



Grand Menu

旬の生牡蠣、
毎日入荷しております。

**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。

■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

¥600(税込)



Grilled Oysters with Burgundy Butter

ブルギニョンバター

の焼き牡蠣

¥600(税込)



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～

¥600(税込)



Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

¥600(税込)



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

¥600(税込)



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

¥600(税込)



オススメ

3 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 3種盛り合わせ 3ピース ¥1,700(税込)

6種類の中から3種類お選びください。

6 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 全種盛り合わせ 6ピース ¥3,300(税込)

焼き牡蠣6種の全種類1個づ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。

オイスターバーの定番牡蠣料理



オススメ

Breaded Oyster

カキフライ

2ピース ¥800(税込)

サクサクした衣、ジューシーな旨味あふれる一品。
大変お熱くなっていますのでお気を付けください。



Plain Grilled Oyster

牡蠣の素焼き

2ピース ¥800(税込)

焼くことにより、旨みが凝縮されています。
生牡蠣とは違った味わいをお楽しみいただけます。



Butter Sautéed Oyster

牡蠣のバターソテー

2ピース ¥860(税込)

外はカリッと中はふっくらに仕上げました。
バターの風味がたまりません。



Wine-steamed oysters

牡蠣のワイン蒸し

2ピース ¥860(税込)

ニンニクで香りをつけたオイルに生牡蠣を
入れてワイン蒸しにし、



オススメ

Hot Oyster Platter

Breaded Oyster / Butter Sautéed Oyster / Garlic butter Sauce and Herb Bread Crumbs

ホットオイスタープレート ¥2,600(税込)

《カキフライ/バターソテー/ ブルギニョンバターの焼き牡蠣 各2ピース》

Oyster Cocktail with Tomato Gazpacho

トマトのガスパチョのオイスターカクテル

¥790(税込)

トマトのガスパチョに牡蠣をいれた
爽やかなオイスターカクテルです。



Fried oysters ~with sudachi grated~

牡蠣の揚げだし〜すだちおろし〜

2ピース ¥1,090(税込)



Oyster and Mushroom Ajillo

牡蠣とマッシュルームのアヒージョ

¥1,190(税込)

アヒージョと一緒に! バケット baguette ¥350(税込)



Creamy gratin with oysters and cheese

牡蠣とチーズのクリームグラタン

¥1,100(税込)

Cold Appetizer 冷菜



Caramelized Liver Pâté Served with Melba Toast

レバーペーストのキャラメリゼ

メルバトースト添え

¥770(税込)



Shirasu crostini

シラスのクロスティニ

¥770(税込)



Prosciutto and mango

生ハムとマンゴー

¥890(税込)



Shrimp Cocktail, 4 pieces

シュリンプカクテル 4尾

¥890(税込)

Roast Beef and Oyster Tartare with Truffle Sauce

ローストビーフと牡蠣のタルタル

トリュフのソース

¥1,200(税込)



Cold Appetizer 冷菜



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

¥1,200(税込)



Octopus Carpaccio
with Marinated Potatoes and Romesco Sauce

タコのカルパッチョ

ジャガイモマリネとロメスコソース

¥1,200(税込)



Seafood Appetizer Platter

シーフード前菜盛り合わせ

¥1,980(税込)

※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。

Salad, Soup & Bread サラダ スープ&パン

Romaine Lettuce Caesar Salad
~Anchovy Cream Espuma~

ロメインレタスのシーザーサラダ
~アンチョビクリームのエスプーマ~

¥1,300(税込)



Seafood Ceviche Salad Style

魚介のセビーチェ サラダ仕立て

¥1,300(税込)



Roast Beef and Mushroom Salad With Balsamic Sauce and Plenty of Cheese

ローストビーフとマッシュルームのサラダ

バルサミコソースとたっぷりチーズ

¥1,300(税込)



New England Clam Chowder

ニューイングランドクラムチャウダー

¥990(税込)

Oyster, Garlic, and Prosciutto Soup ~Sopa de Ajo~

牡蠣とニンニク、生ハムのスープ~ソパ デ アホ~

¥880(税込)



バケット baguette ¥350(税込)

Steamed Mussels with White Wine

ムール貝の白ワイン蒸し

¥990(税込)



Truffle-infused
French fries

トリュフ香る
フレンチフライ

¥690(税込)



Colorful Vegetable and Soft-Boiled Egg Tomato Gratin ~Flamenco Egg~

彩野菜と半熟卵のトマトグラタン

～フラメンカエッグ～

¥880(税込)



