



Oyster Plates



GRAND MENU

旬の生牡蠣
毎日入荷しております



■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。

オイスタープレート ラゾーナ川崎店 SHOP INFO ▶



RAW OYSTERS

旬の生牡蠣

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



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。

HOT OYSTER



3Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 3種盛り合わせ ¥1,300(税込¥1,430)

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 ¥2,600(税込¥2,860)

焼き牡蠣6種の全種類1個づつの盛り合わせです。



1 バジルトタルタルの焼き牡蠣



2 ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣



3 オイスターロックフェラー
 ～オランダソースとホウレン草～



4 ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣



5 カニクリームの焼き牡蠣



6 トリュフソースの
 カルボナーラ風焼き牡蠣

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 1PIECE

Grilled Oysters with Basil Tartare

1 バジルトタルタルの焼き牡蠣 ¥450(税込¥495)

Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter

2 ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣 ¥450(税込¥495)

Oyster Rockefeller～Hollandaise sauce and spinach～

3 オイスターロックフェラー ¥450(税込¥495)
 ～オランダソースとホウレン草～

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

4 ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 ¥450(税込¥495)

Grilled Oyster with Crab cream

5 カニクリームの焼き牡蠣 ¥450(税込¥495)

Carbonara-style Grilled Oysters with Truffle sauce

6 トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣 ¥450(税込¥495)

※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 OYSTERS



Butter Sauteed Oyster
~Served with Lefort mousse and salmon roe~

牡蠣のバターソテー 2p ¥850 (税込¥935)
~レフォールムースとイクラ添え~

Butter Sauteed Oyster
~Roast Beef Garlic Sauce~

牡蠣のバターソテー 2p ¥850 (税込¥935)
~ローストビーフのガーリックソース~



Steamed Oysters with Lobster Sauce

牡蠣のオマールソース蒸し
2p ¥850 (税込¥935)

Steamed Oysters with Porcini Sauce

牡蠣のポルチーニソース蒸し
2p ¥850 (税込¥935)

Steamed Oysters with Lemon Cream

牡蠣のレモンクリーム蒸し
2p ¥850 (税込¥935)



Breaded Oyster

カキフライ
2p ¥720 (税込¥792) / 3p ¥1,080 (税込¥1,188)



Plain Grilled Oyster

牡蠣の素焼き 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) / 3p ¥1,080 (税込¥1,287)

White Wine Steamed Oyster

牡蠣のワイン蒸し 2p ¥780 (税込¥858) / 3p ¥1,080 (税込¥1,287)



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

《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 ¥1,980 (税込¥2,178) 各3p ¥2,970 (税込¥3,267)



牡蠣の素焼き

牡蠣のバターソテー

牡蠣のワイン蒸し

✪ COLD APPETIZER



Oyster salmon roe mascarpone crostini
**牡蠣 イクラ マスカルポーネの
 クロスティニー**

1p ¥380 (税込¥418)

Garlic oil marinated oysters
 ~tapenade sauce~

牡蠣のガーリックオイルマリネ
 ~タブナードソース~



¥690 (税込¥759)

Shrimp carpaccio ~citrus herb sauce~

海老のカルパッチョ
 ~かんきつハーブソース~



¥600 (税込¥660)

Scallop and lemon carpaccio

ホタテとレモンのカルパッチョ
 ~粒々マスタードドレッシング~

¥790 (税込¥869)

Cold roast beef ~garlic onion sauce~

冷製ローストビーフ
 ~ガーリックオニオンソース~

¥990 (税込¥1,089)

Truffle flavored potato salad

トリュフ香るポテトサラダ ¥590 (税込¥649)
 ~半熟卵添え~

Steamed Oysters with Porcini Sauce

ウニクリームチーズと生ハム ¥790 (税込¥869)



Fresh fish carpaccio ~Yuzu sauce~

鮮魚のカルパッチョ ¥990 (税込¥1,089)
 ~オニオンマリネと柚子ソース~

Shrimp, green onion, and avocado tartare

海老、ネギトロ、アボカドのタルタル
 ¥890 (税込¥979)



