



GRAND MENU

旬の生牡蠣 毎日入荷しております

旬の生牡蠣の産地・種類・価格は店内の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

■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。▶



🌊 OYSTER

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 様々なコンビネーションで楽しむ焼き牡蠣



Grilled Oysters with Basil Tartare
バジルトタルタルの焼き牡蠣
¥550(税込)



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)



Oyster Rockefeller ~ Hollandaise sauce and spinach ~
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 ~
¥550(税込)



Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣
¥550(税込)



Grilled Oyster with Crab cream
カニクリームの焼き牡蠣
¥550(税込)



Carbonara-style Grilled Oysters with Truffle sauce
トリュフソースのカルボナーラ風
焼き牡蠣
¥550(税込)

バラエティ豊かな焼き牡蠣を盛り合わせて



3Kinds of Assorted Grilled Oyster
焼き牡蠣 3種盛り合わせ ¥1,600(税込)
6種類の中から3種類お選びください。

RECOMMENDED 6Kinds of Assorted Grilled Oyster
焼き牡蠣 全種盛り合わせ ¥3,200(税込)
焼き牡蠣6種の全種類1個ずつの盛り合わせです。

※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。



Steamed Oysters with Lobster Sauce
牡蠣のオマールソース蒸し
2p ¥930(税込)

Steamed Oysters with Lemon Cream
牡蠣のレモンクリーム蒸し
2p ¥930(税込)



Breaded Oyster
カキフライ 2p ¥700(税込) / 3p ¥1,050(税込)

Plain Grilled Oyster
牡蠣の素焼き 2p ¥800(税込) / 3p ¥1,200(税込)

Butter Sauteed Oyster
牡蠣のバターソテー 2p ¥860(税込) / 3p ¥1,290(税込)

White Wine Steamed Oyster
牡蠣のワイン蒸し 2p ¥860(税込) / 3p ¥1,290(税込)



牡蠣の素焼き

牡蠣のバターソテー

牡蠣のワイン蒸し



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 ¥2,590(税込) 各3p ¥3,885(税込)

✪ ROASTER



Bacon wrapped oysters
牡蠣のベーコン巻き
2p ¥660(税込)

Spiced marinated lamb
ラム肉のスパイスマリネ
¥990(税込)

Garlic shrimp
オニテナガエビの
ガーリックシュリンプ
2p ¥890(税込)

Pork spare ribs BBQ sauce
豚スペアリブBBQソース
¥990(税込)

2 red shrimps
赤海老2尾
¥550(税込)

marinated in chili lemon
厚切り水タコの
チリレモンマリネ
¥890(税込)



Assorted vegetables with bagna sauce
野菜盛り合わせバーニャソース添え
¥690(税込)



Gizzard confit
砂肝のコンフィ
¥890(税込)

Oyster and tomato ajillo
牡蠣とトマトのアヒージョ
¥1,090(税込)

Shrimp and broccoli ajillo
海老とブロッコリーのアヒージョ
¥990(税込)

アヒージョと一緒にどうぞ!
Baguette パケット ¥380(税込)

✪ COLD APPETIZER



Raw ham & mango
生ハム&マンゴー
¥790(税込)

Potato salad Carbonara style with soft-boiled egg
ポテトサラダ 半熟卵を添えたカルボナーラ風
¥690(税込)

Garlic oil marinated oysters~tapenade sauce~
牡蠣のガーリックオイルマリネ
~タプナードソース~
¥690(税込)



Shrimp cocktail
シュリンプカクテル
¥660(税込)



Bruschetta
with prosciutto and mascarpone
生ハムとマスカルポーネのブルスケッタ
¥600(税込)

Bruschetta with shrimp and avocado "guacamole"
海老とアボカド"ワカモレ"のブルスケッタ
¥600(税込)

Bruschetta
with oysters, bacon and sun-dried tomatoes
牡蠣とベーコン、ドライトマトのブルスケッタ
¥600(税込)



Assortment of 3 types of bruschetta
ブルスケッタ3種盛り合わせ
¥890(税込)



Cold roast beef With truffle sauce and
Plenty of cheese
冷製ローストビーフトリュフソースとたっぷりチーズ
¥1,090(税込)



Fresh fish carpaccio
~Yuzu soy sauce and grated Sudachi~
鮮魚のカルパッチョ 柚子醤油ソースとすだちおろし
¥1,090(税込)