Fish and chips

フィッシュ&チップス

¥1,090(税込)

Seafood Sarusera
~Spanish-Style Bouillabaisse~

魚介のサルスエラ

～スペイン風ブイヤベース～

¥1,800(税込)





Grilled Thick-Cut Pork Shoulder Loin~
Romesco Sauce

厚切り豚肩ロースのグリル

ロメスコソース

¥1,980(税込)



Beef Skirt Steak whole grain mustard sauce

牛ハラミ肉のステーキ

粒マスタードソース

¥2,880(税込)

Main メイン

※国産 近江米使用

Oyster Paella

牡蠣のパエリア

¥2,200(税込)

30分前後お時間いただきます。



Shrimp Paella

海老のパエリア

¥2,100(税込)

30分前後お時間いただきます。



Squid Ink Paella

イカ墨のパエリア

¥1,900(税込)

30分前後お時間いただきます。



※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。

Main メイン



Spaghetti with Oysters, Kujo Green Onions, and Sea Urchin Sauce

牡蠣と九条ネギ、ウニソースの
ペペロンチーノスパゲッティーニ

Regular **¥1,700**(税込)

Large **¥2,550**(税込)



Truffle-Scented Pasta Loaded with Cheese

トリュフ香るたっぷりチーズのパスタ

Regular **¥1,500**(税込)

Large **¥2,250**(税込)

Shrimp Paella

海老の
オマールクリームソースの
スパゲッティーニ

Regular **¥1,700**(税込)

Large **¥2,550**(税込)



Desert デザート

Affogato

~Espresso & Vanilla Ice Cream~

アフォガード

~エスプレッソ&バニラアイスクリーム~

¥660 (税込)



Crème brûlée

クレームブリュレ

¥660 (税込)



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

¥770 (税込)

Today's Ice Cream

本日のアイスクリーム

内容はスタッフにお尋ねください。

¥330 (税込)

Today's Sherbet

本日のシャーベット

内容はスタッフにお尋ねください。

¥330 (税込)

Soft Drink ソフトドリンク **all ¥500** (税込)

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

Oolong Tea

ウーロン茶



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 glassグラス¥760(税込) / Decanter デキャンタ¥2,970(税込) / Bottle ボトル¥4,060(税込)

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。

Bottle ボトル ¥5,050(税込)



Glass Wine and Sparkling

乾杯は生牡蠣に合う、グラス ワイン&スパークリングで



white wine by the glass

グラス・シャブリ 《シャルドネ/辛口》

glassグラス ¥1,290(税込)



CACCCI Sparkling glass

CACCCIスパークリング グラス

glassグラス ¥800(税込)

《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。



Champagne シャンパン



1 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

¥12,980(税込)

《辛口》フランス

品種: ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

果実の他にトリュフやミントを含む複雑な香り、リッチでフレッシュ。



3 Lanson Black Label Brut

ランソン・ブラックラベル・ブリュット

¥16,280(税込)

《辛口》フランス

品種: ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

様々な花の蜜の香りを感じる爽やかな辛口シャンパーニュ。



2 GH Mumm Grand Cordon

マム・グラン・コルドン

¥14,080(税込)

《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。



4 Taittinger Brut Reserve

テタンジェ・ブリュット レゼルブ

¥16,280(税込)

《辛口》フランス

品種: ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

果実やバニラの香りと蜂蜜のような味わいを

楽しめる辛口。

Sparkling スパークリング



5 Beltoure Brut

ベルトウーレ ブリュット

¥4,280(税込)

《辛口》フランス/品種: ユニ・ブラン種

フレッシュでフルーティな飲み口が魅力の本格的スパークリングワイン。どんな料理とも相性抜群です。

オススメ



7 Duché Chevallier Brut

ドゥーシェ・シュバリエ・ブリュット

¥4,830(税込)

《辛口》スペイン/品種: シマカベオ、チャレロ、バレリャーダ
ローカル品種を使用した伝統的ですっきりした味わいはどんななお料理とのでも好相性です。



6 CACCCI Sparkling

CACCCIスパークリング

¥5,050(税込)

《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。



8 Cantiamo Spumant Brute

シャンドン ブリュット

¥7,680(税込)

《辛口》オーストラリア/品種: シャルドネ、ピノ・ノワール
豊かな風味と爽快なフィニッシュを持ち長く続く細やかな泡が特徴です。

Chablis シャブリ



9 Maison Joseph Drouhin Chablis

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

¥7,690(税込)