🌀 HOT APPETIZER



Fried potatoes~parmesan cheese and black pepper~

インカが目覚めのフライ

~パルメザンチーズと黒胡椒~

¥600 (税込¥660)

Oyster and potato frittata with truffle flavor

~Italian style omelet~

牡蠣とジャガイモのフリッタータ トリュフ風味

~イタリア風オムレツ~

¥790 (税込¥869)

Oyster & chips

オイスター&チップス

¥890 (税込¥979)

Oyster and turnip ajillo

牡蠣とかぶのアヒージョ

¥990 (税込¥1,089)

Cream gratin with oysters and soft-boiled eggs

牡蠣と半熟卵のクリームグラタン

¥990 (税込¥1,089)



Sea lettuce Eppoline

あおさのゼッポリーネ

~揚げピザ~

¥500 (税込¥550)

French fries with Truffle scent

フライドポテト ~トリュフの香り~

¥500 (税込¥550)

Oyster roll~Fried oysters and avocado tortilla wrap~

オイスターロール

~カキフライとアボカドのトルティーヤ巻き~

¥890 (税込¥979)



☼ PASTA & RISOTTO

パスタはすべて
生パスタ
使用



Oyster bar vongole

オイスターバーのボンゴレ

Regular ¥1,290 (税込¥1,419) / Large ¥1,900 (税込¥2,090)



Lemon cream pasta with oysters and spinach

牡蠣とホウレン草のレモンクリームパスタ

Regular ¥1,390 (税込¥1,529) / Large ¥2,080 (税込¥2,288)



Tomato cream pasta with oysters and crab miso

牡蠣と蟹味噌のトマトクリームパスタ

Regular ¥1,490 (税込¥1,639) /

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



Red snow crab, asparagus, and mullet pasta

紅ズワイ蟹とアスパラ、カラスミのパスタ

Regular ¥1,490 (税込¥1,639) /

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



Potato gnocchi, rich sea urchin carbonara

**ジャガイモのニョッキ
濃厚ウニのカルボナーラ**

Regular ¥1,490 (税込¥1,639) /

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



Seafood pescatore risotto

魚介のペスカトーレリゾット

Regular ¥1,590 (税込¥1,749) / Large ¥2,380 (税込¥2,618)



