

OYSTER 牡蠣料理



- Oyster cubes with colorful marinated vegetables and salmon roe
1 彩り野菜マリネとイクラ
 Oyster cubes with mascarpone and basil sauce
2 マスカルポーネとバジルソース
 Oyster cubes with smoked salmon and carrot lemon
3 スモークサーモンとキャロットレモン
 Oyster cubes with Scallops, prosciutto, and apple sauce
4 ホタテと生ハム、リンゴソース
 Oyster cubes with Red snow crab, shrimp, lemon cream
5 紅ズワイ蟹とエビ、レモンクリーム

Oyster cube 1piece
オイスターキューブ
 単品1ピース
 ¥550 (税込¥605)

牡蠣を様々なフレーバーで楽しむオイスターキューブ
5KINDS OF ASSORTED OYSTER CUBES
オイスターキューブ5種
 盛り合わせ ¥2,650 (税込¥2,915)



- Special Topping Grilled Oyster 1 piece
焼き牡蠣 単品1ピース ¥550 (税込¥605)
 Oyster Kilpatrick ~Tomato, bacon, BBQ sauce~
1 オイスターキルパトリック
 ~トマトとベーコン、BBQソース~
 Carbonara-style grilled oysters with truffle sauce
2 トリュフソースのカルボナーラ風
 Grilled oysters with basil tartar sauce
3 バジルトルタルソース
 Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce
4 ウニと牡蠣醤油
 Oyster Rockefeller ~Hollandaise sauce and spinach~
5 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~
 Grilled oysters with garlic butter and herb breadcrumbs
6 ガーリックバターと香草パン粉

3KINDS OF ASSORTED GRILLED OYSTER
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。
 6KINDS OF ASSORTED GRILLED OYSTER
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個づつの盛り合わせです。



BREADED OYSTER
カキフライ
 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)



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
 《ガーリックバターと香草パン粉焼き、バターソテー、カキフライ》
 各2ピース ¥2,390 (税込¥2,629) 各3ピース ¥3,590 (税込¥3,949)



PLAIN GRILLED OYSTER
牡蠣の素焼き
 2p ¥720 (税込¥792)



WHITE WINE STEAMED OYSTER
牡蠣のワイン蒸し
 2p ¥780 (税込¥858)



Deep-fried oysters ~Grated Sudachi~
牡蠣の揚げだし
 ~すだちおろし~
 ¥990 (税込¥1,089)



Steamed oysters with lobster sauce
牡蠣のおマールソース蒸し
 2p ¥950 (税込¥1,045)

Steamed oysters with porcini sauce
牡蠣のボルチーニソース蒸し
 2p ¥950 (税込¥1,045)

COLD APPETIZER 冷菜



Smoked cheese potato salad with soft-boiled egg 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)



Pinxos with marinated scallops and mushrooms
ホタテとキノコマリネのピンチョス
 2p ¥590 (税込¥649)



Oysters, bacon and sun-dried tomato pinchos
牡蠣とベーコン、ドライトマトのピンチョス 2p ¥590 (税込¥649)



Prosciutto & Mango
生ハム&マンゴー
 ¥790 (税込¥869)



Pinxos with red snow crab and marinated potatoes
紅ズワイ蟹とジャガイモマリネのピンチョス 2p ¥590 (税込¥649)



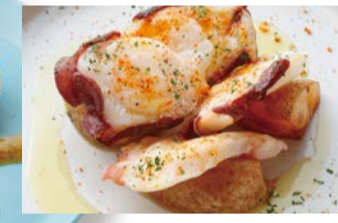
Galician style octopus and potatoes
タコとインカの目覚めのガリシア風
 ¥890 (税込¥979)



Mushroom carpaccio ~Anchovy garlic olive 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のオリブソース~
 ¥790 (税込¥869)



Shrimp, scallop, and colorful vegetable tartar served with Melba toast
海老とホタテ、彩野菜のタルタル
 メルバトースト添え ¥990 (税込¥1,089)



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)



Scallop and lemon carpaccio ~Dashi lemon sauce~
ホタテとレモンのカルパッチョ
 ~だしレモンソース~
 ¥990 (税込¥1,089)



Fresh fish carpaccio ~Carrot rapé and yuzu sauce~
鮮魚のカルパッチョ
 ~キャロットラペと柚子ソース~
 ¥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)

HOT APPETIZER 温菜



Sea Lettuce Zeppoline
あおさのゼッポリーネ
 ¥600 (税込¥660)



