WINE	
CHAMPAGNE 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	∮11,800(税込¥12,980)
《辛口》フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ GH Mumm Grand Cordon	V10 000
マム・グラン・コルドン《辛口》 フランス/品種: ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニ	ıı
Taittinger Brut Reserve	∮14,800(税込¥16,280) ルドネ、ピノ・ムニエ
SPARKLING Espace of Limari Brut	··· ¥3,990(稅込¥4,389)
エスパス・オブ・リマリ・ブリュット《やや辛口》チリ/品種:ピノ・ノワール、	シャルドネ、ピノ・ムニエ
Cantiamo Spumant Brut カンティアーモ スプマンテ ブリュット(辛口) イタリア/品種:ブレンド	· ¥3,990(税込¥4,389)
CHARDONNAY Heroes Chardonnay	· ¥3,090(稅込¥3,399)
ヒーローズ・シャルドネ 《フルーティーな辛口》 チリ	
Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay 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	《辛口》フランス
Tariquet Chardonnayタリケ シャルドネ(辛口) フランス	· ¥3,890(稅込¥4,279)
Diablo Golden Chardonnay ディアプロ ゴールデン シャルドネ《辛口》フランス	··· ¥5,390(稅込¥5,929)
Maison Joseph Drouhin Chablis メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ(辛口) フランス	···¥7,290(稅込¥8,019)
SAUVIGNON BLANC Heroes Sauvignon Blanc	¥3,090(稅込¥3,399)
ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン(辛口) チリ	¥2 000 (syzua aza)
Baron Philippe de Rothschild Varietal Sauvignon Blanc	ラン 《辛口》フランス
Tariquet Sauvignon Blanc タリケ ソーヴィニヨンブラン(辛口) フランス	·· ¥3,890(税込¥4,279)
Overstone Sauvignon Blanc オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン 《辛口》 ニュージーランド	· ¥4,290(稅込¥4,719)
Mouton Cadet Sauvignon Blanc Organic By Nathan Baron Philippe De Rothschild ームートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック・バイ・ナ	¥5,090(税込¥5,599) タン 《辛口》フランス
OTHERS/WHITE Borsao Campo Castillo Blanco	· ¥3.090(殺込¥3.399)
ボルサオ カンポ カスティージョ ブランコ 《辛口》 スペイン / 品種:マ:	カベオ
Mercian Wines Birdsong White メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト 《辛口》 フランス/品種: ヴェルメンティーノ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン	· ¥3,190(稅込¥3,509)
Vitese Grillo Organic ヴィテッセ グリッロ オーガニック(辛口) ィタリア/品種:グリッロ	
Tarique Classic タリケ クラシック 《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	··· ¥3,590(税込¥3,949) 、ソーヴィニヨンブラン
PETE'S PURE PINOT GRIGIO	
Lion's Land Majestic White ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト(辛口) 南アフリカノ品種:シュ	ナンブラン、シャルドネ
Corte Giara Soave コルテ・ジャーラ・ソアヴェ 《辛口》 イタリア/品種:ガルガーネガ、シャルドネ	
Château Mercian Moegi シャトー・メルシャン 萌黄 《辛口》 日本/品種:シャルドネ、甲州	·· ¥4,890(税込¥5,379)
Trivento Reserve White Malbec トリヴェント リザーブ ホワイトマルベック 《辛口》 アルゼンチン/品種	
RED Baron Philippe De Rothschild Varietal Merlot バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル メルロー	¥3,290(稅込¥3,619)
《ミディアムボディ》フランス/品種:メルロー	

Baron Philippe De Rothschild Varietal Pinot Noir-

《フルボディ》フランス/品種: ピノ・ノワール

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル ピノ・ノワール

··········· ¥4,590(稅込¥5,049)

BEVERAGE

BEER ビール

DraftBeer ¥720(稅込¥792) 8TH SEA OYSTER STOUT (330ml Bottle) 生ビール エイス シー オイスタースタウト(330ml 瓶) ¥980(稅込¥1,078) Alcohol-free beer (Bottle) ノンアルコールビール(瓶)

¥580(税込¥638) 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

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

ランド風の牡蠣エキス入りスタウトビールです。

Fresh Grapefruit Japanese Plum Yuzu Citrus Lemon 梅サワー レモンサワー グレープフルーツサワー 柚子サワー

HIGHBALL & WHISKEY ハイボール&ウィスキー

Highball ¥580(税込¥638) Chivas Regal ~Mizunara~ ¥880(税込¥968) ハイボール シーバスリーガル〜ミズナラ〜 Ginger Highball ¥580(税込¥638) Fujisanroku · ¥880(稅込¥968) ジンジャーハイボール 富士 Coke Highball ¥580(税込¥638) LAPHROAIG 10YEARS ········ ¥880(稅込¥968) コークハイボール ラフロイグ 10年

