



Grand Menu

- 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。▶





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。

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

知っていますか？



牡蠣は1日400リットルもの大量の海水を
吸って吐いて成長しています。

牡蠣を様々なフレーバーで楽しむオイスターキューブ



Oyster cubes with red snow crab, shrimp
and lemon cream
紅ズワイ蟹と
エビ、レモンクリーム
のオイスターキューブ
¥550(税込¥605)



Oyster cubes with Scallops, prosciutto,
and apple sauce
ホタテと生ハム、
リンゴソース
のオイスターキューブ
¥550(税込¥605)



Oyster cubes with smoked salmon and carrot lemon
スモークサーモンとキャロットレモン
のオイスターキューブ
¥550(税込¥605)



Oyster cubes with mascarpone and basil sauce
マスカルポーネとバジルソース
のオイスターキューブ
¥550(税込¥605)



Oyster cubes with Colorful marinated vegetables
and salmon roe
彩り野菜マリネとイクラ
のオイスターキューブ
¥550(税込¥605)

Assortment of 5 types of Oyster Cubes

オイスターキューブ 5種盛り合わせ

¥2,650(税込¥2,915)

オイスターキューブの全種類を
1個ずつの盛り合わせです。



焼き牡蠣を様々なコンビネーションで楽しむ。



おすすめ

Grilled oysters with bourguignon butter
ブルギニオンバターの焼き牡蠣
¥550(税込¥605)



Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter
ガーリックバターと香草パン粉
の焼き牡蠣
¥550(税込¥605)



おすすめ

Oyster Rockefeller
~ 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 Oyster with Sea Urchin and
Oyster Soy Sauce
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣
¥550(税込¥605)



Oyster kilpatrick
~ tomato, bacon, BBQ sauce ~
オイスターキルパトリック
~ トマトとベーコン、BBQソース ~
¥550(税込¥605)



Grilled Oyster with Carbonara style
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)

3 Kinds of Assorted Grilled Oyster
焼き牡蠣盛り合わせ
3ピース ¥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
6ピース ¥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。



定番の牡蠣料理を楽しむ。



Breaded Oyster
カキフライ
2ピース¥720(税込¥792)
3ピース¥1,080(税込¥1,188)



Plain Grilled Oyster
牡蠣の素焼き
2ピース¥720(税込¥792)



Butter Sauteed Oyster
牡蠣のバターソテー
2ピース¥780(税込¥858)

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

〈バターソテー・
ガーリックバターソースと香草パン粉焼き・
カキフライ〉

各2ピース¥2,390(税込¥2,629)





おすすめ

Oyster Steak
~ Served with Lefort mousse and salmon roe ~

牡蠣のステーキ

~レホールムースとイクラ添え~

2ピース ¥950(税込¥1,045)

Oyster Steak
~ Roast Beef Garlic Sauce ~

牡蠣のステーキ

~ローストビーフのガーリックソース~

2ピース ¥950(税込¥1,045)



Deep-fried Oysters
~Grated Sudachi~

牡蠣の揚げだし

~すだちおろし~

2ピース ¥990(税込¥1,089)



おすすめ

Grilled Oyster Carpaccio with dashi lemon sauce

炙り牡蠣のカルパッチョ

~だしレモンソース~

¥990(税込¥1,089)

Steamed oysters with porcini sauce0

牡蠣のポルチーニソース蒸し

2ピース ¥950(税込¥1,045)



Steamed oysters with lobster sauce

牡蠣のオマールソース蒸し

2ピース ¥950(税込¥1,045)



White Wine Steamed Oyster

牡蠣のワイン蒸し 2ピース¥780(税込¥858)

Cold Appetizer 冷菜

Salad with smoked salmon and colorful vegetables

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)



Crostini with prosciutto and mascarpone

生ハムとマスカルポーネの
クロスティーニ
¥590(税込¥649)



Shrimp Carpaccio
~ citrus herb sauce ~

海老のカルパッチョ
~ かんきつハーブソース ~
2尾 ¥500(税込¥550)
4尾 ¥990(税込¥1,089)



Scallops and Marinated Vegetables Carpaccio
~ Ripe Tomato Dressing ~

ホタテと野菜マリネのカルパッチョ
~ 完熟トマトのドレッシング ~
¥1,090(税込¥1,199)



Cold Appetizer 冷菜

Mushroom Carpaccio
~ anchovy garlic sauce ~

マッシュルームのカルパッチョ
~ アンチョビガーリックソース ~
¥790(税込¥869)



