

WINE

ORIGINAL HOUSE WINE [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

CACCCI SAUVIGNON BLANC

《爽やかな辛口》チリ/品種:ソーヴィニヨン・ブラン

CACCCI CHARDONNAY

《ふくよかな辛口》チリ/品種:シャルドネ

CACCCI CABERNET SAUVIGNON

《フルボディ》チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニヨン

CACCCI ROSE

《辛口》チリ/品種:ピノ・ノワール、モナストレル

各 Glass ¥690(税込¥759) Decanter ¥2,700(税込¥2,970) Bottle ¥3,690(税込¥4,059)

CACCCI SPARKLING カッキー スパークリング

Bottle ¥4,590(税込¥5,049)

《辛口》チリ/品種:シャルドネ

Glass ¥730(税込¥803)

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

CHAMPAGNE

GH Mumm Grand Cordon

¥12,800(税込¥14,080)

マム・グラン・コルドン《辛口》フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

SPARKLING

Cantiamo Spumant Brut

¥3,990(税込¥4,389)

カンティアーモ スプマンテ ブリュット《辛口》イタリア/品種:ブレンド

CACCCI Sparkling

¥4,590(税込¥5,049)

カッキー スパークリング《辛口》チリ/品種:シャルドネ

CHARDONNAY

Heroes Chardonnay

¥3,090(税込¥3,399)

ヒーローズ・シャルドネ《フルーティーな辛口》チリ

Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay

¥3,290(税込¥3,619)

パロン・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

Tariquet Chardonnay

¥3,890(税込¥4,279)

タリケ シャルドネ《辛口》フランス

Rene Manuel Selection Chablis

¥6,990(税込¥7,689)

シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル《辛口》フランス

SAUVIGNON BLANC

Heroes Sauvignon Blanc

¥3,090(税込¥3,399)

ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン《辛口》チリ

Baron Philippe de Rothschild Varietal Sauvignon Blanc

¥3,290(税込¥3,619)

パロン・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

Tariquet Sauvignon Blanc

¥3,890(税込¥4,279)

タリケ ソーヴィニヨンブラン《辛口》フランス

Overstone Sauvignon Blanc

¥4,290(税込¥4,719)

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

OTHERS/WHITE

Borsao Campo Castillo Blanco

¥3,090(税込¥3,399)

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

Mercian Wines Birdsong White

¥3,190(税込¥3,509)

メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト

《辛口》フランス/品種:ヴェルメンティーノ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン

Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia

¥3,290(税込¥3,619)

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

Tarique Classic

¥3,590(税込¥3,949)

タリケ クラシック《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

PETE'S PURE PINOT GRIGIO

¥3,690(税込¥4,059)

ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ《辛口》オーストラリア/品種:ピノ・グリージョ

Corte Giara Soave

¥4,890(税込¥5,379)

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

RED

Mezzacorona Anterra Pinot Noir

¥3,090(税込¥3,399)

メッツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール《ミディアムボディ》イタリア/ピノ・ノワール

Baron Philippe Varietal Merlot

¥3,290(税込¥3,619)

パロンフィリップ ヴァラエタル メルロー《ミディアムボディ》フランス/品種:メルロー

BEVERAGE

BEER ビール

DraftBeer

¥720(税込¥792)

生ビール

Alcohol-free beer (Bottle)

¥580(税込¥638)

ノンアルコールビール(瓶)

8TH SEA OYSTER STOUT (330ml Bottle)

エイスシーオイスタースタウト(330ml 瓶)

¥980(税込¥1,078)

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イリスタウトビールです。

UMA SOUR UMAサワー ALL¥680(税込¥748)

UMA Lemon sour

UMA レモンサワー

UMA Red grape sour

UMA 赤ぶどうサワー

UMA Kiwi sour

キウイサワー

UMA Yuzu Citrus sour

UMA 柚子サワー

UMA Mango sour

UMA マンゴーサワー

HIGHBALL & WHISKEY ハイボール&ウイスキー

Highball

¥580(税込¥638)

ハイボール

Ginger Highball

¥580(税込¥638)

ジンジャーハイボール

Coke Highball

¥580(税込¥638)

コークハイボール

Chivas Regal ~Mizunara~

¥880(税込¥968)

シーバスリーガル~ミズナラ~

Fujisanroku

¥880(税込¥968)

富士

LAPHROAIG 10YEARS

¥880(税込¥968)

ラフロイグ 10年

《割もの》ロック/水割り/ソーダ割り

Mixer: On the Rocks/Water/Soda

SANGRIA サングリア

Sangria glass (White or Red)

¥580(税込¥638)

サングリア グラス(赤 or 白)

Sangria Decanter (White or Red)

