis 1er Cru Fourchaume	¥8,990 (税込¥9,889)

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)	タリケ ソーヴィニヨンブラン《辛口》フランス Tariqué Sauvignon Blanc	¥3,890 (税込¥4,279)
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)	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)

Organic オーガニック

ヴィテッセ グリッロ オーガニック《辛口》イタリア/品種:グリッロ Vitese Grillo Organic	¥3,490 (税込¥3,839)	ボルサオ カンボ カステージョ ブランコ《辛口》スペイン/品種:マカベオ/ Borsao Campo Castilla Blanco	¥3,090 (税込¥3,399)
ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ《やや辛口》オーストラリア/品種:シャルドネ Jacob's Creek Organic Chardonnay	¥4,790 (税込¥5,269)	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)
ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン《超辛口》フランス/品種:ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン Michel Lynch Organic Blanc	¥5,190 (税込¥5,709)	テヌータ・サン・マルコビアンカ サレント マルヴァジア《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)

Japan 国産

シャトー・メルシャン 萌黄《白/辛口》品種:シャルドネ、甲州 Château Mercian Moegi	¥4,890 (税込¥5,379)	カッセルロ・デル・ディアブロ ペドロ・ヒメネス 《辛口》チリ/品種:ペドロ・ヒメネス シャルドネ Casillero del Diablo Pedro Jiménez	¥4,190 (税込¥4,609)
グランボレール 甲州《白/辛口》品種:甲州 Grande Polaire Koshu	¥5,290 (税込¥5,819)	コルテ・ジャラー・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

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)	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)
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 《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Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon	¥5,290 (税込¥5,819)		

Beverage

Beer ビール



生ビール Draft Beer **¥620** (税込¥682)
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を入ったスタウトビールです。



Whisky ウイスキー

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

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/お湯割り/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



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)



Cocktail カクテル ALL¥580 (税込¥638)

WINE Based

キール Kir

キティ Kitty

ティント・デ・ベラーノ
Tinto De Verano

カリモーチョ Kalimotxo

スプリッツァー Spritzer

オペレーター Operator

クリスタルクーラー Crystal Cooler

ミモザ Mimosa

ホワイト・ミモザ White Mimosa

キールロワイヤル Kir Royal

Casis

カシスオレンジ w/Orange Juice

カシスオグレープフルーツ
w/Grapefruit Juice

カシスソーダ w/Sparkling Wate

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

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

ディタオレンジ Dita Orange

ディタトニック Dita Tonic

チャイナブルー China Blue

ディタスプモーニ Dita Spumoni

Tequila Based

テキーラトニック Tequila & Tonic

テキーラサンライズ Tequila Sunrise

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

ブルドック Bulldog

Rum Based

ラムコーク Rum & Coke

ラムトニック Rum & Tonic

ラムバック Rum Buck

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



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

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

コーヒー (HOT or COLD) Coffee Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD) Black Tea Hot/Iced

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

エスプレッソ Espresso

ウーロン茶 Oolong Tea