おすすめ

Red snow crab and shrimp cocktail
~ vegetable mousse ~

紅ズワイ蟹とエビのカクテル
~ 野菜のムース ~
¥890(税込¥979)



Cold Appetizer 冷菜



おすすめ

Fresh Fish Carpaccio ~ Ripe Tomato Dressing ~

鮮魚のカルパッチョ

～ キャロットラペと柚子ソース ～

¥1,190(税込¥1,309)



Smoked Salmon, Shrimp and Avocado Tartare

スモークサーモンと

エビ、アボカドのタルタル

¥1,090(税込¥1,199)

Cold Appetizer 冷菜



おすすめ

Prosciutto and cream cheese ~ Apple sauce ~

生ハムとクリームチーズ

～ リンゴのソース ～

¥900(税込¥990)



Roast beef and oyster tartare

～ Ufumayo style ~

ローストビーフと牡蠣のタルタル

～ ウフマヨ風 ～

¥1,190(税込¥1,309)

Hot Appetizer 温菜



おすすめ

Moules Frites
～ Steamed mussels with lemon cream and 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 fries with Truffle scent

フライドポテト トリュフの香り ¥630(税込¥693)



French toast with red snow crab cream

紅ズワイ蟹クリームのアヒージョ

¥¥990(税込¥1,089)



Salmon Fish and Chips

サーモンのフィッシュ&チップス

¥1,390(税込¥1,529)



Oyster and mushroom ajillo

牡蠣とマッシュルームのアヒージョ

¥1,150(税込¥1,265)



Cream Gratin with Oysters and Cheese

牡蠣とチーズのクリームグラタン

¥1,000(税込¥1,100)

アヒージョと一緒にどうぞ! Bread パン 2ピース ¥350(税込¥385)

Hot Appetizer 温菜



おすすめ

Sautéed Lamb
～ served with potato frites ~
子羊肉のソテー
～インカの目覚めのフリット添え～

¥1,590(税込¥1,749)



Grilled Beef Zabuton Meat
～ garlic onion sauce ~

牛ザブトン肉のグリル
～ガーリックオニオンソース～

¥2,990(税込¥3,289)

※ご提供に20分ほどお時間を頂きます。

Salad サラダ



おすすめ

Crab cake 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)



Salad with roast beef and lots of cheese ~ Tomato Dressing ~

ローストビーフとたっぷりチーズのサラダ
~トマトのドレッシング~

¥1,150(税込¥1,265)



Raw Ham, Mascarpone and Mushroom Salad ~ honey mustard dressing ~

生ハムとマスカルポーネ、マッシュルームのサラダ
~ ハニーマスタードドレッシング ~

¥1,150(税込¥1,265)

Soup & Bread スープ/パン



Special gumbo soup ~Served with baguette~

特製ガンボスープ ~バケット添え~

¥1,090(税込¥1,199)

オイスターバー定番のガンボスープ。
独特な辛さとコクのあるスパイシーなスープです。



おすすめ

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)

Bread

パン 2ピース ¥350(税込¥385)

Pasta & Risotto パスタ&リゾット

おすすめ

Oyster and spinach lobster cream sauce pasta

牡蠣とほうれん草のオマールクリームソースパスタ

Regular ¥1,590(税込¥1,749)

Large ¥2,380(税込¥2,618)



Oysters, Red Snow Crab, and Asparagus Peperoncino ~ topped with mullet roe ~

牡蠣と紅ズワイ蟹、アスパラのペペロンチーノ
～カラスミかけ～

Regular ¥1,590(税込¥1,749)

Large ¥2,380(税込¥2,618)



Oyster and lemon peperoncino

牡蠣とレモンのペペロンチーノ

Regular ¥1,590(税込¥1,749)

Large ¥2,380(税込¥2,618)



Pasta & Risotto パスタ&リゾット

Oyster and porcini cream risotto ~ truffle scent ~

牡蠣とポルチーニクリームのリゾット
～トリュフの香り～

Regular レギュラー ¥1,490(税込¥1,639)

Large ラージ ¥2,230(税込¥2,453)



おすすめ

Risotto with oysters and sea urchin cream

牡蠣とウニクリームのリゾット

Regular レギュラー ¥1,490(税込¥1,639)

Large ラージ ¥2,230(税込¥2,453)



Desert 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)



Affogato

アフォガード
～エスプレッソ&バニラアイスクリーム～

¥600(税込¥660)



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)

Original House Wine



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

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。



SAUVIGNON BLANC
ソーヴィニヨン・ブラン

《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。



CHARDONNAY
シャルドネ

《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。



CABERNET SAUVIGNON
カベルネ・ソーヴィニヨン

《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。



Rose
ロゼ

《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 ¥690(税込¥759) Decanter テキャンタ ¥2,700(税込¥2,970) Bottle ボトル ¥3,690(税込¥4,059)



