

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)



Prosciutto & Mango

**生ハム&マンゴー**

¥790 (税込¥869)



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)



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)

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)

**バケット** Baguette

2ピース ¥350 (税込¥385)



BEEF RUMP STEAK FRITES

**牛ランプ肉の**

**ステーキフリット**

¥2,400 (税込¥2,640)

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)

■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。ジューシ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  
**CACCCI**  
**スパークリング グラス**  
《辛口》 CACCCI Sparkling glass  
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。  
**glass グラス¥730**(税込¥803)

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

Chardonnay シャルドネ

|                                                                                                      |                  |                                                                       |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>ヒーローズ・シャルドネ</b> Heroes Chardonnay<br>《フルーティーな辛口》チリ                                                | ¥3,090(税込¥3,399) | <b>タリケ シャルドネ</b> Tariquet Chardonnay<br>《辛口》フランス                      | ¥3,890(税込¥4,279) |
| <b>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</b><br>Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay 《辛口》フランス | ¥3,290(税込¥3,619) | <b>シャブリ セレクション・ルネ・マニユエル</b> Rene Manuel Selection Chablis<br>《辛口》フランス | ¥6,990(税込¥7,689) |

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン

|                                                                                                                         |                  |                                                                      |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン</b> Heroes Sauvignon Blanc<br>《辛口》チリ                                                               | ¥3,090(税込¥3,399) | <b>タリケ ソーヴィニヨンブラン</b> Tarique Sauvignon Blanc<br>《辛口》フランス            | ¥3,890(税込¥4,279) |
| <b>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</b><br>Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc 《辛口》フランス | ¥3,290(税込¥3,619) | <b>オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン</b> Overstone Sauvignon Blanc<br>《辛口》ニュージーランド | ¥4,290(税込¥4,719) |

Others その他白ワイン

|                                                                                                               |                  |                                                                                                                 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>ボルサオ カンボ カスティージョ ブランコ</b> Borsao Campo Castillo Blanco<br>《辛口》スペイン/品種：マカベオ                                 | ¥3,090(税込¥3,399) | <b>ヴィテッセ グリッロ オーガニック</b> Vitesse Grillo Organic<br>《辛口》イタリア/品種：グリッロ                                             | ¥3,490(税込¥3,839) |
| <b>メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト</b> Mercian Wines Birdsong White<br>《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) | <b>ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ</b> Jacob's Creek Organic Chardonnay<br>《やや辛口》オーストラリア/品種：シャルドネ                      | ¥4,790(税込¥5,269) |
| <b>テヌータ・サン・マルコビアンカ サレント マルヴァジア</b><br>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) | <b>Japan 国産</b>                                                                                                 |                  |
| <b>タリケ クラシック</b> Tarique Classic<br>《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) | <b>シャトー・メルシャン 萌黄</b> Château Mercian Moegi<br>《白/辛口》品種：シャルドネ、甲州                                                 | ¥4,890(税込¥5,379) |
| <b>ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト</b> Lion's Land Majestic White<br>《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) | <b>グランボレール 甲州</b> Grande Polaire Koshu<br>《白/辛口》品種：甲州                                                           | ¥5,290(税込¥5,819) |
| <b>ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ</b> Pete's Pure Pinot Grigio<br>《辛口》オーストラリア/品種：ピノ・グリージョ                                   | ¥3,690(税込¥4,059) | <b>Red 赤</b>                                                                                                    |                  |
| <b>コルテ・ジャーラ・ソアヴェ</b> Corte Giaro Soave<br>《辛口》イタリア/品種：ガルガネガ、シャルドネ                                             | ¥4,890(税込¥5,379) | <b>メツツアコロナ アンテッラ ピノ・ノワール</b> Mezzacorona nterra Pinot Noir<br>《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) |
|                                                                                                               |                  | <b>バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー</b> Baron Philippe Varietal Merlot<br>《ミディアムボディ》フランス/品種：メルロー                            | ¥3,290(税込¥3,619) |
|                                                                                                               |                  | <b>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</b><br>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                          |
| <b>キール</b> Kir                 | <b>カシスオレンジ</b> w/ Orange Juice   | <b>モスコミュール</b> Moscow Mule     |
| <b>キティ</b> Kitty               | <b>カシスソーダ</b> w/ Sparkling Water | <b>スクリュードライバー</b> Screw Driver |
| <b>スプリッツァー</b> Spritzer        | <b>カシスウロン</b> w/ Oolong Tea      | <b>ウォッカソーダ</b> Vodka & Soda    |
| <b>オペレーター</b> Operator         | Peach                            | <b>ウォッカトニック</b> Vodka & Tonic  |
| <b>ミモザ</b> Mimosa              | <b>ピーチウロン</b> w/ Oolong Tea      |                                |
| <b>キールロワイヤル</b> Kir Royal      | <b>ファジーネーブル</b> w/ Fuzzy Navel   | Rum Based                      |
|                                | <b>ピーチソーダ</b> w/ Sparkling Water | <b>ラムコーク</b> Rum & Coke        |
| Campari Based                  |                                  | Gin                            |
| <b>カンパリソーダ</b> Campari Soda    | DitaBased                        | <b>ジントニック</b> Gin & Tonic      |
| <b>カンパリオレンジ</b> Campari Orange | <b>ディタトニック</b> Dita Tonic        | <b>ジンバック</b> Gin Buck          |
| <b>スプモーニ</b> Spumoni           | <b>チャイナブルー</b> China Blue        | <b>ジンライム</b> Gin Lime          |
|                                | Tequila Based                    | <b>ジンリッキー</b> Gin Rickey       |
|                                | <b>テキーラトニック</b> Tequila & Tonic  |                                |
|                                | <b>テキーラサンライズ</b> Tequila Sunrise |                                |

