

OYSTER 牡蠣料理

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 様々なコンビネーションで楽しむ焼き牡蠣



Special Topping Grilled Oyster 1 piece
焼き牡蠣 単品1ピース ¥550(税込¥605)

Grilled oysters with anchovy butter
アンチョビバターの焼き牡蠣

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

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~

Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

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

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

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。

オイスターバー自慢の牡蠣料理



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

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)



Deep-fried oysters ~Grated Sudachi~
牡蠣の揚げだし
~すだちおろし~
¥990(税込¥1,089)



Oysters and Kyujo green onion ajillo
牡蠣と九条葱のアヒージョ
¥1,190(税込¥1,309)



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)

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 **¥3,585**(税込¥3,943)

COLD APPETIZER 冷菜



Shirasu crostini 2 pieces
シラスのクロスティニ
2P **¥700**(税込¥770)



Shrimp cocktail 4 pieces
海老のカクテル 4尾
¥790(税込¥869)



Octopus and Tomatoes ~Dashi Lemon Sauce~
タコとトマト ~だしレモンソース~
¥890(税込¥979)



Seafood and colorful vegetable ceviche
海鮮と彩り野菜のセビッチェ
¥990(税込¥1,089)



French fries with truffle aroma
フライドポテト トリュフの香り
¥650(税込¥715)



Clams and Cauliflower with Garlic and Olive Oil
アサリとカリフラワーのアーリオ・オーリオ
¥790(税込¥869)



French toast with red snow crab cream
紅ズワイ蟹クリーム フレンチトースト
2P **¥900**(税込¥990) 1P **¥450**(税込¥495)



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)



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 ~トリュフのドレッシング~
¥1,190(税込¥1,309)



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 ~カッターチーズと白だしジュレ~
¥1,190(税込¥1,309)



Moules Frites Steamed Mussels with Lemon Cream and French Fries
ムールフリット ~ムール貝のレモンクリーム蒸しとポテトフライ~
¥950(税込¥1,045)



Fritters of cuttlefish and vegetables ~generously sprinkled with bottarga~
甲イカと野菜のフリット ~たっぷりカラスミかけ~
¥1,000(税込¥1,100)



Galician-style octopus and potatoes with romesco sauce
タコとジャガイモのガリシア風 ~ロメスコソース~
¥1,100(税込¥1,210)



Assorted seafood appetizers
シーフード前菜の盛り合わせ ¥1,990(税込¥2,189)



Seafood grill platter
シーフードのグリル盛り合わせ ¥2,690(税込¥2,959)

SALAD&SOUP サラダ&スープ



Caprese-style tomatoes and mascarpone cheese
トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風
¥790(税込¥869)



Club Sandwich 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)



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~
¥1,290(税込¥1,419)



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)

Bread パン **¥350**(税込¥385)

DESSERT デザート



Cheese mousse and fruit sauce
チーズのムースと果実のソース
¥680(税込¥748)

Today's sherbet
本日のシャーベット ¥400(税込¥440)



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 ¥400(税込¥440)

PASTA&RISOTTO パスタ&リゾット



Pasta with truffle-scented cheese Regular
トリュフ香るたっぷりチーズのパスタ
Regular **¥1,390**(税込¥1,529) Large **¥2,080**(税込¥2,288)



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**(税込¥1,639)
Large **¥2,230**(税込¥2,453)



Peperoncino with plenty of oysters and lemon
牡蠣たっぷりレモンのペペロンチーノ
Regular **¥1,690**(税込¥1,859)
Large **¥2,530**(税込¥2,783)



Garlic Tomato Risotto with Red Snow Crab
紅ズワイ蟹のガーリックトマトリゾット
Regular **¥1,590**(税込¥1,749) Large **¥2,380**(税込¥2,618)



Uni and Kyôjô 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**(税込¥1,749)
Large **¥2,380**(税込¥2,618)



Oyster and Sea Urchin Cream Risotto
牡蠣とウニクリームのリゾット
Regular **¥1,590**(税込¥1,749)
Large **¥2,380**(税込¥2,618)



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

Original House Wine オリジナルハウスワイン《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。



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
野イチゴやほんりのスパイシーな香り。タンニンがありしっかりとしたボディ。



ミゲル・トーレス・チリ



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。



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。

ボトル
Bottle **¥4,590**(税込¥5,049)

