



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。▶





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)



Prosciutto and Mascarpone Salad~Balsamic Sauce

生ハムとマスカルポーネのサラダ

バルサミコソース

¥990 (税込¥1,089)



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)



デザート



Affogato ~Espresso & Vanilla Ice Cream~

アフオガード ~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クーキ~

¥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



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

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

Caniamo 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、コロンパール、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 ヴァラエタル 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

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



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入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

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