Non-alcoholic cocktails ノンアルコールカクテル ALL¥500(税込¥550)

|                                                                                            |                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>シャーリーテンブル</b> Shirley Temple<br>ジンジャーエール+グレナデンシロップ Ginger ale+Grenadine syrup           | <b>フルーツパンチ</b> Fruit Punch<br>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<br>Orange Juice+Pineapple Juice+Lemon syrup+Grenadine syrup |
| <b>バージン・ブリーズ</b> Virgin Breeze<br>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 | <b>レモンスカッシュ</b> Lemon Squash<br>レモンシロップ+ソーダ+ガムシロップ Lemon syrup+Soda+Syrup                                                       |
| <b>サラトガ・クーラー</b> Saratoga Cooler<br>ジンジャーエール+ライム果汁 Ginger ale+Lime juice                   | <b>ゆずコーラ</b> Yuzu Citron cola<br>コーラ+ゆずシロップ+ソーダ Cola+Yuzu Citron syrup+Soda                                                     |
| <b>Soft Drink ソフトドリンク ALL¥450(税込¥495)</b>                                                  |                                                                                                                                 |
| <b>コカ・コーラ</b> Coca Cola                                                                    | <b>クランベリージュース</b> Cranberry Juice                                                                                               |
| <b>オレンジジュース</b> Orange Juice                                                               | <b>ジンジャーエール</b> Ginger Ale                                                                                                      |
| <b>グレープフルーツジュース</b> Grapefruit Juice                                                       | <b>トニックウォーター</b> Tonic Water                                                                                                    |
| <b>パイナップルジュース</b> Pineapple Juice                                                          | <b>ペリエ</b> Perrier                                                                                                              |
| <b>コーヒー (HOT or COLD)</b><br>Coffee Hot/Iced                                               | <b>紅茶 (HOT or COLD)</b><br>Black Tea Hot/Iced                                                                                   |
| <b>エスプレッソ</b> Espresso                                                                     | <b>ウーロン茶</b> Oolong Tea                                                                                                         |