Calamari Frites
カラマリのフリット
 ¥990 (税込¥1,089)



Oyster And Mushroom Frit
牡蠣とマッシュルームのフリット
 ¥1,090 (税込¥1,199)



French Fries With Truffle Scent
フライドポテト トリュフの香り
 ¥600 (税込¥660)



Garlic Shrimp
オニテナガエビのガーリックシュリンプ
 ¥1,400 (税込¥1,540)



fish and chips
フィッシュ&チップス
 ¥1,190 (税込¥1,309)



Chicken Rib Spico Frit
チキンリブのスパイスフリット
 ¥890 (税込¥979)



Squid and eggplant ajillo
紋甲イカと茄子のアヒージョ
 ¥940 (税込¥1,034)



Shrimp and cherry tomato ajillo
海老とミニトマトのアヒージョ
 ¥990 (税込¥1,089)



Cod with garlic mashed potatoes and Melba toast
タラのガーリックマッシュポテト
 メルバトースト添え ¥790 (税込¥869)



Wine-steamed mussels ~Herb and lemon scent~
ムール貝のワイン蒸し
 ~ハーブとレモンの香り~
 ¥990 (税込¥1,089)



Oyster and mushroom ajillo
牡蠣とキノコのアヒージョ
 ¥1,090 (税込¥1,199)



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)



BEEF RUMP STEAK FRITES
牛ランプ肉のステーキフリット
 ¥2,400 (税込¥2,640)



Baguette
 2ピース ¥350 (税込¥385)

PASTA & RISOTTO パスタ&リゾット



Peperoncino pasta with oysters, crab miso, and cherry tomatoes
牡蠣と蟹味噌、ミニトマトのパペロンチーノ
 Regular ¥1,390 (税込¥1,529)
 Large ¥2,080 (税込¥2,288)



Oyster and spinach lobster cream sauce pasta
牡蠣とほうれん草のお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)



Pasta with oysters, scallops, and mushrooms in porcini cream sauce
牡蠣とホタテ、キノコのボルチーニクリームソースパスタ
 Regular ¥1,590 (税込¥1,749)
 Large ¥2,380 (税込¥2,618)



Peperoncino With Plenty Of Oysters
牡蠣たっぷりのパペロンチーノ
 Regular ¥1,690 (税込¥1,859)
 Large ¥2,530 (税込¥2,783)



Risotto With Oysters And Sea Urchin Cream
牡蠣とウニクリームのリゾット
 Regular ¥1,490 (税込¥1,639)
 Large ¥2,230 (税込¥2,453)

SALAD, SOUP & BREAD サラダ、スープ&パン



Raw ham and mascarpone salad
生ハムとマスカルポーネのサラダ
 ¥1,090 (税込¥1,199)



Smoked salmon and avocado guacamole salad
スモークサーモンとアボカドワカモレのサラダ
 ¥1,090 (税込¥1,199)



Caesar Salad With Soft-boiled Egg
シーザーサラダ
 半熟卵添え ¥890 (税込¥979)



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)



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)



Baguette
 2ピース ¥350 (税込¥385)

DESSERT デザート

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)

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





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、モナステレル
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。



スパークリング
Rose
《辛口》

チリ/品種:シャルドネ

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) ボトル Bottle ¥3,990 (税込¥4,389)

Bubble by the Glass

グラス シャンパン&スパークリング



マム・グラン・コルドン グラス
《辛口》フランス GH Mumm Grand Cordon
glass グラス¥1,500 (税込¥1,650)
グラス・スパークリング
《やや辛口》 Sparkling glass
glass グラス¥690 (税込¥759)

Bottle Wine

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。

Champagne	マム・グラン・コルドン GH Mumm Grand Cordon 《辛口》フランス	¥12,800 (税込¥14,080)	Sparkling	エスパス・オブ・リマリ・ブリュット Espace of Limari Brut 《やや辛口》チリ	¥3,990 (税込¥4,389)
	シャンパーニュ・グリュエ ブリュット・セレクション Champagne Gruet Brut Sélection 《辛口》フランス	¥11,800 (税込¥12,980)		カンティアーモ スプマンテ ブリュット Cantiamo Spumant Brute 《辛口》イタリア	¥3,990 (税込¥4,389)
	テタンジェ・ブリュット レゼルブ Taittinger Brut Reserve 《辛口》フランス	¥14,800 (税込¥16,280)		CACCCI スパークリング CACCCI Sparkling 《辛口》チリ	¥3,990 (税込¥4,389)

