

Oyster

当店自慢の牡蠣をお楽しみください



L'Ecailler Platter

レカイエプレート ¥2,480 [税込¥2,728]
 ▶漬け牡蠣 ▶炙り牡蠣 ▶胡麻牡蠣 ▶生牡蠣 4種盛り合わせです。

Raw

- Marinated Oyster 漬け牡蠣** ¥650 [税込¥715]
さっと牡蠣醤油に漬けました。
- Grilled Oyster w/KOUSHIN DAIKON Radish 炙り牡蠣と紅芯大根おろし** ¥650 [税込¥715]
さっと牡蠣醤油に漬け、炙りました。甘みの強い紅芯大根おろしでさっぱりとお召し上がりください。
- Our Special! Sesame Oyster 牡蠣と特製ゴマダレ ~胡麻牡蠣~** ¥650 [税込¥715]
福岡名物「胡麻さば」を牡蠣にアレンジしました。



Special topping Grilled Oyster

3 Kinds of Assorted Grilled Oyster 焼き牡蠣3種盛り合わせ ¥1,540 [税込¥1,694]
5 Kinds of Assorted Grilled Oyster 焼き牡蠣5種盛り合わせ ¥2,480 [税込¥2,728]

Grilled

- Grilled oysters with white sauce and spinach ホワイトソースとほうれん草の焼き牡蠣** ¥550 [税込¥605]
定番の「ロックフェラー」を焼き牡蠣にしました。
- 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]
定番のガーリックが効いた香草パン粉の焼き牡蠣です。
- Oyster Rockefeller with Truffle Tartar Sauce トリュフタルタルソースの焼き牡蠣** ¥550 [税込¥605]
トリュフの香りがする贅沢なタルタルソースの焼き牡蠣です。
- 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]
当店人気NO1のウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣です。
- Grilled oysters with Tomato sauce and cheese トマトソースとチーズの焼き牡蠣** ¥550 [税込¥605]
相性の良いトマトソースとモッツアレラチーズの焼き牡蠣です。



Hot Oyster Platter

ホットオイスタープレート ¥1,170 [税込¥1,287]

▶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 3種盛り合わせです。

Hot

- カキフライ Breaded Oyster**
2p ¥720 [税込¥792] / 3p ¥1,080 [税込¥1,188] / 4p ¥1,380 [税込¥1,518]
サクサクした衣、ジューシーな旨味あふれる一品。
- 牡蠣のバターソテー Butter Sauteed Oyster**
2p ¥780 [税込¥858] / 3p ¥1,170 [税込¥1,287] / 4p ¥1,480 [税込¥1,628]
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。
- 牡蠣の素焼き Plain Grilled Oyster**
2p ¥720 [税込¥792] / 3p ¥1,080 [税込¥1,188] / 4p ¥1,380 [税込¥1,518]
焼くことにより、旨みが凝縮されています。
- 牡蠣のワイン蒸し White Wine Steamed Oyster**
2p ¥780 [税込¥858] / 3p ¥1,170 [税込¥1,287] / 4p ¥1,480 [税込¥1,628]
ニンニクで香りをつけたオイルに牡蠣を入れてワイン蒸しにしています。

Cold Appetizer

- Marinated Olives オリーブのマリネ** ¥350 [税込¥385]
ワインのお供にどうぞ。
- 3 kinds Cheese Platter チーズ3種盛り** ¥1,090 [税込¥1,199]
内容はスタッフにお尋ねください。
- Prosciutto ham carpet 糸島雷山豚の生ハム絨毯** ¥990 [税込¥1,089]
福岡県糸島市の雷山イデア牧場で育った雷山豚の生ハムです。

Oyster

- Deep-fried Oyster 牡蠣の揚げ出し** 2p ¥890 [税込¥979]
牡蠣の天ぷらに銀あんをかけて。
- Charcoal-grilled oysters 牡蠣の炭火焼き風** ¥890 [税込¥979]
地鶏の炭火焼をオイスターバー風にアレンジ 冷たいビールと合います。

Hot Appetizer

- shrimp frit 海老のフリット** ¥890 [税込¥979]
- French fries with Truffle scent フライドポテト トリュフの香り** ¥600 [税込¥660]
- Fish & chips フィッシュ&チップス** ¥890 [税込¥979]
イギリス定番のおつまみです。
- Mussels Steamed in Wine ムール貝のワイン蒸し** 10個 ¥790 [税込¥869] / 15個 ¥1,180 [税込¥1,298]
にんにくで香りをつけたオイルにムール貝、タイムを入れてワイン蒸しにしています。
- Oyster penne gratin ~white sauce and mozzarella cheese~ 牡蠣ペンネグラタン** ¥1,090 [税込¥1,199] ~ホワイトソースとモッツアレラチーズ~

