



# GRAND MENU

旬の生牡蠣  
毎日入荷しております



◀アレルギー情報はこちらでご確認いただけます。

■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。

[oysterbar.co.jp](http://oysterbar.co.jp)



ポイントがたまるOPCアプリ  
OYSTER PIECE CLUB



general\_oyster  


## 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  
 ～オランダーズ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)  
 ～オランダーズ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 ¥600(税込¥660) / 3p ¥890(税込¥979)



Plain Grilled Oyster  
**牡蠣の素焼き** 2p ¥720(税込¥792)

Butter Sauteed Oyster  
**牡蠣のバターソテー** 2p ¥780(税込¥858)

White Wine Steamed Oyster  
**牡蠣のワイン蒸し** 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**  
《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  
 クロスティーニ**

1p ¥380(税込¥418)

Shrimp carpaccio~citrus herb sauce~

**海老のカルパッチョ**

~かんぎつハーブソース~



¥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)

Sea urchin cream cheese and prosciutto

**ウニクリームチーズと生ハム**

¥790(税込¥869)

Fresh fish carpaccio

~Marinated onion and yuzu sauce~

**鮮魚のカルパッチョ**

~オニオンマリネと柚子ソース~

¥990(税込¥1,089)

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 & 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 zeppoline

**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)

## ✪ 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  
~Marinated onion and basil sauce~

**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

Cheese mousse and fruit sauce

**チーズ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



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) ボトル Bottle ¥3,990 (税込 ¥4,389)

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)  
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・マニエール(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)  
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  
ベルトウーレ プリュット(辛口) フランス Belhoure Brut ¥3,890 (税込 ¥4,279)  
カンティアアモ 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)  
CACCCI スパークリング (辛口) チリ CACCCI Sparkling ¥3,990 (税込 ¥4,389)

Others その他白ワイン  
ボルサオ カンポ カステージョ ブランコ(辛口) スペイン/品種:マカベオ/ Bonao 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・マルコビアンカ サレント マルヴァジア(辛口) イタリア/品種:マルヴァジア・ビアンカ Tenuta San Marco Bianca Salento Marvaia ¥3,290 (税込 ¥3,619)  
タリケ クラシック(辛口) フランス/品種:ニエ・ブラン コロンバル、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 Lion's Land Majestic White ¥3,690 (税込 ¥4,059)  
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 Giara 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 Mezzacorona nra 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)

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  
エイズシーオysters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)

SHOCHU/PLUM WINE  
焼酎/梅酒 ALL ¥620 (税込 ¥682)  
麦焼酎 Barley | 芋焼酎 Sweet Potato | 濃厚梅酒 Nojun(Rich) Plum Wine  
《割もの》ロック/水割り/ソーダ割り Mixer: On the Rocks/ Water/ Soda

VADKA 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	Cassis	Vodka
キール Kir	カシスオレンジ w/Orange Juice	モスコミュール Moscow Mule
キティ Kitty	カシスソーダ w/Sparkling Water	スクリュードライバー Screw Driver
スプリッツァー Spritzer	カシスウーロン w/Oolong Tea	ウォッカソーダ Vodka & Soda
オペレーター Operator	Peach	ウォッカトニック Vodka & Tonic
ミモザ Mimosa	ピーチウーロン w/Oolong Tea	Rum Based
キールロワイヤル Kir Royal	ファジーネーブル w/Fuzzy Naval	ラムコーク Rum & Coke
Campari Based	ピーチソーダ w/Sparkling Water	Gin
カンパリスソーダ Campari Soda	Dita Based	ジントニック Gin & Tonic
カンパリオレンジ Campari Orange	ディタトニック Dita Tonic	ジンバック Gin Buck
スプモーニ Spumoni	チャイナブルー China Blue	ジンライム Gin Lime
	Tequila Based	ジンリッキー Gin Rickey
	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



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 お一人様 ¥3,000 (税込 ¥3,300)  
◆ オイスターコース - 洋 - お一人様 ¥4,500 (税込 ¥4,950)  
◆ 牡蠣三昧コース - 和 - 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以上で、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)  
ゼネラル・オイスターグループの生牡蠣通販サイト  
eOyster by General Oyster group  
ネットご予約 ▶

※掲載の写真は全てイメージです。実際に使用する食材、器は異なる場合があります。※掲載の内容・価格は全て2024年11月時点でのものです。内容・価格等は変更になる場合がございます。