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)	タリケ シャルドネ Tariquet Chardonnay 《辛口》フランス	¥3,890 (税込¥4,279)
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 Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay 《辛口》フランス	¥3,290 (税込¥3,619)	シャブリ セレクション・ルネ・マヌエル Rene Manuel Selection Chablis 《辛口》フランス	¥6,990 (税込¥7,689)

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	¥3,090 (税込¥3,399)	タリケ ソーヴィニヨンブラン Tariquet Sauvignon Blanc 《辛口》フランス	¥3,890 (税込¥4,279)
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)	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	¥4,290 (税込¥4,719)

Others その他白ワイン

ボルサオ カンポ カスティージョ ブランコ Borsao Campo Castilla Blanco 《辛口》スペイン/品種:マカベオ	¥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:ヴェルメンティーヌ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン	¥3,190 (税込¥3,509)
テヌータ・サン・マルコピアンカ サレント マルヴァジア Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia 《辛口》イタリア/品種:マルヴァジア・ピアンカ	¥3,290 (税込¥3,619)
タリケ クラシック Tariquet Classic 《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	¥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	¥3,690 (税込¥4,059)
ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ Pete's Pure Pinot Grigio 《辛口》オーストラリア/品種:ピノ・グリージョ	¥3,690 (税込¥4,059)
コルテ・ジャラー・ソアヴェ Corte Giara Soave 《辛口》イタリア/品種:ガルガーネガ、シャルドネ	¥4,890 (税込¥5,379)

Organic オーガニック

ヴィテッセ グリッロ オーガニック Vitese Grillo Organic 《辛口》イタリア/品種:グリッロ	¥3,490 (税込¥3,839)
ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ Jacob's Creek Organic Chardonnay 《やや辛口》オーストラリア/品種:シャルドネ	¥4,790 (税込¥5,269)

Japan 国産

シャトー・メルシャン 萌黄 Château Mercian Moegi 《白/辛口》品種:シャルドネ、甲州	¥4,890 (税込¥5,379)
グランポレール 甲州 Grande Polaire Koshu 《白/辛口》品種:甲州	¥5,290 (税込¥5,819)
メツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール Mezzacorona nterra Pinot Noir 《ミディアムボディ》イタリア/品種:ピノ・ノワール	¥3,090 (税込¥3,399)
バロンフィリップ ヴアラエタル 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)
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 Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon 《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	¥5,290 (税込¥5,819)

Red 赤

Beverage

Beer ビール

生ビール Draft Beer	¥590 (税込¥649)
ノンアルコールビール(瓶) Alcohol-free beer (Bottle)	¥580 (税込¥638)
8TH SEA OYSTER STOUT エイスシーオイスタースタウト (瓶330ml) (330ml Bottle) ¥980 (税込¥1,078) 世界七大陸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みに使用したアイルランド風の牡蠣エクス入りスタウトビールです。	

Highball ハイボール

ハイボール Highball	¥580 (税込¥638)
----------------	---------------

Sangria サングリア

サングリア グラス(赤 or 白) Sangria glass (White or Red)	¥580 (税込¥638)
サングリア デキャンタ(赤 or 白) Sangria Decanter (White or Red)	¥2,200 (税込¥2,420)

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 ¥620 (税込¥682)

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	

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

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	

Cocktail カクテル ALL ¥580 (税込¥638)

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 カシスウロン w/ Oolong Tea Peach ピーチウロン w/ Oolong Tea ファジーネブル w/ Fuzzy Navel ピーチソーダ w/ Sparkling Water	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
Campari Based カンパリソーダ Campari Soda カンパリオレンジ Campari Orange スパモニー Spumoni	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
	Tequila Based テキーラトニック Tequila & Tonic テキーラサンライズ Tequila Sunrise	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

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

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	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
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	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
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	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)

コーラ Coca Cola	クランベリージュース Cranberry Juice	コーヒー (HOT or COLD) Coffee Hot/ Iced
オレンジジュース Orange Juice	ジンジャーエール Ginger Ale	紅茶 (HOT or COLD) Black Tea Hot/ Iced
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	トニックウォーター Tonic Water	エスプレッソ Espresso
パイナップルジュース Pineapple Juice	ペリエ Perrier	ウーロン茶 Oolong Tea