



GRAND MENU

旬の生牡蠣毎日入荷しております

生牡蠣単品の産地・種類・価格は別紙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。



モバイルオーダー画面からも
本日の生牡蠣をご覧ください。
産地ごとの味わいをお楽しみください！

※イメージ画像

- 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

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



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。

おすすめ

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。

OYSTER

オイスターバー自慢の定番牡蠣料理



Breaded Oysters

カキフライ

2P ¥720 (税込¥792) 3P ¥1,080 (税込¥1,188)



Grilled oysters

牡蠣の素焼き

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)

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)



Fried oysters ~with sudachi grated~

牡蠣の揚げだし〜すだちおろし〜

2P ¥990 (税込¥1,089)



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)



Oysters and Kyujo green onion ajillo

牡蠣と九条葱のアヒージョ

¥1,190 (税込¥1,309)

アヒージョと一緒に! Bread パン¥350 (税込¥385)

人数で選べる!
定番牡蠣料理を
ワンプレートで

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

《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)



OYSTER

牡蠣を様々な調理法で楽しむオイスターセット。多彩な牡蠣の楽しみ方を発見してください！



Oyster Set : 16pcs

オイスターセット16ピース

1SET ¥4,980 (税込¥5,478)

生牡蠣 2個 /
魚介とトマトソースのオイスターカクテル 2個 /
レモンソースとイクラのオイスターカクテル 2個 /
ローストビーフとわさびのオイスターカクテル 2個 /
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 2個 /
オイスターロックフェラー〜オランダーズソースとほうれん草〜 2個 /
牡蠣のバターソテー 2個 / カキフライ2個



Oyster Set : 12pcs

オイスターセット12ピース

1SET ¥3,980 (税込¥4,378)

生牡蠣 2個 / レモンソースとイクラのオイスターカクテル 2個 /
魚介とトマトソースのオイスターカクテル 2個 / ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣 2個 /
オイスターロックフェラー〜オランダーズソースとほうれん草〜 2個 /
カキフライ 2個

OYSTER COCKTAIL

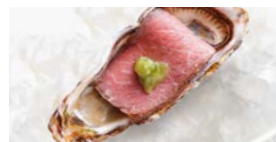
生牡蠣に様々なソースを合わせて。



Seafood and tomato sauce Oyster Cocktail

魚介とトマトソース

のオイスターカクテル ¥700 (税込¥770)



Roast beef and wasabi Oyster Cocktail

ローストビーフとワサビ

のオイスターカクテル ¥700 (税込¥770)



Lemon sauce and ikura Oyster Cocktail

レモンソースとイクラ

のオイスターカクテル ¥700 (税込¥770)

※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。

COLD APPETIZER

冷菜



Shirasu crostini

シラスのクロスティニ

¥700 (税込¥770)



Shrimp cocktail 4 pieces

海老のカクテル4尾

¥790 (税込¥869)



Seafood and colorful vegetable ceviche

魚介と彩り野菜のセビーチェ

¥990 (税込¥1,089)



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)



Octopus and Tomatoes ~Dashi Lemon Sauce~

タコとトマト ~だしレモンソース~

¥890 (税込¥979)



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)



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)



Assorted seafood appetizers

シーフード前菜の盛り合わせ

¥1,990 (税込¥2,189)

HOT APPETIZER

温 菜



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)



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)



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)



French toast with red snow crab cream

**紅ズワイ蟹クリームの
フレンチトースト**

2P ¥900 (税込¥990) **1P ¥450** (税込¥495)



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)



Seafood grill platter

シーフードのグリル盛り合わせ

¥2,690 (税込¥2,959)

FISH & MEAT

魚&肉料理



Soft-shell crab tempura

ソフトシェルクラブの唐揚げ

¥1,390 (税込¥1,529)



Today's fresh fish poached in seaweed cream sauce

本日の鮮魚のポワレ ～青海苔クリームソース～

¥2,180 (税込¥2,398)



Today's fresh fish acquapazza

本日の鮮魚のアクアパッツア

¥2,480 (税込¥2,728)