《辛口》フランス/品種:シャルドネ

緑がかった淡い黄金色。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白ワインです。



10 Albert Bichot Chablis

アルベール ビショー シャブリ

¥15,290(税込)

《辛口》フランス/品種:シャルドネ

緑色かった美しいゴールド。柑橘系の香りやミネラルが感じられ、若々しくエレガントな印象のワイン。



11 Chablis 1er cru fourchaume

シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム

¥18,480(税込)

《辛口》フランス/品種:シャルドネ

透明感のあるペイルイエロー、シャブリ特有のミネラル感とジューシーな果実感をもつ切れ味満点の最辛口。

Chardonnay シャルドネ



12 Heroes Chardonnay

ヒーローズ・シャルドネ

¥3,400(税込)

《フルーティーな辛口》チリ/品種:シャルドネ

フルーティーな飲み口でどんな料理にも相性が良い。



13 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

¥3,620(税込)

《辛口》フランス/品種:シャルドネ

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。



15 Tariquet Chardonnay

タリケ シャルドネ

¥4,280(税込)

《辛口》フランス/品種:シャルドネ

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。



16 Little Things Chardonnay

リトルシングス シャルドネ

¥4,830(税込)

《辛口》オーストラリア/品種:シャルドネ

フルーティーな味わいはどんなお料理にでも好相性です。



オススメ

14 Nuviana Chardonnay

ヌヴィアナ・シャルドネ

¥3,840(税込)

《辛口》スペイン/品種:シャルドネ

深く複雑で濃厚な味わい。ピーチやパッションフルーツなどの果実の香りフレッシュな口当たり厚みのある味わい。



17 Louis Latour Bourgogne Chardonnay

ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュ・シャルドネ

¥4,980(税込)

《辛口》フランス/品種:シャルドネ

洗礼されたフローラルと果実のアロマ。とてもバランスの良いクラシカルなシャルドネです。

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン



18 Heroes Sauvignon Blanc

ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン

¥3,400(税込)

《辛口》チリ/品種:ソーヴィニヨン・ブラン

華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。



オススメ

20 Tariquet Sauvignon Blanc

タリケ ソーヴィニヨンブラン

¥4,280(税込)

《辛口》フランス/品種:ソーヴィニヨン・ブラン

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。



19 Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc

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

¥3,620(税込)

《辛口》フランス/品種:ソーヴィニヨン・ブラン

熟した果実の風味、イキイキとした心地よい酸味。



21 Regional Sauvignon Blanc Marlborough

リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ

¥5,160(税込)

《辛口》ニュージーランド/品種:ソーヴィニヨン・ブラン

フルーツの香りに満ち溢れた品種特有のバジルなどのグリーンハーブのアロマトクリースピーさがひかるワイン。



22 Marques de Riscal Organic Blanco Sauvignon

マルケス・デ・リスカル・オーガニック

ブランコ ソーヴィニヨン・ブラン

¥5,380(税込)

《辛口》スペイン/品種:ソーヴィニヨン・ブラン

真珠のような麦わら色、飲み口にはコクがあり、力強い味わいのワインです。

Others その他白ワイン



23 Jacob's Creek Riesling
ジェイコブス・クリーク リースリング
¥3,390(税込)

《辛口》オーストラリア／品種：リースリング
フルーティーな柑橘系果実の味わいです。和食にもよく合います。



24 Tariquet Classic
タリケ クラシック
¥3,950(税込)

《辛口》フランス／品種：ユニ・ブラン、コロムパール、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。



25 Feudo Arancio Inzolia
フェウド・アランチョ インツォリア
¥4,290(税込)

《辛口》イタリア／品種：インツォリア
レモンと洋ナシやメロンを想わせる果実味が豊で瑞々しさが素晴らしい白ワインです。



オススメ **26** Feudo Arancio Pinot Grigio
フェウド・アランチョ ピノ・グリージョ
¥4,390(税込)