New!
Sparkling
スパークリング
《辛口》
チリ/品種:シャルドネ

Bottle ボトル ¥3,990(税込¥4,389)

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。



ミゲル・トーレス・チリ

Champagne/Sparkling



Champagne/Sparkling

シャンパン/スパークリング

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。

Glass Sparkling グラス スパークリング



Sparkling glass
グラス・スパークリング《スパークリング/やや辛口》
glass グラス ¥690(税込¥759)

Champagne シャンパン



GH Mumm Grand Cordon
マム・グラン・コルドン

¥12,800(税込¥14,080)

《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。



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

¥14,800(税込¥16,280)

《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。



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 ¥11,800(税込¥12,980)

《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。

Sparkling スパークリング

おすすめ

Espace of Limari Brut



エスパス・オブ・リマリ・ブリュット

¥3,990(税込¥4,389)

《やや辛口》チリ/品種:シャルドネ、ピノ・ノワール
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。



Cantiamo Spumant Brute

カンティアーモ スプマンテ ブリュット

¥3,990(税込¥4,389)

《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。

おすすめ

CACCCI Sparkling



CACCCI スパークリング ¥3,990(税込¥4,389)

《辛口》チリ/品種:シャルドネ

Bottle Wine ワイン

Chardonnay シャルドネ



Heroes Chardonnay
ヒーローズ・シャルドネ

¥3,090(税込¥3,399)

《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。



おすすめ 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

¥3,290(税込¥3,619)

《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。



Labouré Roi Chablis 1er Cru Fourchaume

ラブレ・ロワ シャブリ・プルミエ・クリュ フルショーム ¥8,990(税込¥9,889)

《辛口》フランス/品種:シャルドネ
良質のぶどうを生産するため、知名度が高い「フルショーム」。シャブリ独特の軽く、デリケートで良質な香りが印象的。



おすすめ Tariquet Chardonnay
タリケ シャルドネ

¥3,890(税込¥4,279)

《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。



Rene Manuel Selection Chablis
シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル

¥6,990(税込¥7,689)

《辛口》フランス/品種:シャルドネ
豊かなミネラルの香り、柑橘類、火打石の印象。繊細でフレッシュ&フルーティな味わい。

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン



Heroes Sauvignon Blanc
ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン

¥3,090(税込¥3,399)

《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。



おすすめ Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS DOC 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

¥3,290(税込¥3,619)

《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。



Tariquet Sauvignon Blanc
タリケ ソーヴィニヨンブラン

¥3,890(税込¥4,279)

《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。



Overstone Sauvignon Blanc
オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン

¥4,290(税込¥4,719)

《辛口》ニュージーランド/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
瑞々しさと爽快感に満ちた白ワイン。

Organic オーガニック



Vitesse Grillo Organic
ヴィテッセ グリッコ オーガニック

¥3,490(税込¥3,839)

《辛口》イタリア/品種:グリッコ
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。



Jacob's Creek Organic Chardonnay
ジェイコブス・クリーク オーガニック
シャルドネ

¥4,790(税込¥5,269)

《やや辛口》オーストラリア/品種:シャルドネ
柑橘系とミネラル感が口の中で広がる、オーガニックのブドウを使って造られるワインです。

Bottle Wine ワイン

Others その他白ワイン



Borsao Campo Castillo Blanco
ボルサオ カンポ カステージョ ブランコ

¥3,090(税込¥3,399)

《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。



Mercian Wines Birdsong White
メルシヤン・ワインズ バードソング ホワイト

¥3,190(税込¥3,509)

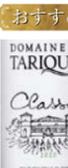
《やや辛口》フランス/品種:ヴェルメンティエノ、グルナツ
シュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン
フレッシュな酸味と果実味のバランスがよく、飲みやすい味わい。



Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia
テヌータ・サン・マルコビアンカ
サレント マルヴァジーア

¥3,290(税込¥3,619)

《辛口》イタリア/品種:マルヴァジーア・ピアンカ
柑橘や白い花を思わせる香り、さわやかな白ワイン。



おすすめ Tariquet Classic

タリケ クラシック ¥3,590(税込¥3,949)

《辛口》フランス/品種:ユニ・ブラン、コロンバル、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。



Lion's Land Majestic White
ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト

¥3,690(税込¥4,059)

《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。



Pete's Pure Pinot Grigio
ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ

3,690(税込¥4,059)