Lamb Chops with Inca Awakening Fritters

ラムチョップ～インカの目覚めのフリット添え～

¥1,590 (税込¥1,749)



Sirloin Steak ~Red Wine Mustard Sauce~

サーロインステーキ ～赤ワインマスタードソース～

¥2,880 (税込¥3,168)

SALAD & SOUP

サラダ&スープ



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)



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)



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)

※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 & RISOTTO

パスタ&リゾット

パスタはすべて
生パスタ
使用



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 (税込¥1,529)

Large ¥2,080 (税込¥2,288)



Uni and Kyōjō 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)



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

牡蠣たっぷりとレモンの
ペペロンチーノ

Regular ¥1,690 (税込¥1,859)

Large ¥2,530 (税込¥2,783)



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)



Garlic Tomato Risotto with Red Snow Crab

紅ズワイ蟹のガーリックマトリゾット

Regular ¥1,590 (税込¥1,749) Large ¥2,380 (税込¥2,618)



Cold pasta with sea urchin and seafood

ウニと魚介の冷製パスタ

¥2,180 (税込¥2,398)

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)



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)

Today's sherbet

本日のシャーベット ¥400 (税込¥440)

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

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



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。

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
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。

グラス Glass ¥730(税込¥803)

ボトル Bottle ¥4,590(税込¥5,049)

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。



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。

CACCCIスパークリング グラス

glass グラス ¥730(税込¥803)

CACCCI Sparkling glass

《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。

Bottle Wine

Champagne シャンパン



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)

Champagne Gruet Brut Sélection

《辛口》フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ/繊細な泡立ちで、口中はふくよかでフレッシュかつリッチ。心地よい辛口シャンパーニュ。



マム・グラン・コルドン

¥12,800(税込¥14,080)

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。



テタンジェ・ブリュット レゼルブ

¥14,800(税込¥16,280)

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/果実やブリオッシュ、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。

Sparkling スパークリング



エスパス・オブ・リマリ・ブリュット

¥3,990(税込¥4,389)

Espace of Limari Brut

《やや辛口》チリ/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ/コンチャ・イトロ社が手がけるすっきりとしたスパークリングワイン。



カンティアーモ スプマンテ ブリュット

¥3,990(税込¥4,389)

Cantiamo Spumant 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さと華やかな果実感が魅力。

Chardonnay シャルドネ

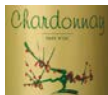


ヒーローズ・シャルドネ

¥3,090(税込¥3,399)

Heroes Chardonnay

《フルーティーな辛口》チリ/フルーティーな飲み口でどんな料理にも相性が良い。



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

¥3,290(税込¥3,619)

Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay

《辛口》フランス/エキゾチックな果実の風味をもち、バランスに優れた心地よく楽しめるワイン。



タリケ シャルドネ

¥3,890(税込¥4,279)

Tariquet Chardonnay

《辛口》フランス/フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワイン。



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

¥7,290(税込¥8,019)

Maison Joseph Drouhin Chablis

《辛口》フランス/フルーティーな味わいで、ミネラルのニュアンスもあり、心地よい長い余韻が楽しめる辛口。

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／華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。

¥3,090 (税込¥3,399)



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 Varietal Sauvignon Blanc

《辛口》フランス／熟した果実の風味、イキイキとした心地よい酸味。

¥3,290 (税込¥3,619)



タリケ ソーヴィニヨンブラン

Tarique Sauvignon Blanc

《辛口》フランス／香りは力強く、花のような余韻。繊細なミネラルを感じる、しっかりとした味わい。

¥3,890 (税込¥4,279)



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／瑞々しさと爽快感に満ちた白ワイン。

¥4,290 (税込¥4,719)



ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック・バイ・ナタン

Mouton Cadet Sauvignon Blanc Organic By Nathan Baron Philippe De Rothschild

《辛口》フランス／爽やかな果実のアロマに上品な花の香りが合わさる、スッキリとしたオーガニックワイン。

¥5,090 (税込¥5,599)

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／シトラスや洋ナシを思わせる上品な香り。

¥3,090 (税込¥3,399)