《辛口》イタリア／品種：ピノ・グリージョ
芳醇な果実のアロマ穏やかな酸と心地よいミネラル感フレッシュな果実が素晴らしい白ワインです。



27 Corte Giara Soave
コルテ・ジャラ・ソアヴェ
¥5,380(税込)

《辛口》イタリア／品種：ガルガーネガ、シャルドネ
上品な果実味と伸びやかな酸を備えたエレガントな白ワイン。



28 Vina Esmeralda Flor D'orange
ヴィーニャ・エスメラルダ・フロール・ド・ランジュ
¥6,130(税込)

《辛口》スペイン／品種：モスカテル・デ・アレハンドリア
スペインを牽引するトーレス社が新たに手がけるオレンジワイン華やかなアロマと果実味が魅力的なオレンジワインです。

Red 赤



29 Baron Philippe Varietal Merlot
バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー
¥3,620(税込)

《ミディアムボディ》フランス／品種：メルロー
まろ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。



30 CACCCI No.4 Cabernet Sauvignon
CACCCI No.4 カベルネ
¥4,060(税込)

《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はっきりとしたボディ



31 SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A
マスカット・ベリーーA
¥5,380(税込)

《ミディアムボディ》日本／品種：マスカット・ベリーーA
華やかな香りや果実感のある心地よい味わい。タンニンも穏やかで親しみやすい口当たりでありながら味わいの充実感。



オススメ **32** CVA Canicatti Centuno Nero d'Avola
カニカッティー・チェント・ウーノ・ネロターヴォラ
¥8,240(税込)

《フルボディ》イタリア／品種：ネロ・ダーヴォラ
優雅でエレガントなタンニンを含み、華やかな果実の香り、ネロターヴォラ種らしいボディを持つ逸品です。

Glass Wine and Sparkling グラス ワイン&スパークリング



white wine by the glass

グラス・シャブリ 《シャルドネ／辛口》

glass グラス **¥1,290**(税込)

CACCCI Sparkling glass

CACCCIスパークリング グラス

glass グラス **¥800**(税込)

《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。



牡蠣に合うオリジナルワイン

CACCCI(カッキー)シリーズ

SAUVIGNON BLANC

ソーヴィニヨン・ブラン
《爽やかな辛口》

CABERNET SAUVIGNON

カベルネ・ソーヴィニヨン
《フルボディ》

CHARDONNAY

シャルドネ
《ふくやかな辛口》

Rose

ロゼ 《辛口》

各 glass グラス **¥760**(税込)

Japanese Wine & Sake

国産ワイン/日本酒

近年ますます注目度が上がっている国産ワイン、日本酒。

牡蠣のマリアージュをお楽しみください。

Japan Wine 国産ワイン

オススメ



33 Grande Polaire Nagano Chardonnay グランポレール 長野 シャルドネ

¥4,390(税込)

《辛口》日本/品種:長野県産シャルドネ
フレッシュなブドウを使用、柑橘やパイナップルを思わせる香りと豊かな酸味が特長。切れのある辛口ワイン。



35 Grande Polaire Yoichi Kerner Late Harvest 余市 ケルナー〈遅摘み〉

¥6,370(税込)

《甘口》日本/品種:北海道産ケルナー
みずみずしくフルーティーな香りを引き出し爽やかなすっきりとした飲み口ワイン。



34 SUNTORY FROM FARM Koshu フロムファーム 甲州

¥5,380(税込)

《辛口》日本/品種:甲州
洋ナシや青りんごのような甘さを感じさせる香りが調えています。甲州らしい爽やかな酸味が特徴。



36 SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A マスカット・ベリーA

¥5,380(税込)

《赤/ミディアムボディ》日本/品種:マスカット・ベリーA
華やかな香りと果実感のある心地よい味わい。タンニンも穏やかで親しみやすい口当たりでありながら味わいの充実感。

Sake 日本酒



Kikumasamune 菊正宗 搾りたて香り冷酒 雫

180ml ¥970(税込)

《普通酒》
搾りたてのお酒を生のまま低温貯蔵する事で大吟醸のような香りと新種のような新鮮な風味。



Hakkaisan 八海山 純米大吟醸 ひょうたん

180ml ¥1,890(税込)

《純米大吟醸》
全て手作り麹と八海山の雪解け水が湧き水となった『雷電様の清水』で醸した純米大吟醸。



Sawanotsuru 沢の鶴 SHUSHU

180ml ¥1,090(税込)

《純米酒》
くらみのある旨み、ほのかな酸味が感じられ、軽快な『のどごし』が特徴の純米酒



Dassai Sparkling 獺祭 純米大吟醸 スパークリング

180ml ¥1,990(税込)