《割もの》ロック/水割り/ソーダ割り Mixer: On the Rocks/Water/Soda

SANGRIA サングリア

SHOCHU 焼酎 ALL¥620(稅込¥682)

Barley 麦焼酎

Potato 芋焼酎

《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

JAPANESE CRAFT GIN ジャパニーズクラフトジン

Yatsushiro-shiranuigura YATSU BOSHI wakankitsu Rock ¥750(税込¥825) Soda ¥850(税込¥935) 八代不知火蔵 八つ星 和柑橘

Niseko Distillery ohoro GIN Rock ¥950(税込¥1,045) Soda ¥1,050(税込¥1,155) ニセコ蒸溜所 オホロジン

COCKTAIL カクテル ALL¥580(税込¥638)

WINE Based	Vodka	Tequila Based
Kitty キティ	Moscow Mule	Tequila & Tonic
Spritzer スプリッツァー	モスコミュール	テキーラトニック
Operator オペレーター	Screw Driver	Tequila Sunrise
Mimosa ミモザ	スクリュードライバー	テキーラサンライズ
Campari Based	Gin	Rum Based
Campari Soda	Gin & Tonic ジントニック	Rum & Coke ラムコーク
カンパリソーダ	Gin Buck ジンバック	
Spumoni		
スプモーニ		

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS "MOCKTAIL" ALL¥550(稅込¥605) ノンアルコールカクテル"モクテル"

Shirley Temple Virgin Breeze Saratoga Cooler Fruit Punch シャーリーテンプル バージン・ブリーズ サラトガ・クーラー フルーツパンチ

SOFT DRINK ソフトドリンク ALL¥480(税込¥528)

Shirley Temple コカ・コーラ	Cranberry Juice クランベリージュース	Coffee Hot/Iced
Grapefruit Juice	Ginger Ale	Tea Hot/Iced
グレープフルーツジュース	ジンジャーエール	紅茶 (HOT or COLD)
Orange Juice	Tonic Water	Espresso
オレンジジュース	トニックウオーター	エスプレッソ
Pineapple Juice	Perrier	Oolong Tea
パイナップルジュース	ペリエ	ウーロン茶



Connected with us



アレルギー情報はこちら PLEASE SCAN FOR ALLERGY INFORMATION



ポイントがたまるOPCアプリ **OYSTER PIECE CLUB**



8thseaoyster_terrace (0)

■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。■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。

*** 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。

Please see the attached oyster list for production areas, types, and prices.

※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。

OYSTER

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 1PIECE

Grilled oysters with anchovy butter アンチョビバターの焼き牡蠣	¥550(税込¥605)
Grilled oysters with Garlic butter and herbed breadcrumbs ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣	¥550(稅込¥605)
OysterRockefeller ~Hollandaise sauce and spinach~	¥550(稅込¥605)
Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣	¥550(稅込¥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(稅込¥605)
Grilled oysters Carbonara style with truffle sauce	¥550(税込¥605)
3Kinds of Assorted Grilled Oyster	¥1,540(稅込¥1,694)
6Kinds of Assorted Grilled Oyster 焼き牡蠣全種盛り合わせ 焼き牡蠣6種の全種類1個づつの盛り合わせです。	····¥3,000(稅込¥3,300)

HOT OYSTER

Breaded Oyster カキフライ	1p¥360(稅込¥396)
Plain Grilled Oyster 牡蠣の素焼き	· 1p ¥360(稅込¥396)
Butter Sauteed Oyster 牡蠣のバターソテー	·· 1p ¥450(稅込¥495)
White Wine Steamed Oyster 牡蠣のワイン蒸し	1p ¥450(税込¥495)
Oyster frit ~Fried lemon sauce~ 牡蠣の唐揚げ ~すだちおろし~	1p ¥450(稅込¥495)
Oysters and Kyujo green onion ajillo	¥1,190(稅込¥1,309)
Hot oyster plate 《Butter sauté · Garlic butter sauce and herb breadcrumbs · Breaded Oysters 2 pieces each》 ホットオイスタープレート 《バターソテー・ガーリックバターソースと香草パン粉焼き	,

