



## GRANDMENU

### 旬の生牡蠣 毎日入荷しております

旬の生牡蠣の産地・種類・価格は店内の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。

取り込む海水がキレイなら、牡蠣もキレイになれる。

特許  
取得

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

- 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。▶



# OYSTER

## SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER

様々なコンビネーションで楽しむ焼き牡蠣



Grilled oysters with anchovy butter  
アンチョビバターの焼き牡蠣  
¥550(税込¥605)



Grilled oysters garlic sauce and herb breadcrumbs  
ガーリックソースと香草パン粉  
の焼き牡蠣  
¥550(税込¥605)



Oyster Rockefeller ~ with 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～  
¥550(税込¥605)



Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce  
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣  
¥550(税込¥605)



Grilled oysters with tomato garlic sauce and herbs  
トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣  
¥550(税込¥605)



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  
¥550(税込¥605)



Assortment of three types of grilled oysters  
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。



Assorted grilled oysters  
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。

※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。

オイスターバー自慢の定番牡蠣料理



Breaded Oyster  
カキフライ

2p¥720(税込¥792) / 3p¥1,080(税込¥1,188)



Creamy gratin with oysters and cheese

牡蠣とチーズのクリームグラタン

¥1,050(税込¥1,155)



Grilled oysters

牡蠣の素焼き

2p¥720(税込¥792)

3p¥1,080(税込¥1,188)



Buttered Oysters

牡蠣のバターソテー

2p¥780(税込¥858)

3p¥1,170(税込¥1,287)



Wine-steamed oysters

牡蠣のワイン蒸し

2p¥780(税込¥858)

3p¥1,170(税込¥1,287)

牡蠣専門店ならではのおいしさを味わって



Fried oysters ~with sudachi grated~

牡蠣の揚げだし ~すだちおろし~

¥990(税込¥1,089)



Hot Oyster Platter

Butter Sautéed 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¥2,390(税込¥2,629) / 各3p¥3,585(税込¥3,943)

# COLD APPETIZER

冷菜



Smoked cheese potato salad  
with soft-boiled eggs 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)



Shrimp cocktail, 4 pieces

海老のカクテル 4尾

¥790 (税込¥869)



Prosciutto & Mango

生ハム&マンゴー

¥790 (税込¥869)



Mascarpone cheese and marinated tomatoes

マスカルポーネチーズとトマトマリネ

¥690 (税込¥759)



Red sea bream carpaccio with bottarga and lemon oil

真鯛のカルパッチョ

カラスミとレモンオイル

¥1,090 (税込¥1,199)



Cold Roast Beef with Lemon Cream and Truffle Sauce

冷製ローストビーフ

レモンクリームとトリュフソース

¥1,090 (税込¥1,199)



Assorted seafood appetizers

シーフード前菜の盛り合わせ

¥1,990 (税込¥2,189)

※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 APPETIZER

温菜



French fries with truffle aroma  
フライドポテト トリュフの香り  
¥600 (税込¥660)



Aosa's Zeppole  
あおさのゼッポリーネ  
¥600 (税込¥660)



Mussels Steamed in White Wine  
~with Thyme and Lemon~  
ムール貝の白ワイン蒸し  
~タイムとレモンの香り~  
¥890 (税込¥979)



Fried monaka squid  
紋甲イカのフリット ¥790 (税込¥869)



Spicy Chicken Back Ribs  
スパイシーチキンバックリブ ¥790 (税込¥869)



Fish & Chips  
フィッシュ&チップス ¥990 (税込¥1,089)



Oysters & Chips  
オイスター&チップス ¥990 (税込¥1,089)

# SALAD & SOUP

サラダ / スープ



Club Sandwich Salad  
~Carbonara Style~

クラブケーキサラダ  
~カルボナーラ仕立て~

¥990 (税込¥1,089)



Romaine lettuce Caesar salad with anchovy mousse

ロメインレタスのシーザーサラダ

~アンチョビのムース~

¥1,100 (税込¥1,210)



Smoked Salmon and Avocado "Guacamole" Salad with Basil Dressing

スモークサーモンとアボカド"ワカモレ"のサラダ

~バジルドレッシング~

¥990 (税込¥1,089)