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／フレッシュな酸味と果実味のバランスがよく、飲みやすい味わい。

¥3,190 (税込¥3,509)



ヴィテッセ グリッロ オーガニック

Viteze Grillo Organic

《辛口》イタリア／品種：グリッロ／シチリアで高い評価を受ける『コロンバ・ピアンカ社』が造る果実味豊かでフレッシュなオーガニックワイン。

¥3,490 (税込¥3,839)



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／花や柑橘類、トロピカルフルーツの香り。

¥3,590 (税込¥3,949)



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／アプリコットとパイナップルの上品なブーケを豊富に含んだ、トロピカルフルーツの柔らかな香り。

¥3,690 (税込¥4,059)



シャトー・メルシャン 萌黄

Château Mercian Moegi

《辛口》日本／品種：シャルドネ、甲州／色合いは輝きのあるレモンイエロー。心地よい酸とミネラル感が、豊かな果実香とともに余韻を感じるワイン。

¥4,890 (税込¥5,379)



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、その他／青リンゴ、ライチ、パイナップルを思わせるトロピカルな果実の香りが感じられます。

¥5,090 (税込¥5,599)

Red 赤



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

Baron Philippe De Rothschild Varietal Merlot

《ミディアムボディ》フランス／品種：メルロー／まるやかで凝縮感があり、パワフルな果実味と滑らかで持続性のあるタンニンが楽しめます。

¥3,290 (税込¥3,619)



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

Baron Philippe De Rothschild Varietal Pinot Noir

《フルボディ》フランス／品種：ピノ・ノワール／柔らかなタンニンに繊細なスパイスを伴った、果実味溢れる心地良い舌触り。

¥4,590 (税込¥5,049)

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) ¥550(税込¥605)

Alcohol-free beer (Bottle)

8TH SEA OYSTER STOUT ¥980(税込¥1,078)

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

シーバスリーガル Chivas Regal ~Mizunara~
~ミスナラ~
¥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)

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

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

Casís

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

ファジーネブル w/Fuzzy Navel

ピーチソーダ w/Sparkling Water

Dita Based

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



※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。

Non-alcoholic Drinks / Soft Drink

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

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

ポイント貯まる、
使える、お得な

OPCアプリ



お得な5つの特典実施中！

1 初回登録で当日から使える

生牡蠣1ピース
プレゼント！

※ご利用の際はクーポン画面を
スタッフにご呈示ください。



2 毎日1回スクラッチ

当たれば
クーポン
プレゼント！

3 オイスターバーの
最新情報をいち早くお届け！

そのまま
予約もできる！

4 毎月1日・11日・21日は
ポイント5倍デー！

《ポイント付与例》
¥5,000
お会計の場合

通常時… $5,000 \times 5\% = 250$ ポイント付与

毎月1、11、21日なら**5倍!!**
 $5,000 \times 25\% = 1,250$ ポイント付与

貯まったポイントは、会計時にお値引します！

5 初回登録時に年2回の記念日を設定すると

デキャンタワイン
or
ソフトドリンク1杯
プレゼント！

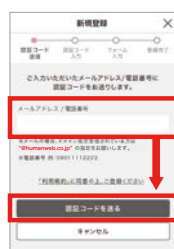
ご登録の際はお気軽にスタッフにお尋ねください！

登録ログインの流れ

①「会員登録」をタップ

②メールアドレスまたは電話番号を入
力し、「認証コードを送る」をタップ

③メールまたはSMSに配信
された認証コードを入力



④カードをお持ちの
方、または、お持ち
でない方を選択

⑤個人情報、記念日、
パスワードを設定
※記念日にクーポンを配信

⑥登録・ログイン完了

⑦ログイン後、ポイン
ト残高の表示やクー
ポン等が使えるよう
になります



初回ご利用からポイントが付与されます！
お会計時に必ずアプリ画面をスタッフへご提示ください。



アプリダウンロードはこちら！



<http://bemss.jp/opc/app.php>



OPC

検索

※QRコードがご利用出来ない方は
GooglePlay、AppStoreから《OPC》で
検索してください。

※新規の方は自動で番号が割り当てられます。