Salad, Soup, Bread

- Beef Tagliata served with Mashed Potato and Truffle Sauce 牛肉のタリアータ ~ワサビマッシュポテトとトリュフのソース~** ¥1,190 [税込¥1,309]
マッシュポテトとトリュフのソースを絡めてお召し上がりください。
- Shrimp Cocktail シュリンプカクテル** ¥1,090 [税込¥1,199]
ピリ辛なカクテルソースにつけてお召し上がりください。
- Prosciutto and vegetables Carpaccio 生ハムと野菜のカルパッチョ** ¥820 [税込¥902]
生ハムと野菜のマリネを一緒にどうぞ。塩味と酸味がマッチ。
- Oyster Chowder オイスターチャウダー** ¥890 [税込¥979]
牡蠣4つが入った濃厚オイスターチャウダーです。

Hot Appetizer

- Bread Pan アヒージョと一緒にどうぞ** 2ピース ¥350 [税込¥385]
- Oysters and Hakata Mustard Mentaiko Ajillo 牡蠣と博多辛子明太子のアヒージョ** ¥1,090 [税込¥1,199]
言わずと知れた博多名物、辛子明太子入りのアヒージョ。パンは必須です。
- Ahijo full of oysters 牡蠣だらけのアヒージョ** ¥1,180 [税込¥1,298]
人気の牡蠣のアヒージョです。是非パンと一緒に召し上がりください。

Pasta, Risotto

- Today's oysterlemon peperoncino 本日真牡蠣のレモンペペロンチーノ** 100g ¥1,590 [税込¥1,749] / 150g ¥2,380 [税込¥2,618]
季節の真牡蠣をレモンで爽やかに仕上げたパスタです。
- Oyster spaghetti 牡蠣まみれの和風パスタ** 100g ¥1,590 [税込¥1,749] / 150g ¥2,380 [税込¥2,618]
当店ならではの牡蠣醤油バターの和風パスタです。
- Oysters and Truffle sauce Fettuccine ~Plenty of cheese and black pepper~ 牡蠣とトリュフソースのフェットチーネ ~たっぷりチーズと黒コショウ~** 100g ¥1,490 [税込¥1,639] / 150g ¥2,230 [税込¥2,453]
平打ち麺をトリュフソースとたっぷりのチーズでシンプルに仕上げています。

Desert

- Vanilla Icecream バニラアイス** ¥400 [税込¥440]
- Today's Sherbet 本日のシャーベット** ¥400 [税込¥440]
- 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]

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。

ソーヴィニオン・ブラン
SAUVIGNON BLANC
《爽やかな辛口》
チリ/品種:ソーヴィニオン・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・ソーヴィニオン
CABERNET SAUVIGNON
《フルボディ》
チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニオン
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。ジュシー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。牡蠣料理とのマリナーージュを是非お楽しみください。



ミゲル・トーレス・チリ

Bubble by the Glass

グラス スパークリング



グラス・スパークリング
《やや辛口》 Sparkling glass

glass グラス¥690(税込¥759)

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	マム・グラン・コルドン(辛口) フランス GH Mumm Grand Cordon	¥12,800(税込¥14,080)	Sparkling	ベルトウーレ プリュット(辛口) フランス Beltoure Brut	¥3,890(税込¥4,279)
	シャンパーニュ・グリュエ プリュット・セレクション(辛口) フランス Champagne Gruet Brut Sélection	¥11,800(税込¥12,980)		カンティアーモ スプマンテ プリュット(辛口) イタリア Cantiamo Spumant Brute	¥3,990(税込¥4,389)
	ランソン・ブラックラベル・プリュット(辛口) フランス Lanson Black Label Brut	¥14,800(税込¥16,280)		レオパーズ・リープ・キューヴェ・プリュット(辛口) 南アフリカ LEOPARD'S LEAP CUVÉE BRUT	¥5,490(税込¥6,039)
	テタンジェ・プリュット レゼルブ(辛口) フランス Taittinger Brut Reserve	¥14,800(税込¥16,280)			

Chardonnay シャルドネ

ヒーローズ・シャルドネ(フルーティーな辛口) チリ Heroes Chardonnay	¥3,090(税込¥3,399)	タリケ シャルドネ(辛口) フランス Tariquet Chardonnay	¥3,890(税込¥4,279)
タクン・レゼルヴァ・シャルドネ(フルーティーな辛口) チリ Takún Reserva Chardonnay	¥3,090(税込¥3,399)	シャブリ セレクション・ルネ・マヌエル(辛口) フランス Rene Manuel Selection Chablis	¥6,990(税込¥7,689)
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(辛口) フランス Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay	¥3,290(税込¥3,619)	ラブレ・ロワ シャブリ・ブルミエ・クリュ フルショーム(辛口) フランス Labouret Roi Chablis 1er Cru Fourchaume	¥8,990(税込¥9,889)

Sauvignon Blanc ソーヴィニオンブラン

ヒーローズ・ソーヴィニオン・ブラン(辛口) チリ Heroes Sauvignon Blanc	¥3,090(税込¥3,399)	タリケ ソーヴィニオンブラン(辛口) フランス Tariquet Sauvignon Blanc	¥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 ソーヴィニオン・ブラン(辛口) フランス Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc	¥3,290(税込¥3,619)	オーバーストーン ソーヴィニオンブラン(辛口) ニュージーランド Overstone Sauvignon Blanc	¥4,290(税込¥4,719)

