



## 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。

エイズ シー オイスターバー 渋谷ヒカリエ店

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)



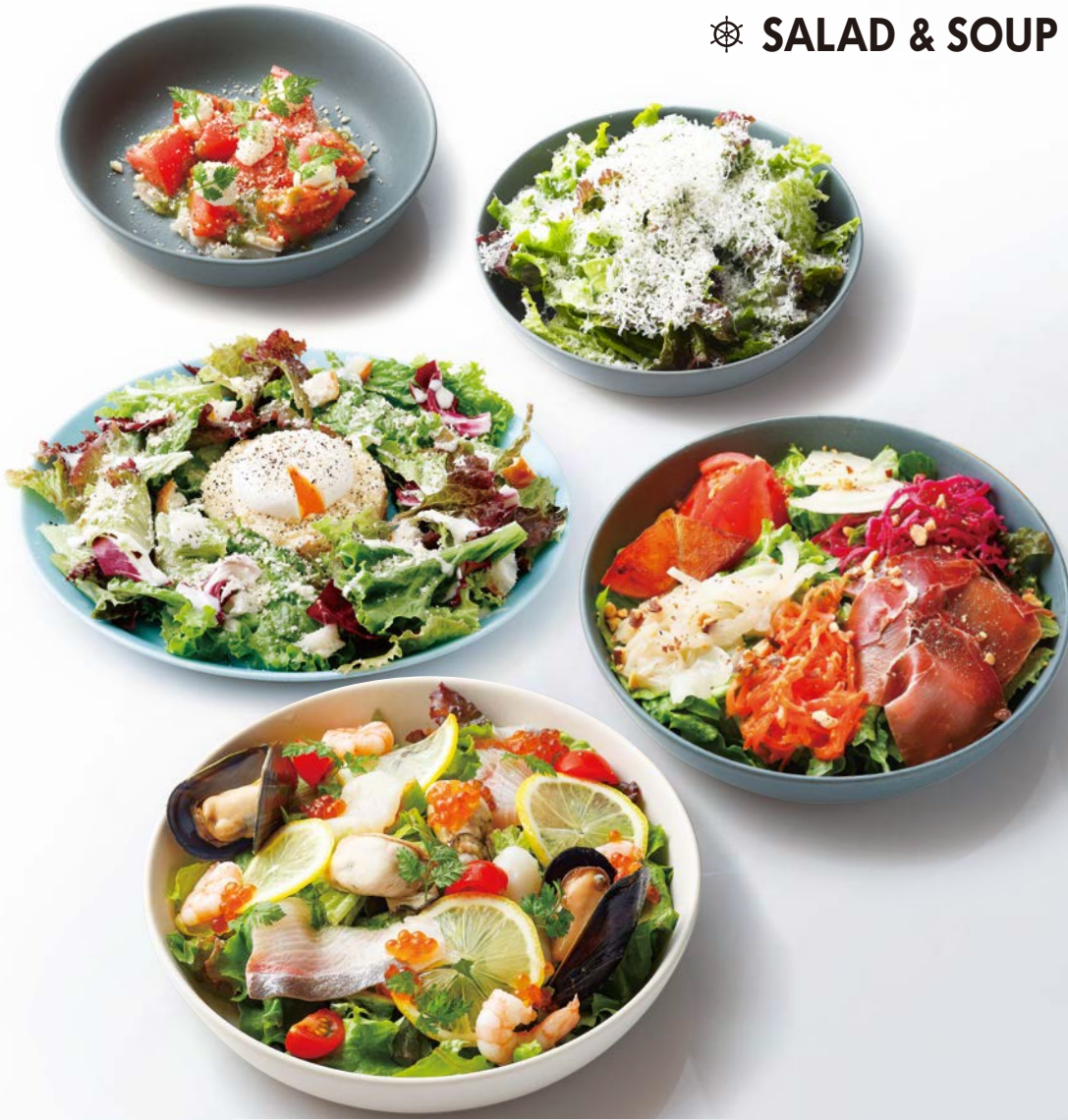
Oyster and  
sea urchin cream risotto

**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

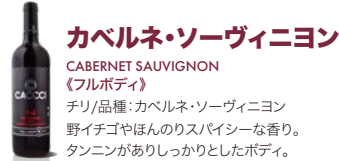
# ORIGINAL HOUSE WINE オリジナルハウスワイン《CACCCI》カッキー 牡蠣に合う、牡蠣のために作られたオリジナルハウスワイン



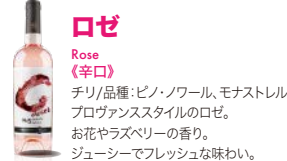
**ソーヴィニヨン・ブラン**  
SAUVIGNON BLANC  
《爽やかな辛口》  
チリ/品種:ソーヴィニヨン・ブラン  
南国フルーツやグレープフルーツの香り。  
フレッシュでフルーティーな味わい。



**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。

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)

## 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)

## 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)

### 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)

**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 ¥3,290 (税込¥3,619)  
Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay

**タリケ シャルドネ**《辛口》 フランス Tariquet Chardonnay ¥3,890 (税込¥4,279)

**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)

### 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**《辛口》 チリ Heroes Sauvignon Blanc ¥3,090 (税込¥3,399)

**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**《辛口》 フランス ¥3,290 (税込¥3,619)  
Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc

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

**オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン**《辛口》 ニュージーランド Overstone Sauvignon Blanc ¥4,290 (税込¥4,719)

### Sparkling

**エスバス・オブ・リマリ・ブリュット**《やや辛口》 チリ Espace of Limari Brut ¥3,990 (税込¥4,389)

**カンティアーモ スプマンテ ブリュット**《辛口》 イタリア Cantiamo Spumante Brute ¥3,990 (税込¥4,389)

**レオパーズ・リーブ・キューヴェ・ブリュット**《辛口》 南アフリカ LEOPARD'S LEAP CUVÉE BRUT ¥5,490 (税込¥6,039)

### Others その他白ワイン

**ボルサオ カンボ カステージョ 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 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)

**テヌータ・サン・マルコピアンカ サレント マルヴァジア**《辛口》 イタリア/品種:マルヴァジア・ピアンカ ¥3,290 (税込¥3,619)  
Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia

**タリケ クラシック**《辛口》 フランス/品種:ユニブラン、コロニール、グロ・マンサン、ソーヴィニヨンブラン Tariquet Classic ¥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**《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)  
Lion's Land Majestic White

**コルテ・ジャーラ・ソアヴェ**《辛口》 イタリア/品種:ガルガーネガ、シャルドネ Corte Giarra Soave ¥4,890 (税込¥5,379)

### Red 赤

**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 ¥3,090 (税込¥3,399)  
Mezzacorona nterra Pinot Noir

**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 ¥3,290 (税込¥3,619)  
Baron Philippe Varietal Merlot

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

### VADKA BASED PEPED 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  
**カシスウーロン** w/ Oolong Tea  
**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

#### 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

#### 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

#### Dita Based

**ディタトニック** 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

#### 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



### 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  
**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 ¥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



## 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

エイスシー オイスターバー 渋谷ヒカリエ店 050-1808-5612

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  
いただけます。

ネットで予約▶



※AIによる予約専用ダイヤルです。