



Grandmenu

毎
日
入
荷
し
て
お
り
ま
す
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。

※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。

oysterbar.co.jp



◀アレルギー情報はこちら

- 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。



ポイントがたまるOPCアプリ
OYSTER PIECE CLUB



general_oyster


⚓ 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。



※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。

特
許
取
得

取り込む海水がキレイなら、牡蠣もキレイになれる。

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



牡蠣は1日400リットルもの大量の海水を
吸って吐いて成長しています。

⚓ HOT OYSTER



3Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 3種盛り合わせ ¥1,300 (税込¥1,430)

6種類の中から3種類お選びください。



6Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 全種盛り合わせ ¥2,600 (税込¥2,860)

焼き牡蠣6種の全種類1個ずつの盛り合わせです。

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 1PIECE



① バジルタルタルの焼き牡蠣



② ガーリックバターと香草パン粉の
焼き牡蠣



③ 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～



④ ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣



⑤ カニクリームの焼き牡蠣



⑥ トリュフソースの
カルボナーラ風焼き牡蠣

Grilled Oysters with Basil Tartare

① バジルタルタルの焼き牡蠣 ¥450 (税込¥495)

Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter

② ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣 ¥450 (税込¥495)

Oyster Rockefeller ~ Hollandaise sauce and spinach ~

③ オイスターロックフェラー ¥450 (税込¥495)
～オランダーズソースとホウレン草～

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

④ ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 ¥450 (税込¥495)

Grilled Oyster with Crab cream

⑤ カニクリームの焼き牡蠣 ¥450 (税込¥495)

Carbonara-style Grilled Oysters with Truffle sauce

⑥ トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣 ¥450 (税込¥495)

※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。

🌀 HOT OYSTERS



Butter Sauteed Oyster ~Roast Beef Garlic Sauce~

牡蠣のバターソテー

~ローストビーフのガーリックソース~

2p ¥850 (税込¥935)

Steamed Oysters with Lobster Sauce

牡蠣のオマールソース蒸し

2p ¥850 (税込¥935)

Steamed Oysters with Porcini Sauce

牡蠣のポルチーニソース蒸し

2p ¥850 (税込¥935)

Steamed Oysters with Lemon Cream

牡蠣のレモンクリーム蒸し

2p ¥850 (税込¥935)

Breaded Oyster

カキフライ

2p ¥600 (税込¥660) / 3p ¥890 (税込¥979)



Plain Grilled Oyster

牡蠣の素焼き

2p ¥720 (税込¥792)

Butter Sauteed Oyster

牡蠣のバターソテー

2p ¥780 (税込¥858)

White Wine Steamed Oyster

牡蠣のワイン蒸し

2p ¥780 (税込¥858)



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 ¥1,980 (税込¥2,178) 各3p ¥2,970 (税込¥3,267)



牡蠣の素焼き



牡蠣のバターソテー



牡蠣のワイン蒸し

❖ COLD APPETIZER



Scallop and lemon carpaccio
ホタテとレモンのカルパッチョ
～粒々マスタードドレッシング～

¥790 (税込¥869)

Oyster salmon roe mascarpone crostini
牡蠣 イクラ マスカルポーネの
クロスティーニ

1p ¥380 (税込¥418)



Cold roast beef
～garlic onion sauce～
冷製ローストビーフ
～ガーリックオニオンソース～

¥990 (税込¥1,089)

Sea urchin cream cheese and prosciutto
ウニクリームチーズと生ハム

¥790 (税込¥869)

Fresh fish carpaccio
～Marinated onion and yuzu sauce～

鮮魚のカルパッチョ
～オニオンマリネと柚子ソース～

¥990 (税込¥1,089)



Shrimp, green onion,
and avocado tartare

海老、ネギトロ、
アボカドのタルタル

¥890 (税込¥979)





HOT APPETIZER



Fried potatoes~parmesan cheese and black pepper~

インカの目覚めのフライ

〜パルメザンチーズと黒胡椒〜

¥600 (税込¥660)

Oyster & chips

オイスター&チップス

¥890 (税込¥979)



Oyster and turnip ajillo

牡蠣とかぶのアヒージョ

¥990 (税込¥1,089)

Cream gratin with oysters and soft-boiled eggs

牡蠣と半熟卵のクリームグラタン

¥990 (税込¥1,089)



Sea lettuce zeppoline

あおさのゼッポリーネ

〜揚げピザ〜

¥500 (税込¥550)