※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 APPETIZER**

French fries truffle scent
フライドポテト トリュフの香り
 ¥650(税込)

Blue seaweed zepoline
あおさのゼッポリーネ
 ¥690(税込)

Calamari frites
カラマリのフリット
 ¥950(税込)

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~
 ¥990(税込)

 Oyster and potato cream gratin
牡蠣とジャガイモのクリームグラタン
 ¥1,090(税込)



Salmon fish and chips
サーモンのフィッシュ&チップス
 ¥1,490(税込)



Chicken rib spice frit
チキンリブのスパイスフリット
 ¥790(税込)



 Beef rump steak frits
牛ランプ肉のステーキフリット ¥2,400(税込)
ガーリックオニオン×ハニーマスタードのソースで仕上げました。
 フライドポテトと一緒に楽しみください。

☼ **SALAD**



Caesar salad
 with soft-boiled egg
シーザーサラダ
 半熟卵添え
 ¥890(税込)

Raw ham
 and mascarpone salad
**生ハムと
 マスカルポーネのサラダ**
 ¥990(税込)

Smoked salmon
 and avocado "guacamole" salad
 with basil cheese dressing
**スモークサーモンと
 アボカド"ワカモレ"のサラダ**
 バジルチーズドレッシング
 ¥990(税込)

☼ **SOUP**



 Delicious
 New England clam chowder
**絶品
 ニューイングランドクラムチャウダー**
 ¥990(税込)



Delicious New England clam chowder
特製ガンボスープ ~バケット添え~
オイスターバーの定番ガンボスープ。
 独特の辛さとコクのあるスパイシーなスープです。
 ¥1,190(税込)

Rice **ライス** ¥380(税込) Baguette **バケット** ¥380(税込)

※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。

⊗ MAIN

パスタはすべて
生パスタ
使用



Sea urchin peperoncino pasta
ウニのペペロンチーノパスタ

Regular ¥1,390(税込)
Large ¥2,100(税込)

Pasta with oysters and broccoli
in lemon cream sauce
牡蠣とブロッコリーの
レモンクリームソースのパスタ

Regular ¥1,490(税込)
Large ¥2,250(税込)



Oyster and spinach pasta
with tomato cream sauce

牡蠣とほうれん草の
オマールトマトクリームソースのパスタ

Regular ¥1,490(税込)
Large ¥2,250(税込)

Peperoncino pasta with plenty of oysters
牡蠣たっぷりペペロンチーノパスタ

Regular ¥1,750(税込)
Large ¥2,620(税込)

※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。



Seafood gumbo rice ~Seafood stew with spices~
シーフードガンボライス ~魚介のスパイス煮込み~

魚介類と香味野菜をたくさんのスパイスで煮込み、たっぷり旨味が溶け込んだ濃厚なビスクスープ。「GUMBO」という言葉は、西アフリカ地方で「オクラ」を意味しています。

¥1,490(税込)



Shrimp Creole Rice ~Shrimp in tomato stew~
シュリンプクレオールライス ~海老のトマト煮込み~

アメリカルイジアナ州クレオール料理の一つ。とても濃厚でスパイシーな(チリソース・カイエンヌペッパーなど)トマトベースの煮込み料理です。ライスとご一緒にお召し上がりください。お料理にもお勧めです。

¥1,390(税込)



Grilled oyster rice with soft-boiled egg frites
牡蠣の蒲焼きご飯 ~半熟卵のフリット添え~

プリプリの牡蠣を甘辛いソースでソテーし、半熟卵の天ぷらを添えた逸品です!

¥1,690(税込)



Grilled oysters and sea bream rice with sesame sauce
炙り牡蠣と鯛のご飯 ~胡麻だれ~

ゴマダレをかけてお召し上がりいただき、最後に添えてある牡蠣だしスープをかけてお茶漬け風にさっぱりとお楽しみいただけます。

¥1,690(税込)

⊗ DESSERT



Affogato
with Espresso & vanilla ice cream
アフオガード
~エスプレッソ&バニラアイスクリーム~

¥660(税込)



Chocolate brownie
with vanilla ice cream
チョコレートブラウニー
バニラアイス添え

¥660(税込)



Baked cheese cake
with vanilla ice cream
ベイクドチーズケーキ
バニラアイス添え

¥660(税込)



Cheese mousse and seasonal fruit sauce
served with pistachio ice cream
チーズのムースと
季節の果実ソース
ピスタチオアイスクリーム添え

¥660(税込)