《辛口》オーストラリア/品種:ピノ・グリージョ
爽やかな果実のアロマとまろやかな酸が特徴



Corte Giara Soave
コルテ・ジャアラ・ソアヴェ

¥4,890(税込¥5,379)

《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。

Japan 国産



おすすめ Chateau Mercian Moegi
シャトー・メルシヤン 萌黄

¥4,890(税込¥5,379)

《白/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。



Grande Polaire Koshu
グランポレール 甲州

¥5,290(税込¥5,819)

《白/辛口》日本/品種:甲州
甲州種の特長であるフルーティなアロマと、爽やかな酸味が
魅力の辛口ワインです。

Red 赤



Baron Philippe Varietal Merlot
バロンフィリップ ヴァラエタル メルロー

¥3,290(税込¥3,619)

《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。



Mezzacorona nterra Pinot Noir
メツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール

¥3,090(税込¥3,399)

《ミディアムボディ》イタリア/品種:ピノ・ノワール
ベリー系の果実味、ほどよい酸味とタンニンで複雑味のある
ドライな味わい。



Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon

ピーターレーマン ポートレートカベルネ・ソーヴィニヨン ¥5,290(税込¥5,819)

《フルボディ》オーストラリア/品種:カベルネ・ソーヴィニヨン
樽由来のバニラやダークチョコレートの香り。濃厚で熟した果実味と心地よいタンニンが特長です。

Beverage



ビール | ハイボール | ウイスキー | 焼酎 | サングリア | サワー

※写真はイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Beer ビール



Draft Beer
生ビール
¥620 (税込¥682)

Alcohol-free beer (Bottle)
ノンアルコールビール (瓶)
¥580 (税込¥638)

エイズシーオイスタースタウト (330ml Bottle)
8TH SEA OYSTER STOUT

(瓶330ml) ¥980 (税込¥1,078)

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の一部仕込水に使用したアイルランド風の牡蠣エキス入りスタウトビールです。



Highball ハイボール

Highball ハイボール ¥580 (税込¥638)

Whisky ウイスキー



Chivas Regal ~ Mizunara ~
シーバズリーガル ~ ミズナラ ~
¥780 (税込¥858)



Jack Daniel's
ジャックダニエル
¥650 (税込¥715)



Bowmore 12yrs
ボウモア12年
¥780 (税込¥858)



Fuji
富士
¥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)



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) ¥580 (税込¥638)

Sangria Decanter (White or Red)
サングリア デキャンタ (赤 or 白) ¥2,200 (税込¥2,420)

Vodka Based Poped Drinks サワー all¥580 (税込¥638)



Lemon レモンサワー Fresh Grapefruit グレープフルーツサワー Japanese Plum 梅サワー Yuzu Citrus 柚子サワー

ウォッカベースで一味違う美味しさ! 柑橘系のサワーは「牡蠣」との相性も抜群!! シャンパンやワインとは違うマリナーージュを是非お楽しみください。

Cocktail カクテル

Cocktail カクテル all¥580 (税込¥638)

WINE Based

Kir
キール

Kitty
キティ

Spritzer
スプリッツァー

Operator
オペレーター

Mimosa
ミモザ

Kir Royal
キールロワイヤル

Cassis

w/Orange Juice
カシスオレンジ

w/Cassis Soda
カシスソーダ

w/Oolong Tea
カシスウーロン

Peach

w/Oolong Tea
ピーチウーロン

w/Fuzzy Navel
ファジーネーブル

w/Sparkling Water
ピーチソーダ

Tequila Based

Tequila & Tonic
テキーラトニック

Tequila Sunrise
テキーラサンライズ

Gin

Gin & Tonic
ジントニック

Gin Buck
ジンバック

Gin Lime
ジンライム

Gin Rickey
ジンリッキー

Vodka

Moscow Mule
モスコミュール

Screw Driver
スクリュードライバー

Vodka & Soda
ウォッカソーダ

Vodka & Tonic
ウォッカトニック

Rum Based

Rum & Coke
ラムコーク

Campari Based

Campari Soda
カンパリソーダ

Campari Orange
カンパリオレンジ

Spumoni
スパモーニ

Dita Based

Dita Tonic
ディタトニック

China Blue
チャイナブルー



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

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!!

お酒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

シャーリーテンプル

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

Yuzu Citron cola

ゆずコーラ

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

ソフトドリンク *all*¥450 (税込¥495)

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

Tonic Water
トニックウォーター

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

Desert 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)



Affogato
アフォガード
~エスプレッソ&バニラアイスクリーム~
¥600 (税込¥660)

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)