Porcini cream risotto
with oysters and mushrooms

〜truffle scent〜

**牡蠣とキノコのポルチーニ
クリームリゾット**

〜トリュフの香り〜

Regular ¥1,490 (税込¥1,639) /

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



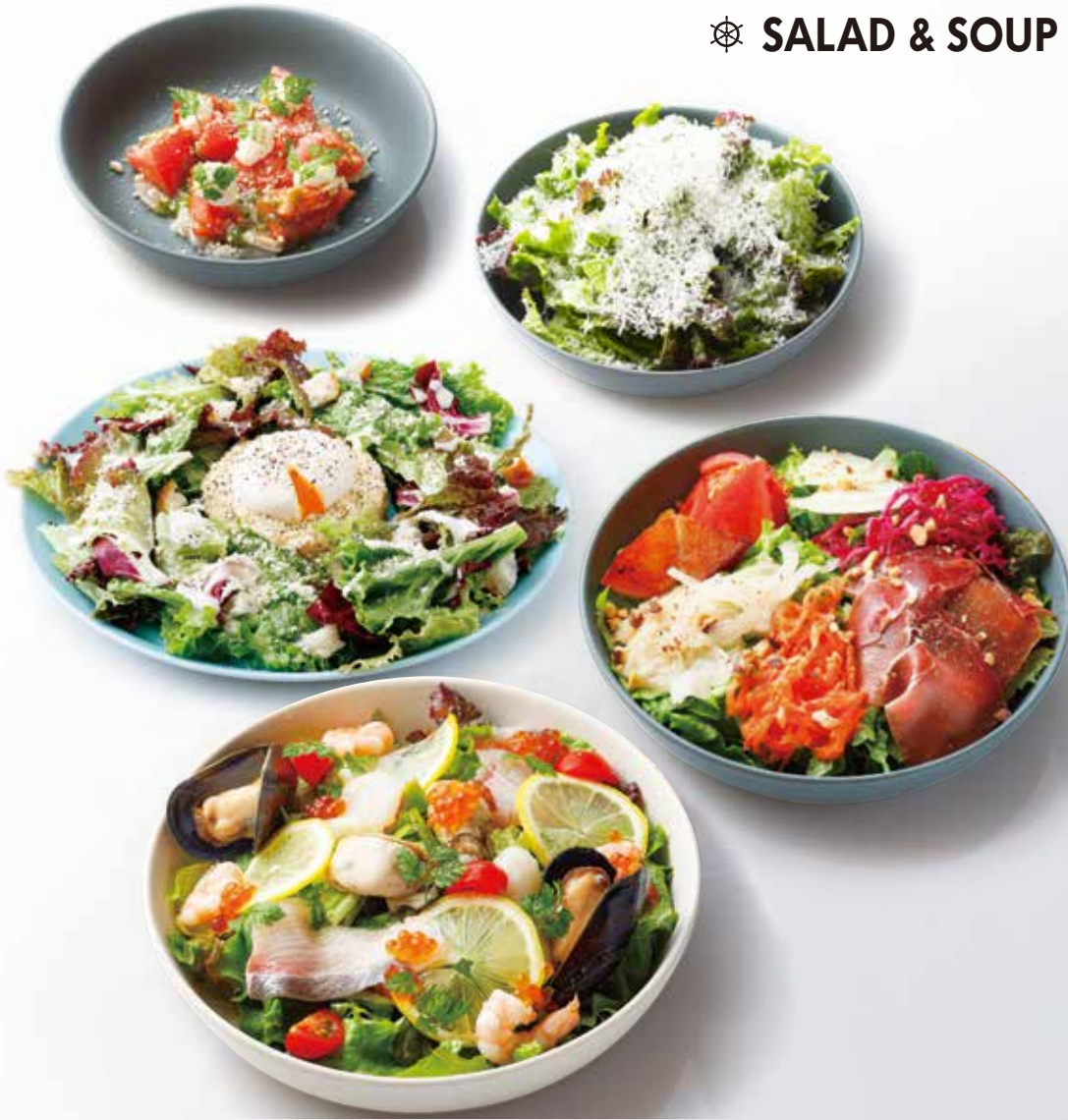
Oyster and
sea urchin cream risotto

**牡蠣とウニクリームの
リゾット**

Regular ¥1,490 (税込¥1,639) /

Large ¥2,200 (税込¥2,420)

🌿 SALAD & SOUP



Tomato and mascarpone caprese style
トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風
 ~オニオンマリネとバジルソース~
 ¥790 (税込¥869)

Green salad with lots of cheese
 ~lemon dressing~
たっぷりチーズのグリーンサラダ
 ~レモンのドレッシング~
 ¥790 (税込¥869)

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)

10 item salad~honey mustard dressing~
10品目サラダ~ハニーマスタードドレッシング~
 ¥990 (税込¥1,089)

Seafood Salad~tomato dressing~
シーフードのサラダ~トマトのドレッシング~
 ¥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)

Bread
パン ¥350 (税込¥385)



🍰 DESSERT

Pistachio mousse and fruit sauce
ピスタチオのムースと果実のソース
 ¥680 (税込¥748)

Fondant Chocolat
フォンダンショコラ ¥680 (税込¥748)

Baked cheese cake
バイクドチーズケーキ ¥680 (税込¥748)

Today's ice cream
本日のアイスクリーム ¥400 (税込¥440)
 内容はスタッフまでおたずねください。



🍹 SOFT DRINK ソフトドリンク ALL ¥480 (税込¥528)

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

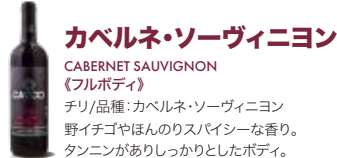
ORIGINAL HOUSE WINE オリジナルハウスイン《CACCCI》カッキー 牡蠣に合う、牡蠣のために作られたオリジナルハウスイン



