



Grand Menu

旬の生牡蠣、
毎日入荷しております。

**産地・種類・価格は
別紙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。

■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。



Tomato gazpacho and oysters

トマトのガスパチョとオイスター

¥770(税込)

トマトのガスパチョに牡蠣をいれた
爽やかなオイスターカクテルです。

オススメ

Breaded Oyster

カキフライ

2ピース ¥1,000 (税込) 3ピース ¥1,500 (税込)

サクサクした衣、ジューシーな旨味あふれる一品。大変お熱くなっていますのでお気を付けください。





牡蠣の素焼き

Plain Grilled Oyster

牡蠣の素焼き 2ピース ¥900(税込)

焼くことにより、旨みが凝縮されています。
生牡蠣とは違った味わいをお楽しみいただけます。



牡蠣のバターソテー

Butter Sautéed Oyster

牡蠣のバターソテー 2ピース ¥1,000(税込)

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。

Steamed Oysters With Herb Butter

牡蠣の香草バター蒸し 2ピース ¥1,000(税込)

ニンニクで香りをつけたオイルに生牡蠣を入れてワイン蒸しにし、
香草バターで仕上げました。



牡蠣の香草バター蒸し

オススメ

Hot Oyster Platter

《4 types of grilled oysters/Plain Grilled Oyster/Butter Sautéed Oyster/Breaded Oyster》

ホットオイスタープレート ¥3,900(税込)

焼き牡蠣4種、素焼き、バターソテー、フライを
各1ピースずつ盛り合わせたプレートです。



ホットオイスタープレート

焼き牡蠣 単品

1ピース **ALL¥600**(税込)



Grilled Oyster with Bourguignon Butter

ブルギニョンバターの焼き牡蠣

ガーリックが効いたハーブバターの焼き牡蠣です。



Grilled oysters with Bacon and Smoky Tomato Sauce〜Kilpatrick〜

ベーコンとスモークトマトソースの焼き牡蠣

〜キルパトリック〜

スモークハーバネロを使用した少しピリ辛な焼き牡蠣です。



Grilled oysters with Hollandaise Sauce and Spinach〜Rockefeller〜

オランダーズソースとほうれん草の焼き牡蠣

〜ロックフェラー〜

卵黄とバターのソースをかけた焼き牡蠣です。



Grilled Oyster with Mushrooms and Demi-glace Sauce

キノコとデミグラスソースの焼き牡蠣

キノコデミグラスソースと粉チーズをかけた焼き牡蠣です。



Grilled Oyster with Truffle Sauce and Parmesan Cheese

トリュフソースとパルメザンチーズの焼き牡蠣

トリュフとチーズ香る焼き牡蠣です。



Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

ウニのペーストに牡蠣醤油をかけた焼き牡蠣です。



3 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 3種盛り合わせ 3ピース **¥1,750** (税込)

6種類の中から3種類お選びください。

オススメ

6 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 全種盛り合わせ 6ピース **¥3,450** (税込)

焼き牡蠣6種の全種類1個ずつの盛り合わせです。

Marinated oysters wrapped in prosciutto
with mango sauce

牡蠣マリネの生ハム巻き マンゴーソース

¥450(税込)

ニンニクオイルでマリネした
牡蠣の生ハム包みを甘酸っぱいマンゴーソースで



Assorted raw ham and olives

生ハムとオリーブの盛り合わせ

¥800(税込)



Oyster mousse and prosciutto tartine

牡蠣のムースと生ハムのタルティーヌ

¥500(税込)

焼いたパイ生地で仕上げたタルティーヌです。



Shrimp tartare and avocado guacamole tartine

海老のタルタルと アボカドワカモレのタルティーヌ

¥500(税込)

焼いたパイ生地で仕上げたタルティーヌです。



牡蠣とマッシュルームのガーリックバルサミコマリネ ピンチョス



砂肝のコンフィとブロッコリーのピンチョス

Butter Sautéed Oyster

牡蠣とマッシュルームの ガーリックバルサミコマリネ ピンチョス

¥800(税込)

Gizzard confit and broccoli pinchos

砂肝のコンフィと ブロッコリーのピンチョス

¥700(税込)

Octopus and Akari pinchos

タコとキタアカリのピンチョス

¥700(税込)



タコとキタアカリのピンチョス



オススメ

Assortment of 3 types of pinchos

ピンチョス3種盛り合わせ

¥1,000(税込)

Red shrimp cocktail

赤エビのカクテル

¥700(税込)

甘い海老に、
ピリ辛なカクテルソースが合います。



Oysters, bacon and semi-dried tomatoes Coca

牡蠣とベーコン、 セミドライトマトのコカ

¥500(税込)

パイ生地のにせ焼き上げました。



Gorgonzola cheese and apple Coca with honey

ゴルゴンゾーラチーズと リンゴのコカ はちみつかけ

¥500(税込)