《純米大吟醸》
獺祭の純米大吟醸の生酒。華やかな香りと山田錦の持つつくよかな米の旨みが生み出す爽やかな発泡感を。



Beer ビール

Draft Beer

生ビール **¥690**(税込)

Alcohol-free beer (Bottle)

ノンアルコールビール(瓶)
¥640(税込)



Highball ハイボール

Highball ハイボール **¥660**(税込)

Whisky ウイスキー



Chivas Regal ~ Mizunara ~

シーバスリーガル~ミズナラ~
¥860(税込)



Jack Daniel's

ジャックダニエル
¥720(税込)



Bowmore 12yrs

ボウモア12年
¥860(税込)



Fuji

富士
¥860(税込)

《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 ¥680**(税込)

Barley 麦焼酎 | Sweet Potato 芋焼酎 | Nojun(Rich) Plum Wine 濃醇梅酒

《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

Sangria サングリア



Sangria glass (White or Red)

サングリア グラス(赤 or 白)
¥660(税込)

Sour サワー



Lemon

レモンサワー
¥640(税込)



WINE Based		Casis		Vodka	
Spritzer		w/Cassis Soda		Moscow Mule	
スプリッツァー	¥660(税込)	カシスソーダ	¥660(税込)	モスコミュール	¥660(税込)
Operator		w/Orange Juice		Screw Driver	
オペレーター	¥660(税込)	カシスオレンジ	¥660(税込)	スクリュードライバー	¥660(税込)
Crystal Cooler		w/Grapefruit Juice		bulldog	
クリスタルクーラー	¥660(税込)	カシスグレープフルーツ	¥660(税込)	ブルドック	¥660(税込)
Kir		w/Oolong Tea		Vodka & Tonic	
キール	¥660(税込)	カシスウーロン	¥660(税込)	ウォッカトニック	¥660(税込)
Mimosa				Vodka & Soda	
ミモザ	¥660(税込)			ウォッカソーダ	¥660(税込)
White Mimosa					
ホワイトミモザ	¥660(税込)				
Kiel Royale					
キールロワイヤル	¥660(税込)				
tinto de verano		Peach		Rum Based	
ティント・デ・ベラーノ	¥660(税込)	w/Sparkling Water		Mojito Standard	
キティ	¥660(税込)	ピーチソーダ	¥660(税込)	モヒート スタンダード	¥720(税込)
Kalimocho		w/Fuzzy Navel		Rum & Coke	
カリモーチョ	¥660(税込)	ファジーネーブル	¥660(税込)	ラムコーク	¥660(税込)
		w/Oolong Tea		Rum Buck	
		ピーチウーロン	¥660(税込)	ラムバック	¥660(税込)
Campari Based		Gin			
Campari Soda		Gin&Tonic			
カンパリソーダ	¥660(税込)	ジントニック	¥660(税込)		
Campari Orange		Gin Buck			
カンパリオレンジ	¥660(税込)	ジンバック	¥660(税込)		
Spumoni		Gin Soda			
スプモーニ	¥660(税込)	ジンソーダ	¥660(税込)		
		Gin Lime			
		ジンライム	¥660(税込)		

Non-alcoholic Cocktail "Mocktail" モクテル(ノンアルコールカクテル) **all¥590** (税込)

モクテル(MOCKTAIL)はMOCK(偽りの、見せかけの)という言葉とCOCKTAILを組み合わせた造語。

つまり、**お酒を使わないで作るノンアルコールカクテル**です。

バーの最先端と言われるロンドンでモクテルが大人気!!

お洒落で甘さ控えめなモクテルは料理にも合い、お酒が飲めない人も見た目から楽しめる一杯です。

Shirley Temple

シャーリーテンブル

ジンジャーエール+グレナデンシロップ
Ginger ale + Grenadine syrup

Virgin Breeze

バージン・ブリーズ

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

Saratoga Cooler

サラトガ・クーラー

ジンジャーエール+ライム果汁
Ginger ale + Lime juice

Fruit Punch

フルーツパンチ

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

Lemon Squash

レモンスカッシュ

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¥500** (税込)

Coca Cola

コカ・コーラ

Orange Juice

オレンジジュース

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

Pineapple Juice

パイナップルジュース

Cranberry Juice

クランベリージュース

Ginger Ale

ジンジャーエール

Tomato Juice

トマトジュース

Perrier

ペリエ

Coffee Hot/Iced

コーヒー (HOT or COLD)

Black Tea Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD)

Espresso

エスプレッソ

Oolong Tea

ウーロン茶