

OYSTER 牡蠣料理



3KINDS OF ASSORTED GRILLED OYSTER

焼き牡蠣 3種盛り合わせ ¥1,540 (税込¥1,694)

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 ¥3,000 (税込¥3,300)

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 **焼き牡蠣 単品1ピース** ¥550 (税込¥605)

Grilled oysters with basil tartar sauce

バジルタルタルソースの焼き牡蠣

Oyster Rockefeller ~Hollandaise sauce and spinach~

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 Crab cream

カニクリームの焼き牡蠣

Grilled oysters with garlic butter and herb breadcrumbs

ガーリックバターと香草パン粉の焼き

Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

Carbonara-style grilled oysters with truffle sauce

トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣

BREADED OYSTER

カキフライ2p ¥720 (税込¥792) /
3p ¥1,080 (税込¥1,188)

BUTTER SAUTEED OYSTER

牡蠣のバターソテー

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

《ガーリックバターと香草パン粉焼き、バターソテー、カキフライ》

各2ピース ¥2,390 (税込¥2,629) 各3ピース ¥3,590 (税込¥3,949)



Deep-fried oysters ~Grated Sudachi~

牡蠣の揚げだし
~すだちおろし~

¥990 (税込¥1,089)



Steamed oysters with lobster sauce

牡蠣のオマールソース蒸し

2p ¥950 (税込¥1,045)



Steamed oysters with porcini sauce

牡蠣のボルチーニソース蒸し

2p ¥950 (税込¥1,045)

COLD APPETIZER 冷菜



Smoked cheese potato salad

with soft-boiled egg and plenty of cheese

燻製チーズのポテトサラダ

半熟卵とたっぷりチーズかけ ¥590 (税込¥649)



Pintxos with marinated scallops and mushrooms

ホタテとキノコマリネのピンチョス

2p ¥590 (税込¥649)



Oysters, bacon and sun-dried tomato pinchos

牡蠣とベーコン、ドライトマト

のピンチョス 2p ¥590 (税込¥649)



Pintxos with red snow crab

and marinated potatoes

紅ズワイ蟹と**ジャガイモマリネ**

のピンチョス

2p ¥590 (税込¥649)



Prosciutto & Mango

生ハム&マンゴー

¥790 (税込¥869)



Mushroom carpaccio ~Anchovy garlic olive sauce~

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~

¥790 (税込¥869)



Galician style octopus and potatoes

タコとインカの目覚めの**ガリシア風**

¥890 (税込¥979)



Fresh fish carpaccio ~ Carrot rapé and yuzu sauce ~

鮮魚のカルパッチョ

~キャロットラペと柚子ソース~

¥990 (税込¥1,089)



Scallop and lemon carpaccio ~Dashi lemon sauce~

ホタテとレモンのカルパッチョ

¥990 (税込¥1,089)

~だしレモンソース~



Cold roast beef with lemon cream and truffle sauce

冷製ローストビーフ

¥990 (税込¥1,089)

レモンクリームとトリュフソース

PASTA & RISOTTO パスタ&リゾット

生パスタ
使用

Peperoncino pasta with oysters,

crab miso, and cherry tomatoes

牡蠣と蟹味噌、**ミニトマトの****ペペロンチーノパスタ**

Regular ¥1,390 (税込¥1,529)

Large ¥2,080 (税込¥2,288)



Oyster and spinach

lobster cream sauce pasta

牡蠣とほうれん草の**オマールクリームソース****パスタ**

Regular ¥1,590 (税込¥1,749)

Large ¥2,380 (税込¥2,618)



Peperoncino with Plenty of Oysters

牡蠣たっぷりの**ペペロンチーノ****パスタ**

Regular ¥1,690 (税込¥1,859)

Large ¥2,530 (税込¥2,783)



Porcini cream risotto with oysters

and mushrooms ~truffle scent~

牡蠣とキノコの**ボルチーニクリーム****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)



Risotto With Oysters

and Sea Urchin Cream

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)

DESSERT

デザート

Today's Ice Cream

本日のアイスクリーム

¥400 (税込¥440)

Today's Sherbet

本日のシャーベット

¥400 (税込¥440)

Affogato

アフォガード

~エスプレッソ&バニラアイスクリーム~

¥600 (税込¥660)

SALAD, SOUP & BREAD サラダ、スープ&パン



Raw ham and

mascarpone salad

生ハムと**マスカルポーネの****サラダ**

¥1,090 (税込¥1,199)



Smoked salmon and

avocado guacamole salad

スモークサーモンと**アボカドワカモレの****サラダ**

¥1,090 (税込¥1,199)



Caesar Salad

With Soft-boiled Egg

シーザーサラダ

半熟卵添え

¥890 (税込¥979)



Special Gumbo Soup

~served With Baguette~

特製ガンボスープ

~バケット添え~

¥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)