パイ生地のにせ焼き上げました。





オススメ

Assortment of 6 appetizers

前菜盛り合わせ 6種 ¥2,000(税込)

内容はスタッフにお尋ねください



Assortment of 3 appetizers

前菜盛り合わせ 3種 ¥1,000(税込)

内容はスタッフにお尋ねください



オススメ

Cold roast beef truffle sauce

冷製ローストビーフ トリュフソース

¥1,400(税込)

玉葱のマリネと一緒に召し上がってください。



Scallop and vegetable carpaccio

ホタテと野菜のカルパッチョ

¥1,200(税込)

ガーリックオイルでマリネした野菜と
ホタテのカルパッチョです。

※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。

オススメ

Caesar Salad

シーザーサラダ

¥1,300(税込)

エスプーマで仕上げたアンチョビクリーム、クルトンに見立てたカダイフ素揚げと一緒に召し上がりください。



Roast Beef and Mushroom Salad

ローストビーフと マッシュルームのサラダ

¥1,300(税込)

レモンドレッシングとバルサミコソースで仕上げたサラダです。



Bagnafredda

バーニャフレdda ¥1,300(税込)

野菜は季節により変わります。



Hot Appetizer オイスターバーの温菜

Oysters and sea urchin Arancini

牡蠣とウニのアランチーニ

¥1,100 (税込)

牡蠣とウニクリームソースで
仕上げたライスコロッケです。



Potato fritters with parmesan cheese

インカの目覚めのフリット

パルメザンチーズ

¥700 (税込)



オススメ

Spanish omelette with Oysters, bacon and potatoes~Tortilla~

牡蠣とベーコン、ジャガイモの スペイン風オムレツ~トルティージャ~

¥900 (税込)

牡蠣入りオムレツです。ポルチーニクリームソースを
絡めてお召し上がりください。



Oyster Cream Sauce Gratin

牡蠣のクリームソースグラタン

¥1,200 (税込)



オススメ

Oyster and mushroom ajillo Served with baguette

牡蠣とマッシュルームの アヒージョ バケット添え

¥1,400 (税込)

大変お熱くなっていますのでお気を付けください。



※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。

オススメ

Soft Shell Crab Frit Crab Miso Sauce

ソフトシェルクラブのフリット

カニ味噌ソース

¥1,500(税込)

殻ごと食べることができる
カニのフリットです。



Mussels Steamed In Herbed Wine Served with French Fries

ムール貝の香草ワイン蒸し

フレンチフライ添え

¥1,000(税込)



Cod, garlic and mashed potato gratin Served with baguette

タラとニンニク、マッシュポテトのグラタン

バケット添え

¥1,100(税込)

大変お熱くなっていますのでお気を付けください。

Soup and Bread スープ、パン

オススメ

Oyster, garlic and prosciutto soup~Sopa de Ajo~

牡蠣とニンニク、生ハムのスープ ~ソパデアホ~

¥800(税込)

ニンニク、玉ねぎ、バケット、牡蠣だしをミキサーにかけ滑らかにし、
生ハムを加えて仕上げたスープです。



Baguette **バケット** 2ピース **¥350**(税込)

オススメ

Oyster Paella

牡蠣のパエリア

¥2,000(税込)

牡蠣出汁と牡蠣醤油で仕上げた和風パエリアです。

30分前後お時間いただきます。



Seafood Paella

魚介のパエリア ¥2,500(税込)

お好みでアイオリソースをつけてお召し上がりください。

30分前後お時間いただきます。



Spaghetтини with Seafood and Tomato sauce ~Pescatore~

魚介とトマトソースのスパゲッティーニ

～ペスカトーレ～ ¥1,800(税込)

魚介の旨味たっぷりトマトソースのパスタです。



オススメ

Peperoncino Spaghetтини
with Oysters, White Onion and Sea Urchin Sauce

牡蠣と白ネギ、ウニソースの
ペペロンチーノスパゲッティーニ

¥1,600(税込)

牡蠣出汁と、ウニソースで仕上げたペペロンチーノパスタです。



オススメ

Lamb chops baked in herbed bread crumbs

ラムチョップの香草パン粉焼き

1本 **¥1,300**(税込)

ガーリック香草バターとパン粉で焼き上げました。
お好みでバジルマヨネーズをつけてお召し上がりください。

Beef Rump Steak

牛ランプ肉のステーキ

¥2,800(税込)

粒マスタードとハチミツ、牡蠣醤油で仕上げた
ソースでお召し上がりください。





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。

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)



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。





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。



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。



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。



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。

Sparkling スパークリング



5 Beltoure Brut

ベルトウーレ ブリュット

¥4,280(税込)

