



おふたりなら、こちらがおすすめ!シーフード満喫のお得なランチペアセット

OYSTER PAIR SET

オイスターペアセット

2名様 ¥5,980(税込¥6,578)

シーフードブラッター / 牡蠣スープ / 生ハムサラダ

ホットブラッター 素焼き・焼き牡蠣・カキフライ 各2ピース

▶ **選べるメイン** 下記の①～⑥より**2品**お選びください。



牡蠣を満喫!当店のスタンダードなランチコース

OYSTER COURSE

オイスターコース

¥2,500(税込¥2,750)

生牡蠣2ピース/ 牡蠣スープ / 生ハムサラダ

焼き牡蠣1ピース・カキフライ1ピース

▶ **選べるメイン**

下記の①～⑥より**1品**お選びください。



選べるメイン



① シラスと九条ネギの
ペペロンチーノパスタ



② 牡蠣のレモンクリームソース
パスタ



③ 牡蠣とほうれん草の
オマールクリームソースパスタ



④ 牡蠣とチーズのクリームグラタン



⑤ イカ墨のリゾット



⑥ 牡蠣のウニクリームのリゾット

OYSTER PAIRING SET

牡蠣ペアリングセット + ¥1,090(税込¥1,199)

おすすめ生牡蠣2種食べ比べ+ペアリングドリンク1杯

Recommended two types of raw oysters to compare + one pairing drink

※牡蠣ペアリングセットはランチメニュー(セット・コース)ををご注文いただいた方のみご注文が可能です。※当セットのみのご注文はできません。

※生牡蠣の産地銘柄は選べません。当店指定のものとなります。※ドリンクの銘柄は選べません。当店指定のものとなります。

ランチをご注文の方限定!旬の生牡蠣とドリンクのマリーアージュを気軽に楽しめるセットです。

Only for those who order lunch!

[**選べるドリンク** 下記から1杯お選びください。]

オリジナルハウスワイン CACCCIグラス

● ソーヴィニヨン・ブラン ● シャルドネ

● カベルネ・ソーヴィニヨン ● ロゼ

● スパークリング

■写真はイメージです。季節や仕込状況により状況により、商品の変更、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 PAIRING SET

ランチをご注文の方限定！旬の生牡蠣とドリンクのマリーアージュを気軽に楽しめるセットです。
Only for those who order lunch!

牡蠣ペアリングセット + ¥1,090 (税込¥1,199)

おすすめ生牡蠣2種食べ比べ+ペアリングドリンク1杯
Recommended two types of raw oysters to compare + one pairing drink

※牡蠣ペアリングセットはランチメニュー(セット・コース)ををご注文いただいた方のみご注文が可能です。※当セットのみのご注文はできません。
※生牡蠣の産地銘柄は選べません。当店指定のものとなります。※ドリンクの銘柄は選べません。当店指定のものとなります。

[選べるドリンク 下記から1杯お選びください。]

オリジナルハウスワイン CACCCIグラス

- ソーヴィニヨン・ブラン シャルドネ
- カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ
- スパークリング



Breaded Oysters Lunch set

カキフライランチ

¥1,280 (税込¥1,408)

牡蠣スープ / ポテトサラダ / 牡蠣だしの炊き込みご飯 付



Breaded Oysters and Fried oysters Lunch

カキフライと牡蠣のから揚げランチ

¥1,580 (税込¥1,738)

牡蠣スープ / ポテトサラダ / 牡蠣だしの炊き込みご飯 付



Oyster Lunch Set

牡蠣尽くしランチ

¥1,780 (税込¥1,958)

牡蠣スープ / ポテトサラダ / 牡蠣だしの炊き込みご飯 付



Oyster Lemon Cream Sauce Pasta

シラスと九条ネギのペペロンチーノパスタ

¥1,280 (税込¥1,408)

牡蠣スープ / サラダ 付



Oyster Lemon Cream Sauce Pasta

牡蠣のレモンクリームソースパスタ

¥1,280 (税込¥1,408)

牡蠣スープ / サラダ 付



Oyster and Spinach Pasta with Lobst

牡蠣とほうれん草のオマールクリームソースパスタ

¥1,280 (税込¥1,408)

牡蠣スープ / サラダ 付



Oyster and cheese cream gratin Lunch

牡蠣とチーズのクリームグラタン

¥1,280 (税込¥1,408)

牡蠣スープ / サラダ / パン2個 付



Squid ink risotto

イカ墨のリゾット

¥1,280 (税込¥1,408)

牡蠣スープ / サラダ 付



Oyster and Sea Urchin Cream Risotto

牡蠣とウニクリームのリゾット

¥1,280 (税込¥1,408)

牡蠣スープ / サラダ 付

牡蠣に合うオリジナルハウスワイン CACCCIカッキー

- SB ソーヴィニヨン・ブラン SAUVIGNON BLANC 《爽やかな辛口》
- CH シャルドネ CHARDONNAY 《ふくよかな辛口》
- CS カベルネ・ソーヴィニヨン CABERNETSAUVIGNON 《フルボディ》
- RO ロゼ ROSE 《辛口》

- 各 GLASS ¥690 (税込¥759)
- DECANTER ¥2,700 (税込¥2,970)
- BOTTLE ¥3,690 (税込¥4,059)



- SP ランチ・グラススパークリング Lunch Glass Sparkling Wine ¥600 (税込¥660)
- ランチ・グラスワイン(赤・白) Lunch Glass Wine (Red/White) ¥550 (税込¥605)

- ソフトドリンク SoftDrink ALL ¥300 (税込¥330)
- コーヒー(ホットorアイス) / ウーロン茶 / 紅茶(ホットorアイス) / オレンジジュース / グレープフルーツジュース