¥2,200(税込¥2,420)

サングリア デキャンタ(赤 or 白)

SHOCHU 焼酎 ALL¥620(税込¥682)

Barley 麦焼酎

Potato 芋焼酎

《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

JAPANESE CRAFT GIN ジャパニースクラフトジン

Yatsushiro-shiranuigura YATSU BOSHI wakankitsu

Rock ¥750(税込¥825) Soda ¥850(税込¥935)

八代不知火蔵 八つ星 和柑橘

Niseko Distillery ohoro GIN

Rock ¥950(税込¥1,045) Soda ¥1,050(税込¥1,155)

ニセコ蒸溜所 オホロジン

COCKTAIL カクテル ALL¥580(税込¥638)

WINE Based

Kitty キティ

Spritzer スプリッツァー

Operator オペレーター

Mimosa ミモザ

Vodka

Moscow Mule

モスコミュール

Screw Driver

スクリュードライバー

Tequila Based

Tequila & Tonic

テキーラトニック

Tequila Sunrise

テキーラサンライズ

Campari Based

Campari Soda

カンパリソーダ

Spumoni

スプモーニ

Gin

Gin & Tonic ジントニック

Gin Buck ジンバック

Rum Based

Rum & Coke ラムコーク

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS "MOCKTAIL" ALL¥550(税込¥605)

ノンアルコールカクテル“モクテル”

Shirley Temple

Virgin Breeze

Saratoga Cooler

Fruit Punch

シャーリーテンプル

バージン・ブリーズ

サラトガ・クーラー

フルーツパンチ

SOFT DRINK ソフトドリンク ALL¥480(税込¥528)

Shirley Temple

コカ・コーラ

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

Orange Juice

オレンジジュース

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

Tonic Water

トニックウォーター

Perrier

ペリエ

Coffee Hot/Iced

コーヒー (HOT or COLD)

Tea Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD)

Espresso

エスプレッソ

Oolong Tea

ウーロン茶

8TH SEA OYSTER Terrace

Connected with us

アレルギー情報はこちら
PLEASE SCAN
FOR ALLERGY INFORMATION

ポイントがたまるOPCアプリ
OYSTER PIECE CLUB

8thseaoyster_terrace

■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。■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。

RAW OYSTERS

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。

Please see the attached oyster list for production areas, types, and prices.

※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。

OYSTER

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 1PIECE

Grilled oysters with bourguignon butter ¥550 (税込¥605)
ブルギニョンバターの焼き牡蠣

Grilled oysters with Garlic butter and herbed breadcrumbs ¥550 (税込¥605)
ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣

OysterRockefeller ~Hollandaise sauce and spinach~ ¥550 (税込¥605)
オイスターロックフェラー ~オランダーズソースとホウレン草~

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce ¥600 (税込¥660)
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

Oyster Kilpatrick ~Tomato, bacon, BBQ sauce~ ¥500 (税込¥550)
オイスターキルパトリック ~トマトとベーコン、BBQソース~

Grilled oysters Carbonara style with truffle sauce ¥600 (税込¥660)
トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣

3Kinds of Assorted Grilled Oyster ¥1,540 (税込¥1,694)
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。

6Kinds of Assorted Grilled Oyster ¥3,000 (税込¥3,300)
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。

HOT OYSTER

Breaded Oyster 1p ¥360 (税込¥396)
カキフライ

Plain Grilled Oyster 1p ¥360 (税込¥396)
牡蠣の素焼き

Butter Sauteed Oyster 1p ¥450 (税込¥495)
牡蠣のバターソテー

White Wine Steamed Oyster 1p ¥450 (税込¥495)
牡蠣のワイン蒸し

Oyster frit ~Fried lemon sauce~ 1p ¥600 (税込¥660)
牡蠣のフリット ~レモンあんの揚げだし~

Oyster steak ~Truffle butter sauce~ 1p ¥600 (税込¥660)
牡蠣のステーキ ~トリュフバターソース~

Hot oyster plate ¥2,390 (税込¥2,629)
《Butter sauté・Garlic butter sauce and herb breadcrumbs・Breaded Oysters 2 pieces each》
ホットオイスタープレート 《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 各2P》

COLD APPETIZER

Crostini with prosciutto and mascarpone ¥590 (税込¥649)
生ハムとマスカルポーネのクロスティーニ

Crostini with marinated scallops and onion ¥690 (税込¥759)
ホタテとオニオンマリネのクロスティーニ

Oyster and mushroom crostini ¥690 (税込¥759)
牡蠣とキノコのクロスティーニ

Shrimp and avocado stuffed in tomatoes ¥890 (税込¥979)
トマトに詰めたエビとアボカド

Mushroom carpaccio ~Anchovy garlic olive sauce~ ¥790 (税込¥869)
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~