《辛口》フランス/品種:ユニ・ブラン種

フレッシュでフルーティな飲み口が魅力の本格的スパークリングワイン。どんな料理とも相性抜群です。

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、バレリャーダ
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なお料理とのでも好相性です。



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。



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。



9 Rene Manuel Selection Chablis

シャブリ セレクション・ルネ・マニユエル

¥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。



13 Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ヴァアエタル 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。



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。



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。



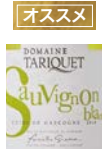
19 Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ヴァアエタル 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。



オススメ

20 Tariquet 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。



21 Regional Sauvignon Blanc Marlborough

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トクリスピーさがひかるワイン。



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。



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 Tariquet 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、コロムパール、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が素晴らしい白ワインです。



27 Corte Giara Soave
コルテ・ジャラ・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的なオレンジワインです。

Red 赤



29 Baron Philippe Varietal Merlot
バロンフィリップ ヴアラエタル 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
まる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 No.4 Cabernet Sauvignon
CACCCI No.4 カベルネ
¥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はっきりとしたボディ



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

《ミディアムボディ》日本／品種：マスカット・ベリーA
華やかな香りや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・ネロターヴォラ
¥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、ネロターヴォラ種らしいボディを持つ逸品です。

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》

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

CHARDONNAY
シャルドネ
《ふくやかな辛口》

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。

Japan Wine 国産ワイン

オススメ



33 Grande Polaire Nagano Chardonnay 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 Late Harvest 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えています。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

180ml ¥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

180ml ¥1,890(税込)

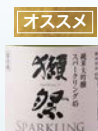
《純米大吟醸》
全て手作り麹と八海山の雪解け水が湧き水となった『雷電様の清水』で醸した純米大吟醸。



Sawanotsuru 沢の鶴 SHUSHU

180ml ¥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



Dassai Sparkling 獺祭 純米大吟醸 スパークリング

180ml ¥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つくよかな米の旨みが生み出す爽やかな発泡感を。



Draft Beer

生ビール

¥690 (税込)

Alcohol-free beer (Bottle)

ノンアルコールビール(瓶)

¥640 (税込)

Beer ビール

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を入ったスタウトビールです。



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)

Sour Lemon サワー



Lemon

レモンサワー

¥640 (税込)



WINE Based		Casis		Vodka	
Spritzer		w/Cassis Soda		Moscow Mule	
スプリッツァー	¥660 (税込)	カシスソーダ	¥660 (税込)	モスコミュール	¥660 (税込)
Operator		w/Orange Juice		Screw Driver	
オペレーター	¥660 (税込)	カシスオレンジ	¥660 (税込)	スクリュードライバー	¥660 (税込)
Crystal Cooler		w/Grapefruit Juice		bulldog	
クリスタルクーラー	¥660 (税込)	カシスグレープフルーツ	¥660 (税込)	ブルドック	¥660 (税込)
Kir		w/Oolong Tea		Vodka & Tonic	
キール	¥660 (税込)	カシスウーロン	¥660 (税込)	ウォッカトニック	¥660 (税込)
Mimosa				Vodka & Soda	
ミモザ	¥660 (税込)			ウォッカソーダ	¥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		Peach		Rum Based	
ティント・デ・ベラーノ	¥660 (税込)	w/Sparkling Water		Mojito Standard	
kitty		ピーチソーダ	¥660 (税込)	モヒート スタンダード	¥720 (税込)
キティ	¥660 (税込)	w/Fuzzy Navel		Rum & Coke	
Kalimocha		ファジーネーブル	¥660 (税込)	ラムコーク	¥660 (税込)
カリモーチョ	¥660 (税込)	w/Oolong Tea		Rum Buck	
		ピーチウーロン	¥660 (税込)	ラムバック	¥660 (税込)
Campari Based		Gin			
Campari Soda		Gin&Tonic			
カンパリソーダ	¥660 (税込)	ジントニック	¥660 (税込)		
Campari Orange		Gin Buck			
カンパリオレンジ	¥660 (税込)	ジンバック	¥660 (税込)		
Spumoni		Gin Soda			
スプモーニ	¥660 (税込)	ジンソーダ	¥660 (税込)		
		Gin Lime			
		ジンライム	¥660 (税込)		

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

シャーリーテンブル

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



Strawberry Cassata with Berry Sauce

苺のカッサータベリーソース ¥700(税込)

リコッタチーズと生クリーム、いちごを冷やし固めたデザートです。



Crema Catalana

クレマカタラーナ ¥700(税込)



Baked Cheese Tart

ベイクドチーズタルト ¥750(税込)

Today's Ice Cream

本日のアイスクリーム ¥500(税込)

内容はスタッフにお尋ねください。

Today's Sherbet

本日のシャーベット ¥500(税込)

内容はスタッフにお尋ねください。