Baguette

2ピース ¥350 (税込¥385)

■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。▶



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



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。ジュースィ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。



Bubble by the Glass
グラス シャンパン&スパークリング

ママ・グラン・コルドン グラス
《辛口》フランス GH Mumm Grand Cordon
glass グラス¥1,500(税込¥1,650)

グラス・スパークリング
《やや辛口》 Sparkling glass
glass グラス¥690(税込¥759)

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	シャンパーニュ・グルエ ブリュット・セレクション Champagne Gruet Brut Sélection 《辛口》フランス	¥11,800(税込¥12,980)	Sparkling	エスパス・オブ・リマリ・ブリュット Espace of Limari Brut 《やや辛口》チリ	¥3,990(税込¥4,389)
	ママ・グラン・コルドン GH Mumm Grand Cordon 《辛口》フランス	¥12,800(税込¥14,080)		カンティアーモ スプマンテ ブリュット Cantiamo Spumant Brute 《辛口》イタリア	¥3,990(税込¥4,389)
	テタンジェ・ブリュット レゼルブ Taittinger Brut Reserve 《辛口》フランス	¥14,800(税込¥16,280)		CACCCI スパークリング CACCCI Sparkling 《辛口》チリ	¥4,590(税込¥5,049)

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)	タリケ シャルドネ Tariquet Chardonnay 《辛口》フランス	¥3,890(税込¥4,279)
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル シャルドネ Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay 《辛口》フランス	¥3,290(税込¥3,619)	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)	タリケ ソーヴィニヨンブラン Tarique Sauvignon Blanc 《辛口》フランス	¥3,890(税込¥4,279)
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル ソーヴィニヨン・ブラン Baron Philippe de RothschildVIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc 《辛口》フランス	¥3,290(税込¥3,619)	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 カンボ 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)	ヴィテッセ グリッロ オーガニック Vitesse Grillo Organic 《辛口》イタリア/品種：グリッロ	¥3,490(税込¥3,839)
メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト Mercian Wines Birdsong White 《やや辛口》フランス/品種：ヴェルメンティエーノ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン	¥3,190(税込¥3,509)	ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ Jacob's Creek Organic Chardonnay 《やや辛口》オーストラリア/品種：シャルドネ	¥4,790(税込¥5,269)
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・ピアンカ	¥3,290(税込¥3,619)	Japan 国産	
タリケ クラシック Tarique Classic 《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	¥3,590(税込¥3,949)	シャトー・メルシャン 萌黄 Château Mercian Moegi 《白/辛口》品種：シャルドネ、甲州	¥4,890(税込¥5,379)
ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト 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)	グランボレール 甲州 Grande Polaire Koshu 《白/辛口》品種：甲州	¥5,290(税込¥5,819)
ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ Pete's Pure Pinot Grigio 《辛口》オーストラリア/品種：ピノ・グリージョ	¥3,690(税込¥4,059)	Red 赤	
コルテ・ジャーラ・ソアヴェ Corte Giaro 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)	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)
		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 Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon 《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	¥5,290(税込¥5,819)

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)
Alcohol-free beer (Bottle)
¥550(税込¥605)



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



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)
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)

Whisky ウイスキー

シーバスリーガル〜ミズナラ〜 Chivas Regal 〜Mizunara〜 **¥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)

《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¥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

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



Cocktail カクテル ALL¥550(税込¥605)

WINE Based	Casis	Vodka
キール Kir	カシスオレンジ w/ Orange Juice	モスコミュール Moscow Mule
キティ Kitty	カシスソーダ w/ Sparkling Wate	スクリュードライバー Screw Driver
スプリッツァー Spritzer	カシスウロン w/ Oolong Tea	ウォッカソーダ Vodka & Soda
オペレーター Operator	Peach	ウォッカトニック Vodka & Tonic
ミモザ Mimosa	ピーチウロン w/ Oolong Tea	
キールロワイヤル Kir Royal	ファジーネーブル w/ Fuzzy Navel	Rum Based
	ピーチソーダ w/ Sparkling Water	ラムコーク Rum & Coke
Campari Based		Gin
カンパリソーダ Campari Soda	DitaBased	ジントニック Gin & Tonic
カンパリオレンジ Campari Orange	ディタトニック Dita Tonic	ジンバック Gin Buck
スプモーニ Spumoni	チャイナブルー China Blue	ジンライム Gin Lime
	Tequila Based	ジンリッキー Gin Rickey
	テキーラトニック Tequila & Tonic	
	テキーラサンライズ Tequila Sunrise	

Non-alcoholic cocktails ノンアルコールカクテル 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	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
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	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
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	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	クランベリージュース Cranberry Juice
オレンジジュース Orange Juice	ジンジャーエール Ginger Ale
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	トニックウォーター Tonic Water
パイナップルジュース Pineapple Juice	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