



豪華!シーフードプラッター付き
牡蠣の多彩な美味しさを堪能できる、お得なペアセット

Oyster Pair Set

オイスターペアセット

2名様 ¥6,000 (税込¥6,600)

シーフードプラッター / 生ハムとマスカルポーネチーズのサラダ / 牡蠣スープ
ホットオイスタープレート

選べるメイン 1~7 より2品お選びください。



生牡蠣と定番の牡蠣料理が付いた
オイスターバーのランチコース

Oyster Course

オイスターコース

¥2,780 (税込¥3,058)

生牡蠣2ピース
生ハムとマスカルポーネチーズのサラダ
牡蠣スープ
焼き牡蠣 牡蠣フライ各1ピース

選べるメイン
1~7 より1品お選びください。

パスタはすべて
生パスタ
使用

選べるメイン



1 ウニのペペロンチーノ
カラスミかけ



2 牡蠣とサーモン、ホウレン草の
レモンクリームパスタ



3 牡蠣と蟹味噌の
トマトクリームパスタ



4 牡蠣とホタテの
バジルクリームリゾット



5 牡蠣とチーズの
クリームグラタン



6 【魚料理】
牡蠣とサーモンのムニエル



7 【肉料理】
子羊肉のソテー
~インカの目覚めのフリット添え~



CACCCI カッキー

牡蠣に合う当店のオリジナルワインです。牡蠣料理とのマリアージュをお楽しみください。 Mariage Wine おすすめドリンク

SB ソーヴィニヨン・ブラン
SAUVIGNON BLANC
《爽やかな辛口》

CH シャルドネ
CHARDONNAY
《ふくよかな辛口》

CS カベルネ・ソーヴィニヨン
CABERNETSAUVIGNON
《フルボディ》

RO ロゼ
ROSE
《辛口》

各 GLASS ¥690 (税込¥759) DECANTER ¥2,700 (税込¥2,970)
BOTTLE ¥3,690 (税込¥4,059)



Lunch Plus Set ランチ限定! 選べる2種のプラスセット



Aセット + ¥1,180 (税込¥1,298)

生牡蠣2ピース + 選べる前菜1品

選べる前菜 1~4 より1品お選びください。
※生牡蠣の産地は選べません。当店指定のものとなります。



Bセット + ¥1,480 (税込¥1,628)

生牡蠣2ピース + 選べる前菜1品 + ドリンク1杯

選べる前菜 1~4 より1品お選びください。
ドリンクは下記より1品お選びください。

選べる前菜



1 ホタテと野菜のマリネのカルパッチョ
~完熟トマトのドレッシング~



2 鮮魚のカルパッチョ
~キャロットラペと柚子ソース~



3 牡蠣のガーリックオイルマリネと野菜のムース



4 冷製ローストビーフ
~ガーリックオニオンソース~

選べるドリンク

- グラスワイン (CACCCI各種よりお選びください)
ソーヴィニオン・ブラン / シャルドネ / カベルネ・ソーヴィニオン / ロゼ
- グラススパークリングワイン ■ 生ビール

※生牡蠣の産地は選べません。当店指定のものとなります。※写真はイメージです。

Oyster Bar's Lunch Set

Oyster オイスターバー自慢の牡蠣料理



Deep Fried Oyster 4piece Set
牡蠣フライ4ピースセット
牡蠣スープ / 十八穀米ごはんorパン 付
¥1,180 (税込¥1,298)



Oysters sautéed with butter and garlic sauce
牡蠣のバターソテーガーリックソースとカキフライランチ
牡蠣スープ / 十八穀米ごはんorパン 付
¥1,380 (税込¥1,518)



Oysters, Bacon, and Asparagus Sautéed with Salt and Green Onions
牡蠣とベーコン、アスパラガスのネギ塩ソテー
牡蠣スープ / 十八穀米ごはんorパン 付
¥1,380 (税込¥1,518)

Pasta & Risotto パスタ & リゾット

生パスタ
使用



Sea urchin peperoncino with mullet roe
ウニのペペロンチーノ カラスミかけ
牡蠣スープ / サラダ 付
¥1,380 (税込¥1,518)



Lemon cream pasta with oysters, salmon, and spinach
牡蠣とサーモン、ホウレン草の
レモンクリームパスタ サラダ / 牡蠣スープ 付
¥1,380 (税込¥1,518)



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
牡蠣スープ / サラダ 付
¥1,380 (税込¥1,518)



Basil cream risotto with oysters and scallops
牡蠣とホタテのバジルクリームリゾット
牡蠣スープ / サラダ 付
¥1,280 (税込¥1,408)

Gratin, Fish Dishes, Meat Dishes グラタン、魚料理、肉料理



Oyster and Cheese Cream Gratin
牡蠣とチーズのクリームグラタン
サラダ / 牡蠣スープ / パン2個 付
¥1,380 (税込¥1,518)



Oyster and salmon meuniere lunch
牡蠣とサーモンのムニエルランチ
牡蠣スープ / 十八穀米ごはんorパン 付
¥2,180 (税込¥2,398)



Sautéed lamb with potato frites
子羊肉のソテー~インカの目覚めのフリット添え~
牡蠣スープ / 十八穀米ごはんorパン 付
¥1,980 (税込¥2,178)



牡蠣に合うオリジナルハウスワイン

CACCCI カッキー

各 GLASS ¥690 (税込¥759) / DECANTER ¥2,700 (税込¥2,970) / BOTTLE ¥3,690 (税込¥4,059)

ソーヴィニオン・ブラン (爽やかな辛口)
SAUVIGNON BLANC

シャルドネ (ふくよかな辛口)
CHARDONNAY

カベルネ・ソーヴィニオン (フルボディ)
CABERNETSAUVIGNON

ロゼ (辛口)
ROSE



Draft Beer 生ビール ¥620 (税込 ¥682)

Sour サワー ALL ¥580 (税込 ¥638)

レモンサワー / グレープフルーツサワー / 柚子サワー



グラス・スパークリングワイン Sparkling Wine/glass ¥690 (税込¥759)

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット Espace Of Limari Brut (やや辛口)
BOTTLE ¥3,990 (税込 ¥4,389)

Soft Drink ソフトドリンク ALL ¥200 (税込 ¥220)

コーヒー (ホット or アイス) / ウーロン茶 /
紅茶 (ホット or アイス) / オレンジジュース /
グレープフルーツジュース