French fries with Truffle scent

フライドポテト ~トリュフの香り~

¥500 (税込¥550)

☼ PASTA & RISOTTO

パスタはすべて
生パスタ
使用



Oyster, bacon and okra peperoncino pasta
牡蠣とベーコン、オクラのペペロンチーノパスタ

Regular ¥1,290 (税込¥1,419) / Large ¥1,900 (税込¥2,090)



Lemon cream pasta with oysters and spinach
牡蠣とホウレン草のレモンクリームパスタ

Regular ¥1,390 (税込¥1,529) / Large ¥2,080 (税込¥2,288)



Tomato cream pasta with oysters and crab miso
**牡蠣と蟹味噌の
トマトクリームパスタ**

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



Red snow crab, asparagus, and mullet pasta
紅ズワイ蟹とアスパラ、カラスミのパスタ

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



Potato gnocchi, rich sea urchin carbonara
**ジャガイモのニョッキ
濃厚ウニのカルボナーラ**

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



Seafood pescatore risotto
魚介のペスカトーレリゾット

Regular ¥1,590 (税込¥1,749) / Large ¥2,380 (税込¥2,618)



Porcini cream risotto
with oysters and mushrooms
〜truffle scent〜

**牡蠣とキノコのポルチーニ
クリームリゾット**

〜トリュフの香り〜

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



Oyster and
sea urchin cream risotto
**牡蠣とウニクリームの
リゾット**

Regular ¥1,490 (税込¥1,639) /

Large ¥2,200 (税込¥2,420)

☪ SALAD & SOUP



Tomato and mascarpone caprese style

～Marinated onion and basil sauce～

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～

¥790 (税込¥869)

Green salad with lots of cheese

～lemon dressing～

たっぷりチーズのグリーンサラダ
～レモンのドレッシング～

¥790 (税込¥869)



Crab Cake Salad～Carbonara style～

クラブケーキサラダ～カルボナーラ仕立て～

¥1,090 (税込¥1,199)

10 item salad～honey mustard dressing～

10品目サラダ～ハニーマスタードドレッシング～

¥990 (税込¥1,089)

Seafood Salad～tomato dressing～

シーフードのサラダ～トマトのドレッシング～

¥1,090 (税込¥1,199)



Delicious New England clam chowder

絶品ニューイングランドクラムチャウダー

¥890 (税込¥979)

Bread

パン ¥350 (税込¥385)



☪ DESSERT

Cheese mousse and fruit sauce

チーズのムースと果実のソース

¥680 (税込¥748)

Fondant Chocolat

フォンダンショコラ ¥680 (税込¥748)

Baked cheese cake

ベイクドチーズケーキ ¥680 (税込¥748)

Today's ice cream

本日のアイスクリーム ¥400 (税込¥440)

内容はスタッフまでおたずねください。



☪ 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

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

コーヒー (HOT or COLD) Coffee Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD) Black Tea Hot/Iced

エスプレッソ Espresso

ウーロン茶 Oolong Tea

Original House Wine

オリジナルハウスワイン《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



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。

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

《ふくやかな辛口》

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、ふくやかな味わい。

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 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)



New!

スパークリング SPARKLING

《辛口》チリ/品種:シャルドネ

グラス Glass ¥730(税込¥803)

ボトル Bottle ¥4,590(税込¥5,049)



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。

CACCCIスパークリング グラス glass グラス ¥730(税込¥803)

CACCCI Sparkling glass

《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

マム・グラン・コルドン

¥12,800(税込¥14,080)

GH Mumm Grand Cordon

《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。

Sparkling

ベルトウーレ ブリュット

¥3,890(税込¥4,279)

Beltoure Brut

《辛口》フランス

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。

カンティアーモ スプマンテ ブリュット

¥3,990(税込¥4,389)

Cantiamo Spumant Brute

《辛口》イタリア

華やかな香りやフレッシュさにこだわり、どんな食事にも合う爽やかなおいしさと華やかな果実感が魅力。

CACCCI スパークリング

¥¥4,590(税込¥5,049)

CACCCI Sparkling

《辛口》チリ

Bottle Wine

Chardonnay

シャルドネ

ヒーローズ・シャルドネ

Heroes Chardonnay

《フルーティーな辛口》チリ

¥3,090(税込¥3,399)

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

Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay

《辛口》フランス

¥3,290(税込¥3,619)