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。
ジュースでフレッシュな味わい。



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ハウスイン『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。

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)

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 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。
Bottle ボトル ¥12,800 (税込¥14,080)

Sparkling Wine スパークリングワイン



カンティアーモ スブマンテ プリュエット
Cantiano Spumant Brute 《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が魅力。
glass グラス ¥690 (税込¥759) Bottle ボトル ¥3,990 (税込¥4,389)

White 白ワイン

ヒーローズ・シャルドネ ¥3,090 (税込¥3,399)
Heroes Chardonnay チリ《白/フルーティーな辛口》
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。

タリケ クラシック ¥3,590 (税込¥3,949)
Tarique Classic フランス《白/辛口》
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。

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)
Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc フランス《白/辛口》
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。

ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン ¥5,190 (税込¥5,709)
Michel Lynch Organic Blanc フランス《白/超辛口》
品種：ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン
EU認定のオーガニックワイン。トロピカルフルーツ、レモンの香りが感じられます。

シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル
¥6,990 (税込¥7,689)
Guy Saget Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie フランス《白/辛口》
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&フルーティーな味わい。

Red 赤ワイン

タクン・レゼルヴァ カベルネ・ソーヴィニヨン
¥3,090 (税込¥3,399)
Takún Reserva Cabernet Sauvignon チリ《赤/ミディアムボディ》
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
熟したプラムやラズベリーの香り、バニラのニュアンスを感じるワイン。

メツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール
¥3,090 (税込¥3,399)
Mezzacorona Interra Pinot Noir イタリア《赤/ミディアムボディ》
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な味のあるドライな味わい。

バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー
¥3,290 (税込¥3,619)
Baron Philippe Varietal Merlot フランス《赤/ミディアムボディ》
品種：メルロー まる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。

BEVERAGE

BEER ビール



8TH SEA OYSTER STOUT
エイズシーオystersタウト (瓶330ml) (330ml Bottle) ¥980 (税込¥1,078)
世界七洋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キス入りタウトビールです。

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)



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/ソーダ割り
Mixer: On the Rocks/Water/Hot Water/Soda

VADKA BASED POPED DRINKS サワー ALL ¥580 (税込¥638)

レモンサワー Lemon
梅サワー Japanese Plum
ウーロンハイ Oolong Tea
グレープフルーツサワー Fresh Grapefruit
柚子サワー Yuzu Citrus
ジャスミンハイ Jasmine tea
コーン茶ハイ Corn Tea



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
Cassis
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
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
Rum Based
ラムコーク Rum & Coke
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
Campari Based
カンパリスオーダ Campari Soda
カンパリオレンジ Campari Orange
スプモーニ Spumoni
Dita Based
ディタニック Dita Tonic
チャイナブルー China Blue
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 ¥550 (税込¥605)

シャリーテンブル 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)

ココ・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
ジャスミン茶 Jasmine tea
コーン茶 Corn Tea



Oysterbar's Party Plan

オイスターバーのパーティープラン

オイスターバーならではの自慢の牡蠣を盛り込んだコース料理をご用意しました。大事なお仲間、ご家族とお楽しみください。

- ◆ カジュアルコース Casual Course お一人様 ¥3,000 (税込¥3,300)
- ◆ オイスターコース - 洋 - Oysters Course お一人様 ¥4,500 (税込¥4,950)
- ◆ 牡蠣三昧コース - 和 - Oysters Course - omote Set お一人様 ¥4,500 (税込¥4,950)

17時～より承ります。3コース共にご予約はお二人様より同一コースで、承ります。

ご利用の2日前までにご予約をお願いいたします。

※飲み放題オプションも要前日予約

飲み放題 + ¥2,480 (税込¥2,728)

コース詳細は予約ページにてご確認ください。

ネットで予約 ▶

オイスタープレート ラゾーナ川崎店 050-3647-0368
※AIによる予約専用ダイヤルです。

※写真は全てイメージです。