STARTER

Mixed nuts	¥450(税込¥495)	
Prosciutto and cheese 生ハムチーズ	··············¥700(稅込¥770)	
Potato salad with smoked cheese 燻製チーズのポテトサラダ	······¥590(稅込¥649)	
Chicken liver paste 鶏レバーのペースト	·······¥690(稅込¥759)	
Sea Lettuce Zeppoline あおさのゼッポリーネ	·······¥600(税込¥660)	
French fries truffle scentフライドポテト ト リュフの香り	······¥650(稅込¥715)	
Anchovy olive frit アンチョビオリーブのフリット	¥590(税込¥649)	
Calamari Fritters カラマリのフリット	¥790(稅込¥869)	
Fried small shrimp 小エビのフリット	¥690(税込¥759)	
COLD APPETIZER		
Shirasu crostini シラスのクロスティーニ	¥700(稅込¥770)	
Shrimp cocktail 4 pieces 海老のカクテル 4尾	¥790(稅込¥869)	
Seafood and colorful vegetable ceviche 魚介と彩り野菜のセビーチェ	¥ 990 (稅込¥1,089)	
Octopus and Tomatoes ~Dashi Lemon Sauce~ タコとトマト 〜だしレモンソース〜	¥890(税込¥979)	
Smoked salmon and colorful vegetable salad スモークサーモンと彩り野菜のサラダ仕立て	··········¥1,090(税込¥1,199)	
Fresh fish and tomato marinated carpaccio with cottage cheese and white dashi jelly 鮮魚とトマトマリネのカルパッチョ~カッテージチーズと白だしジュ		
Roast beef and mushroom salad with truffle dressing ローストビーフとマッシュルームのサラダ仕立て ~トリュフの	¥1,190(稅込¥1,309)	
LIOT ADDETITED		
HOT APPETIZER Gratin with small shrimp, romanesco, and soft-boiled eggs	¥890(税込¥979)	
小エビと半熟卵のグラタン		
Mussels steamed in white wine ~with the aroma of 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(稅込¥979)	
Sautéed squid and zucchini with garlic balsamic sauce ヤリイカとズッキーニのソテー 〜ガーリックバルサミコソース〜	·······¥990(稅込¥1,089)	
Fish & Chips フィッシュ&チップス	··········¥990(稅込¥1,089)	
Lamb chops ~ served with frites from the awakening of the Incas ~	·········¥1,590(税込¥1,749)	
SALAD		
Caprese-style Tomatoes with Mascarpone トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風	¥790(税込¥869)	
Prosciutto and Cheese Salad 生ハムとチーズのサラダ	···· ¥1,090(稅込¥1,199)	
Caesar salad ~Anchovy mousse~ シーザーサラダ ~アンチョビのムース~	¥1,290(稅込¥1,419)	
Bread (2pieces) ····································	¥350(稅込¥385)	

PASTA & RISOTTO

Pasta with truffle-scented cheese トリュフ香るたっぷりチーズのパスタ	·· Regular ¥1,390(稅込¥1,529) Large ¥2,080(稅込¥2,288)
Uni and Kyujo Negi Pepperoncino ~With Karasumi~ ウニと九条葱のペペロンチーノ〜カラスミかけ〜	· Regular ¥1,590(稅込¥1,749) Large ¥2,380(稅込¥2,618)
Shrimp and Spinach Pasta with Lobster Cream Sauce 海老とほうれん草のオマールクリームソースパスタ	· Regular ¥1,490(稅込¥1,639) Large ¥2,230(稅込¥2,453)
Peporonchino with plenty of oysters and lemon 牡蠣たっぷりとレモンのペペロンチーノ	Regular ¥1,690(稅込¥1,859) Large ¥2,530(稅込¥2,783)
Oyster and sea urchin cream risotto 牡蠣とウニクリームのリゾット	Regular ¥1,590(稅込¥1,749) Large ¥2,380(稅込¥2,618)

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 chocolate フォンダンショコラ	¥780(税込¥858)
Today's ice cream 本日のアイスクリーム内容はスタッフまでおたずねください。	¥400(税込¥440)

ORIGINAL HOUSE WINE

[CACCCI]カッキー

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。

CACCCI SAUVIGNON BLANC カッキー ソーヴィニヨン・ブラン 《爽やかな辛口》チリ/品種:ソーヴィニヨン・ブラン

CACCCI CHARDONNAY

カッキー シャルドネ

《フルボディ》チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニヨン

CACCCI CABERNET SAUVIGNON カッキー カベルネ・ソーヴィニヨン

CACCCI ROSE

カッキー ロゼ

《辛口》チリ/品種:ピノ・ノワール、モナストレル

各 Glass ¥690(稅込¥759) Decanter ¥2,700(稅込¥2,970) Bottle ¥3,690(稅込¥4,059)

CACCCI SPARKLING カッキースパークリング Bottle ¥4,590(税込¥5,049)

《辛口》チリ/品種:シャルドネ

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

Glass ¥730(税込¥803)

¥720(稅込¥792) **Highball** ¥580(税込¥638) DraftBeer ハイボール 生ビール

SOFT DRINK ソフトドリンク ALL¥480(税込¥528)

Coffee Hot/Iced コーヒー (HOT or COLD) Tea Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD)

Espresso エスプレッソ