タリケ シャルドネ

Tariquet Chardonnay

《辛口》フランス

¥3,890(税込¥4,279)

シャブリ セレクション・ルネ・マニユエル

Rene Manuel Selection Chablis

《辛口》フランス

¥6,990(税込¥7,689)

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

Heroes Sauvignon Blanc

《辛口》チリ

¥3,090(税込¥3,399)

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

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

《辛口》フランス

¥3,290(税込¥3,619)

タリケ ソーヴィニヨンブラン

Tariquet Sauvignon Blanc

《辛口》フランス

¥3,890(税込¥4,279)

オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン

Overstone Sauvignon Blanc

《辛口》ニュージーランド

¥4,290(税込¥4,719)

Others

その他白ワイン

ボルサオ カンポ カスティージョ ブランコ

Borsao Campo Castillo Blanco

《辛口》スペイン／品種：マカベオ

¥3,090(税込¥3,399)

ジェイコブス・クリーク リースリング

Jacob's Creek Riesling

《辛口》オーストラリア／品種：リースリング

¥3,090(税込¥3,399)

テヌータ・サン・マルコビアンカ サレント マルヴァジア

Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia

《辛口》イタリア／品種：マルヴァジア・ビアンカ

¥3,290(税込¥3,619)

タリケ クラシック

Tariquet Classic

《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

¥3,590(税込¥3,949)

ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイ

Lion's Land Majestic White

《辛口》南アフリカ／品種：シュナンブラン、シャルドネ

¥3,690(税込¥4,059)

コルテ・ジャラー・ソアヴェ

Corte Giara Soave

《辛口》イタリア／品種：ガルガーネガ、シャルドネ

¥4,890(税込¥5,379)

Red 赤

メツツアコロナ アンテッラ ピノ・ノワール

Mezzacorona nterra Pinot Noir

《ミディアムボディ》イタリア／品種：ピノ・ノワール

¥3,090(税込¥3,399)

バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー

Baron Philippe Varietal Merlot

《ミディアムボディ》フランス／品種：メルロー

¥3,290(税込¥3,619)

Beverage

Beer ビール

生ビール Draft Beer ¥580(税込¥638)

ノンアルコールビール(瓶) ¥550(税込¥605)

Alcohol-free beer (Bottle)

8TH SEA OYSTER STOUT ¥980(税込¥1,078)

エイスシーオイスタースタウト (瓶330ml)

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リスタウトビールです。



Highball ハイボール

ハイボール Highball ¥500(税込¥550)

Sangria サングリア

サングリア グラス(赤 or 白) ¥580(税込¥638)
Sangria glass (White or Red)

サングリア デキャンタ(赤 or 白) ¥2,200(税込¥2,420)
Sangria Decanter (White or Red)

Vodka Based Poped Drinks サワー ALL ¥550(税込¥605)

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

Whisky ウイスキー《割もの》ロック/水割り/ソーダ割り Mixer: On the Rocks/Water/Soda

シーバスリーガル Chivas Regal ~Mizunara~
~ミスナラ~
¥780(税込¥858)

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)

Shochu/plum Wine 焼酎/梅酒 ALL ¥550(税込¥605)

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/ソーダ割り** Mixer: On the Rocks/Water/Hot Water/Soda

Cocktail カクテル ALL ¥550(税込¥605)

WINE Based

キール Kir

キティ Kitty

スプリッツァー Spritzer

オペレーター Operator

ミモザ Mimosa

キールロワイヤル Kir Royal

Casis

カシスオレンジ w/Orange Juice

カシスソーダ w/Sparkling Water

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

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

Peach

ピーチウーロン w/Oolong Tea

ファジーネブル w/Fuzzy Navel

ピーチソーダ w/Sparkling Water

DitaBased

ディタトニック Dita Tonic

チャイナブルー China Blue

Rum Based

ラムコーク Rum & Coke

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

Tequila Based

テキーラトニック Tequila & Tonic

テキーラサンライズ Tequila Sunrise



※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。

Non-alcoholic Drinks / Soft Drink

Non-alcoholic Cocktails "mocktail"

ノンアルコールカクテル“モクテル” ALL¥500(税込¥550)

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

サルトガ・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

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

コーヒー (HOT or COLD)

Coffee Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD)

Black Tea Hot/Iced

エスプレッソ

Espresso

ウーロン茶

Oolong Tea