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)



Special Gumbo Soup with Bread

特製ガンボスープ~バケット添え~

¥1,090 (税込¥1,199)



Sea Urchin Butter Toast

ウニバタートースト

¥430 (税込¥473)

baguette

バケット

2P ¥350 (税込¥385)

3P ¥525 (税込¥577)



※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。



Pasta with oysters and crab miso peperoncino sauce

牡蠣とカニ味噌の  
 ペペロンチーノパスタ

Regular ¥1,290 (税込¥1,419)

Large ¥1,930 (税込¥2,123)



Pasta with lobster and lobster cream sauce

海老のオマールクリームソースパスタ

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,230 (税込¥2,453)



Cream sauce pasta with smoked salmon and white asparagus, garnished with salmon roe

スモークサーモンとホワイトアスパラガスの  
 クリームソースパスタ イクラ添え

Regular ¥1,590 (税込¥1,749)

Large ¥2,380 (税込¥2,618)



Risotto with sea urchin cream sauce, served with mascarpone cheese

ウニクリームソースのリゾット

マスカルポーネ添え

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,230 (税込¥2,453)



Seafood Gumbo Rice ~Spicy Seafood Stew~

シーフードガンボライス

~魚介のスパイス煮込み~

¥1,490 (税込¥1,639)



Parmesan cream risotto, grilled eel and oysters, served with oyster broth soup.

パルメザンチーズのクリームリゾット

牡蠣と鰻の蒲焼き 牡蠣だしスープ添え

Regular ¥1,690 (税込¥1,859)

Large ¥2,530 (税込¥2,783)

# Dessert

デザート



Affogato ~Espresso & Vanilla Ice Cream~

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)



Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream

チョコレートブラウニー バニラアイス添え

¥650 (税込¥715)



Crème brûlée

クレームブリュレ

¥550 (税込¥605)



Strawberry Cassata ~Ricotta Cheese and Strawberry Ice Cream Cake~

苺のカッサータ ~リコッタチーズと苺のアイスケーキ~

¥650 (税込¥715)

Today's sherbet

本日のシャーベット ¥400 (税込¥440)

Today's ice cream

本日のアイスクリーム ¥400 (税込¥440)

※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。

## 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



ミゲル・トーレス・チリ

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 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)

## Bottle Wine

### Champagne

シャンパン

#### マム・グラン・コルドン

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。

¥12,800(税込¥14,080)

### Sparkling

スパークリング

#### 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

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。

¥3,990(税込¥4,389)

#### 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)

#### メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

Maison Joseph Drouhin Chablis

《辛口》フランス

¥7,290(税込¥8,019)

### Sauvignon Blanc

ソーヴィニヨンブラン

#### 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)

### Others その他白ワイン

#### タリケ クラシック

Tarique Classic

《辛口》フランス/品種: ユニ・ブラン、コロムバル、グロ・マンサン、ソーヴィニヨンブラン

¥3,590(税込¥3,949)

#### トリヴェント リザーブ ホワイトマルベック

Trivento Reserve White Malbec

《辛口》アルゼンチン/品種: マルベック 85%/その他 15%

¥5,090(税込¥5,599)

### Red 赤

#### 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)

#### バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ピノ・ノワール

Baron Philippe Varietal Pinot Noir

《ライトボディ》フランス/品種:ピノ・ノワール

¥4,590(税込¥5,049)

# Beverage

## Beer ビール



**生ビール** ¥580 (税込¥638)  
Draft Beer

**ノンアルコールビール(瓶)** ¥550 (税込¥605)  
Alcohol-free beer (Bottle)

**アサヒ生ビールマルエフ中瓶**  
ASAHI Draft Beer (Bottle)  
¥750 (税込¥825)



**8TH SEA OYSTER STOUT** ¥980 (税込¥1,078)

エイズシー 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入り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

**シーバズリーガル ~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/お湯割り/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
- ファジーネーブル** 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

*Non-alcoholic Cocktails "mocktail"* ノンアルコールカクテル“モクテル” ALL¥500(税込¥550)

**シャーリーテンプル**

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

**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