Today's sherbet

本日のシャーベット ¥440(税込)
内容はスタッフまでおたずねください。

Today's ice cream

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



Original House Wine

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

CACCCI カッキー

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。
牡蠣料理とのマリアージュを是非お楽しみください。



ミゲル・トーレス・チリ



SAUVIGNON BLANC

ソーヴィニヨン・ブラン

《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。



CHARDONNAY

シャルドネ

《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。



CABERNET SAUVIGNON

カベルネ・ソーヴィニヨン

《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。
タンニンがはっきりとしたボディ。



Rose

ロゼ

《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 glass グラス ¥760(税込) Decanter デキャンタ ¥2,970(税込) Bottle ボトル ¥4,060(税込)

Glass Wine and Sparkling 乾杯は生牡蠣に合う、グラス ワイン&スパークリングで



white wine by the glass

グラス・シャブリ 《シャルドネ/辛口》

glass グラス ¥1,290(税込)

Sparkling wine by the glass

グラス・スパークリング 《スパークリング/辛口》

glass グラス ¥760(税込)



※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.



Champagne / Sparkling Wine

シャンパン/スパークリング

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



1 Champagne Gruet Brut Sélection

シャンパーニュ・グルエ
ブリュット・セレクション

¥12,980(税込)

《辛口》フランス

品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
果実の他にトリュフやミントを含む複雑な香り、リッ
チでフレッシュ。



3 Lanson Black Label Brut

ランソン・ブラックラベル・ブリュット

¥16,280(税込)

《辛口》フランス

品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
様々な花の蜜の香りを感じる爽やかな辛口シャン
パーニュ。



2 GH Mumm Grand Cordon

マム・グラン・コルドン

¥14,080(税込)

《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。



4 Taittinger Brut Reserve

テタンジェ・ブリュット レゼルブ

¥16,280(税込)

《辛口》フランス

品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
果実やバニラの香りと蜂蜜のような味わいを
楽しめる辛口。

Sparking スパークリング



5 Beltoure Brut

ベルトウーレ ブリュット

¥4,280(税込)

《やや辛口》

チリ/品種:シャルドネ、ピノ・ノワール
コンチャ・イトロ社手がけるすっきりとしたスパ
ークリングワイン。



オススメ

7 Duché Chevallier Brut

ドゥーシェ・シュバリエ・ブリュット

¥4,830(税込)

《辛口》

スペイン/品種:シマカベオ、チャレロ、パレリャーダ
ローカル品種を使用した伝統的ですっきりした味わ
いはどんなお料理とでも好相性です。



6 Cantiamo Spumant Brute

カンティアーモ スプマンテ ブリュット

¥4,390(税込)

《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と華やかな果実感が魅力。



8 Cantiamo Spumant Brute

シャンドン ブリュット

¥7,680(税込)

《辛口》

オーストラリア/品種:シャルドネ、ピノ・ノワール
豊かな風味と爽やかなフィニッシュを持ち、長く続く細
やかな泡が特徴です。

Chablis シャブリ

- 9** Rene Manuel Selection Chablis
シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル 《辛口》フランス/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&フルーティな味わい。
 ¥7,690(税込)
- 10** Albert Bichot Chablis
アルベール ビショー シャブリ 《辛口》フランス/品種:シャルドネ
 緑色かかった美しいゴールド。柑橘系の香りやミネラルが感じられ、若々しくエレガントな印象のワイン。
 ¥15,290(税込)
- 11** Chablis 1er cru fourchaume
シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム 《辛口》フランス/品種:シャルドネ
 透明感のあるペイルイエロー、シャブリ特有のミネラル感とジューシーな果実感をもつ切れ味満点の最辛口。
 ¥18,480(税込)