Bubble by the Glass
グラス スパークリング



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



テタンジェ・ブリュット レゼルブ
Taittinger Brut Reserve

《辛口》フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
果実やアプリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマとフレッシュな味わい。

¥14,800(税込¥16,280)



カンティアーモ スプマンテ ブリュット
Cantiamo Spumante Brute

《辛口》イタリア/品種:ブレンド
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)

＼ 当 店 セ レ ク ト ! 個 性 的 な 魅 力 の イ タ リ ア ワ イ ン /

Others その他白ワイン



モンテトンド ソアーヴェ・クラッシコ
Monte Tondo Soave Classico

《辛口》イタリア・ヴェネト/品種:ガルガーネガ
バランスがとれていて口当たりの良いソアヴェ。前菜や魚介類を使ったシンプルな料理と相性が良い。

¥4,400(税込¥4,840)



ブリッコ マイオーリカ カステッラ・ランゲ・ソーヴィニヨン
Bricco Maiolica Castella Langhe Sauvignon Fumé

《辛口》イタリア・ピエモンテ/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
アプリコットの果実香、熟した果実の甘味が感じられ、オイリーでスモーキーなニュアンス。

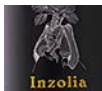
¥4,800(税込¥5,280)



テッレ・ストレガータ スヴェラート・シュールリーファランギーナ サンニオ
Terre Sregate Svelato sur lies Falanghina Sannio

《辛口》イタリア・カンパーニャ/品種:ファランギーナ
フローラル、グレープフルーツとハーブ香があり、エレガント。果実味が豊かでドライかつミネラルの味わい。

¥4,400(税込¥4,840)



サリエ・ド・ラ・トゥール インツォリア・シチリア
Sallier de la Tour Inzolia

《辛口》イタリア・シチリア/品種:インツォリア
シトラス系のアロマにメロン、桃、アーモンドの甘みも感じる味わい。エレガントでバランスの良いスタイル。

¥5,000(税込¥5,500)



ウマニ・ロンキ カサル・ディ・セッラ・ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ・スペリオーレ
Umani Ronchi Casal di Serra" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

《辛口》イタリア・マルケ/品種:ヴェルディッキオ
複雑味が単調さを全く感じさせない独特な白ワイン。パイナップルやマンゴーなど南国フルーツのような芳醇な香り。

¥5,500(税込¥6,050)

Red 赤



メンヒル 0 ネグロ アマーロ
Menhir Zero Negroamaro

《ミディアムボディ》イタリア・プーリア/品種:ネグロアマーロ
濃厚な紫色で、凝縮した果実味、アフターに感じるスパイスのニュアンスとほろ苦さのバランスが絶妙。

¥4,800(税込¥5,280)



レ・モレッテ セライロッソ
Le Morette Serrai Rosso

《ミディアムボディ》イタリア・ヴェネト/品種:メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、コルヴィーナ
チェリー、プラムなどのベリーの香りを感じ、味わいはとてもバランスが良い。

¥5,500(税込¥6,050)

BEVERAGE

Beer ビール



生ビール(サッポロクラシック)
Draft Beer (SAPPORO CLASSIC)
¥620(税込¥682)

アサヒスーパードライ(小瓶)
Asahi SUPERDRY (Small Bottle)
¥620(税込¥682)

プレミアムアルコールフリー(ノンアルコール)
PREMIUM ALCOHOL FREE (Alcohol-free beer)
¥580(税込¥638)

8TH SEA OYSTER STOUT

エイズシーオイスタースタウト(瓶330ml)
(330ml Bottle) **¥980**(税込¥1,078)

世界七大洋どの海域でもつくられ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

¥550(税込¥605)



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

シーパスリーガル〜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¥620(税込¥682)

麦焼酎 Barley | 芋焼酎 Sweet Potato | 濃醇黒梅酒 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

Vadka 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¥580(税込¥638)

WINE Based

キール Kir

キティKitty

スプリッツァー Spritzer

オペレータール Operator

ミモザ Mimosa

キールロワイヤルKir Royal

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



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

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

Tequila Based

テキーラトニック Tequila & Tonic

テキーラサンライズ Tequila Sunrise

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

Rum Based

ラムコーク Rum & Coke

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

Non-alcoholic cocktails ノンアルコールカクテル ALL¥550(税込¥605)

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

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