Organic オーガニック

ヴィテッセ グリッロ オーガニック(辛口) イタリア/品種:グリッロ Vitese Grillo Organic	¥3,490(税込¥3,839)	ボルサオ カンポ カスティージョ ブランコ(辛口) スペイン/品種:マカベオ/ Borsao Campo Castillo Blanco	¥3,090(税込¥3,399)
ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ(やや辛口) オーストラリア/品種:シャルドネ Jacob's Creek Organic Chardonnay	¥4,790(税込¥5,269)	ジェイコブス・クリーク リースリング(辛口)オーストラリア/品種:リースリング Jacob's Creek Riesling	¥3,090(税込¥3,399)
ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン(超辛口) フランス/品種:ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン Michel Lynch Organic Blanc	¥5,190(税込¥5,709)	テヌータ・サン・マルコピアンカ サレント マルヴァジーア(辛口) イタリア/品種:マルヴァジーア・ピアンカ Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia	¥3,290(税込¥3,619)
		タリケ クラシック(辛口) フランス/品種:ユニ・ブラン、コロンバル、グロ・マンサン、ソーヴィニオンブラン Tariquet Classic	¥3,590(税込¥3,949)
		ライオンズ・ランド・マジスティック・ホワイト(辛口) 南アフリカ/品種:シュナンブラン、シャルドネ Lion's Land Majestic White	¥3,690(税込¥4,059)

Japan 国産

シャトー・メルシャン 萌黄(白/辛口) 品種:シャルドネ、甲州 Château Mercian Moegi	¥4,890(税込¥5,379)	カッセル・デル・ディアブロ ペドロ・ヒメネス(辛口) チリ/品種:ペドロ・ヒメネス シャルドネ Casillero del Diablo Pedro Jiménez	¥4,190(税込¥4,609)
グランボレール 甲州(白/辛口) 品種:甲州 Grande Polaire Koshu	¥5,290(税込¥5,819)	コルテ・ジャラー・ソアヴェ(辛口) イタリア/品種:ガルガーネガ、シャルドネ Corte Giara Soave	¥4,890(税込¥5,379)

Red 赤

タクン・レゼルヴァ カベルネ・ソーヴィニオン(ミディアムボディ) チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニオン Takún Reserva Cabernet Sauvignon	¥3,090(税込¥3,399)	メツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール(ミディアムボディ) イタリア/品種:ピノ・ノワール Mezzacorona nterra Pinot Noir	¥3,090(税込¥3,399)
バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー(ミディアムボディ) フランス/品種:メルロー Baron Philippe Varietal Merlot	¥3,290(税込¥3,619)	ピーター・レマン ポートレート カベルネ・ソーヴィニオン(フルボディ) オーストラリア/品種:カベルネ・ソーヴィニオン Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon	¥5,290(税込¥5,819)

Beverage

Beer ビール

生ビール Draft Beer ¥620(税込¥682)

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キス入りスタウトビールです。

Whisky ウイスキー

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

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

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)

Cocktail カクテル ALL¥580(税込¥638)

WINE Based	Campari Based	Vodka
キール Kir	カンパリソーダ Campari Soda	モスコミュール Moscow Mule
キティ Kitty	カンパリオレンジ Campari Orange	スクリュードライバー Screw Driver
ティント・デ・ベラーノ Tinto De Verano	スプモーニ Spumoni	ウォッカソーダ Vodka & Soda
カリモチョ Kalimatxo	Peach	ウォッカトニック Vodka & Tonic
スプリッツァー Spritzer	ピーチウーロン w/Oolong Tea	ブルドック Bulldog
オペレーター Operator	ファジーネーブル w/Fuzzy Navel	Rum Based
クリスタルクーラー Crystal Cooler	ピーチソーダ w/Sparkling Water	ラムコーク Rum & Coke
ミモザ Mimosa	DitaBased	ラムトニック Rum & Tonic
ホワイト・ミモザ White Mimosa	ディタオレンジ Dita Orange	ラムバック Rum Buck
キールロワイヤル Kir Royal	ディタトニック Dita Tonic	Gin
Casis	チャイナブルー China Blue	ジントニック Gin & Tonic
カシスオレンジ w/Orange Juice	ディタスプモーニ Dita Spumoni	ジンバック Gin Buck
カシスオグレープフルーツ w/Grapefruit Juice	Tequila Based	ジンライム Gin Lime
カシスソーダ w/Sparkling Water	テキーラトニック Tequila & Tonic	ジンリッキー Gin Rickey
カシスウーロン w/Oolong Tea	テキーラサンライズ Tequila Sunrise	

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)

コカ・コーラ Coca Cola	クランベリージュース Cranberry Juice
オレンジジュース Orange Juice	ジンジャーエール Ginger Ale
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
パイナップルジュース Pineapple Juice	ペリエ Perrier
コーヒー (HOT or COLD) Coffee Hot/Iced	エスプレッソ Espresso
紅茶 (HOT or COLD) Black Tea Hot/Iced	ウーロン茶 Oolong Tea

※Pictures are just an Image.※写真は全てイメージです。実際に使用する器は異なる場合がございます。