

🌀 LUNCH MENU

アレルギー情報はこちらで
ご確認ください。
PLEASE SCAN FOR
ALLERGY INFORMATION



Breaded Oysters 4 piece set
牡蠣フライ4ピースセット
牡蠣スープ / サラダ / ライスorパン
¥1,200 (税込¥1,320)



Oyster sautéed in butter truffle sauce and fried oysters
**牡蠣のバターソテー
トリュフソースとカキフライ**
牡蠣スープ / サラダ / ライスorパン
¥1,300 (税込¥1,430)



Oyster and lemon peperoncino
牡蠣とレモンのペペロンチーノ
牡蠣スープ / サラダ
¥1,300 (税込¥1,430)



Tomato pasta with oysters, bacon, eggplant, and mozzarella cheese
**牡蠣 ベーコン 茄子
モッツアレラチーズのトマトパスタ**
牡蠣スープ / サラダ
¥1,300 (税込¥1,430)



Salmon Meuniere ~Yuzu Soy Sauce~
サーモンのムニエル ~柚子醤油ソース~
牡蠣スープ / サラダ / ライスorパン
¥1,600 (税込¥1,760)



Sautéed lamb ~garlic onion sauce~
子羊肉のソテー~ガーリックオニオンソース~
牡蠣スープ / サラダ / ライスorパン
¥1,800 (税込¥1,980)



Oyster Pair Set
オイスターペアセット
2名様 ¥6,000 (税込¥6,600)

シーフードブラッター/生ハムとマスカルポーネチーズのサラダ
牡蠣スープ/ホットオイスタープレート
選べるメイン 右記より**2品**お選びください。



Oyster Course
オイスターコース
¥2,700 (税込¥2,970)

生牡蠣2ピース/生ハムとマスカルポーネチーズのサラダ
牡蠣スープ/焼き牡蠣 牡蠣フライ各1ピース
選べるメイン 下記より**1品**お選びください。

選べるメイン

- | | |
|---|--|
| 1 牡蠣とレモンのペペロンチーノ | 2 牡蠣 ベーコン 茄子 モッツアレラチーズのトマトパスタ |
| 3 サーモンのムニエル ~柚子醤油ソース~
+¥300(税込¥330) パンorライス付き | 4 子羊肉のソテー ~ガーリックオニオンソース~
+¥500(税込¥550) パンorライス付き |

OYSTER

Breaded Oyster

◆ **カキフライ** 1p ¥360 (税込¥396)

Grilled oysters with bourguignon butter

◆ **ブルギニョンバターの焼き牡蠣** 1p ¥550 (税込¥605)

Grilled oysters with Garlic butter and herbed breadcrumbs

◆ **ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣** 1p ¥550 (税込¥605)

Grilled oysters with bourguignon butter

◆ **オイスターロックフェラー** 1p ¥550 (税込¥605)
~オランダソースとホウレン草~

Plain Grilled Oyster

◆ **牡蠣の素焼き** 1p ¥360 (税込¥396)

Grilled oysters with bourguignon butter

◆ **ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣** 1p ¥600 (税込¥660)

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

◆ **オイスターキルバトリック** 1p ¥500 (税込¥550)
~トマトとベーコン、BBQソース~

Grilled oysters Carbonara style with truffle sauce

◆ **トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣** 1p ¥600 (税込¥660)

DRINK

ソフトドリンク 各¥480 (税込¥528)

- ◆ コーヒー(ホット or アイス) ◆ 紅茶(ホット or アイス)
- ◆ ウーロン茶 ◆ オレンジジュース
- ◆ グレープフルーツジュース

◆ **生ビール** ¥720 (税込¥792)

◆ **グラスワイン (赤or白)** ¥690 (税込¥759)

◆ **CACCCISパーキング** グラス ¥730 (税込¥803)
シャルドネ100%の当店オリジナル辛口スパークリング