Octopus and Tomato ~Garlic Balsamic Sauce~ ¥990 (税込¥1,089)
タコとトマト ~ガーリックバルサミコソース~

Scallop and lemon carpaccio ~Dashi lemon sauce~ ¥1,090 (税込¥1,199)
ホタテとレモンのカルパッチョ ~だしレモンソース~

Fresh fish carpaccio ~ Carrot rapé and yuzu sauce ~ ¥1,190 (税込¥1,309)
鮮魚のカルパッチョ ~キャロットラペと柚子ソース~

Seafood tartar ~ Sea urchin with garlic toast ~ ¥1,290 (税込¥1,419)
魚介のタルタル ~ウニのガーリクトースト添え~

Cold roast beef ~Truffle sauce~ ¥1,290 (税込¥1,419)
冷製ローストビーフ ~トリュフソース~

HOT APPETIZER

French fries truffle scent ¥600 (税込¥660)
フライドポテト トリュフの香り

Anchovy olive frit ¥500 (税込¥550)
アンチョビオリーブのフリット

Torta Fritta ~Fried pizza served with prosciutto and mascarpone~ ¥650 (税込¥715)
トルタフリッタ ~揚げピザ 生ハムとマスカルポーネ添え~

French toast with red snow crab cream ~garlic herb sauce~ ¥990 (税込¥1,089)
紅ズワイ蟹クリームのフレンチトースト ~ガーリックハーブソース~

Ufumayo ~Eggs Benedict style~ ¥890 (税込¥979)
ウフマヨ ~エッグベネディクト風~

Cauliflower bagna cauda ~ served with fried egg ~ ¥790 (税込¥869)
カリフラワーのバーニャカウダ ~目玉焼き添え~

Shrimp Ajillo ~Lemon Flavor~ ¥990 (税込¥1,089)
エビのアヒージョ ~レモン風味~

Ajillo with oysters and Kujo green onions ¥1,190 (税込¥1,309)
牡蠣と九条葱のアヒージョ

SALAD

Tomato and mascarpone caprese style ~Marinated onion and basil sauce~ ¥790 (税込¥869)
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~

Crab cake salad ~ Carbonara style ~ ¥1,190 (税込¥1,309)
クラブケーキサラダ ~カルボナーラ仕立て~

Caesar salad ~Anchovy mousse~ ¥1,290 (税込¥1,419)
シーザーサラダ ~アンチョビのムース~

Bread ¥350 (税込¥385)
パン

MEAT

Lamb chops ~ served with frites from the awakening of the Incas ~ ¥1,690 (税込¥1,859)
ラムチョップ ~インカの目覚めのフリット添え~

Grilled Beef Zabuton Meat ~Garlic Herb Sauce~ ¥2,990 (税込¥3,289)
牛ザブトン肉のグリル ~ガーリックオニオンソース~

PASTA & RISOTTO

Oyster and Kujo green onion peperoncino with mullet roe Regular ¥1,590 (税込¥1,749)
牡蠣と九条葱のペペロンチーノ カラスミかけ Large ¥2,380 (税込¥2,618)

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

Oyster and sea urchin cream risotto Regular ¥1,590 (税込¥1,749)
牡蠣とウニクリームのリゾット Large ¥2,380 (税込¥2,618)

DESSERT

Fondant chocolate ¥680 (税込¥748)
フォンダンショコラ

Cheese mousse and fruit sauce ¥680 (税込¥748)
チーズのムースと果実のソース

Today's ice cream ¥400 (税込¥440)
本日のアイスクリーム 内容はスタッフまでおたずねください。

ORIGINAL HOUSE WINE [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			
CACCCI SAUVIGNON BLANC ソーヴィニヨン・ブラン	CACCCI CABERNET SAUVIGNON カベルネ・ソーヴィニヨン		
CACCCI CHARDONNAY シャルドネ	CACCCI ROSE ロゼ		
各 Glass ¥690 (税込¥759)	Decanter ¥2,700 (税込¥2,970)	Bottle ¥3,690 (税込¥4,059)	
CACCCI SPARKLING 《辛口》チリノ品種：シャルドネ 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	カッキー スパークリング	Bottle ¥4,590 (税込¥5,049)	Glass ¥730 (税込¥803)

DraftBeer ¥720 (税込¥792) Highball ¥580 (税込¥638)
生ビール ハイボール

SOFT DRINK ソフトドリンク ALL¥480 (税込¥528)

Coffee Hot/Iced コーヒー (HOT or COLD) Tea Hot/Iced 紅茶 (HOT or COLD) Espresso エスプレッソ