Chardonnay シャルドネ

- 12** Heroes Chardonnay
ヒーローズ・シャルドネ 《フルーティな辛口》チリ/品種:シャルドネ
 フルーティな飲み口でどんな料理にも相性が良い。
 ¥3,400(税込)
- 13** Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay
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/品種:シャルドネ
 エキゾチックな果実の風味をもち、バランスに優れた心地よく楽しめるワイン。
 ¥3,620(税込)
- 14** Nuviana Chardonnay
ヌヴィアナ・シャルドネ 《辛口》スペイン/品種:シャルドネ
 深く複雑で濃厚な味わい。ピーチやパッションフルーツなどの果実の香り、フレッシュな口当たり厚みのある味わい。
 ¥3,840(税込)
- 15** Tariquet Chardonnay
タリケ シャルドネ 《辛口》フランス/品種:シャルドネ
 フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワイン。
 ¥4,280(税込)
- 16** Little Things Chardonnay
リトルシングス シャルドネ 《辛口》オーストラリア/品種:シャルドネ
 フルーティな味わいはどんなお料理にでも好相性です。
 ¥4,830(税込)
- 17** Louis Latour Bourgogne Chardonnay
ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュ・シャルドネ 《辛口》フランス/品種:シャルドネ
 洗礼されたフローラルと果実のアロマ。とてもバランスの良いクラシカルなシャルドネです。
 ¥4,980(税込)

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン

- 18** Heroes Sauvignon Blanc
ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン 《辛口》チリ/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
 華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。
 ¥3,400(税込)
- 19** Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc
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/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。
 ¥3,620(税込)
- 20** Tariquet Sauvignon Blanc
タリケ ソーヴィニヨン・ブラン 《辛口》フランス/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
 香りは力強く、花のような余韻。繊細なミネラルを感じる、しっかりとした味わい。
 ¥4,280(税込)
- 21** Regional Sauvignon Blanc Marlborough
リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ 《辛口》ニュージーランド/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
 フルーツの香りに満ち溢れた品種特有のバジルなどのグリーンハーブのアロマとクリスピーさが光るワイン。
 ¥5,160(税込)
- 22** Marques de Riscal Organic Blanco Sauvignon
マルケス・デ・リスカル・オーガニック ブランコ ソーヴィニヨン・ブラン 《辛口》スペイン/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
 真珠のような麦わら色、飲み口にはコクがあり、力強い味わいのワインです。
 ¥5,380(税込)

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Others その他白ワイン

- 23** Jacob's Creek Riesling
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
 フルーティな柑橘系果実の味わいです。和食にもよく合います。
 ¥3,390(税込)
- 24** Tarique Classic
タリケ クラシック 《辛口》フランス/品種:ユニ・ブラン、コロムバル、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。
 ¥3,950(税込)
- 25** Feudo Arancio Inzolia
フェウド・アランチョ インツォリア 《辛口》イタリア/品種:インツォリア
 レモンと洋ナシやメロンを想わせる果実味が豊かで瑞々しさが素晴らしい白ワインです。
 ¥4,290(税込)
- 26** Feudo Arancio Pinot Grigio
フェウド・アランチョ ピノ・グリージョ 《辛口》イタリア/品種:ピノ・グリージョ
 芳醇な果実のアロマ、穏やかな酸と心地よいミネラル感、フレッシュな果実味が素晴らしい白ワインです。
 ¥4,390(税込)
- 27** Corte Giara Soave
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
 上品な果実味と伸びやかな酸を備えたエレガントな白ワイン。
 ¥5,380(税込)
- 28** Vina Esmeralda Flor D'orange
ヴィーニャ・エスメラルダ・フロール・ド・ランジュ 《辛口》スペイン/品種:モスカテル・デ・アレハンドリア
 スペインを牽引するトーレス社が新たに手がけるオレンジワイン。華やかなアロマと果実味が魅力のオレンジワインです。
 ¥6,130(税込)

Red 赤

- 29** Baron Philippe Varietal Merlot
バロンフィリップ ヴァラエタル メルロー 《メディアムボディ》フランス/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。
 ¥3,620(税込)
- 30** CACCCI No.4 Cabernet Sauvignon
CACCCI No.4 カベルネ・ソーヴィニヨン 《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。
 ¥3,840(税込)
- 31** SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A
マスカット・ベリーA 《メディアムボディ》日本/品種:マスカット・ベリーA
 華やかな香りと果実感のある心地よい味わい。タンニンも穏やかで親しみやすい口当たりでありながら味わいの充実感。
 ¥5,380(税込)
- 32** CVA Canicatti Centuno Nero d'Avola
カニカッティ・チェント・ウーノ・ネロダーヴォラ 《フルボディ》イタリア/品種:ネロ・ダーヴォラ
 優雅でエレガントなタンニンを含み、華やかな果実の香り、ネロダーヴォラ種らしいボディを持つ逸品です。
 ¥8,240(税込)

Glass Wine and Sparkling グラス ワイン&スパークリング



white wine by the glass

グラス・シャブリ 《シャルドネ/辛口》

glass グラス ¥1,290(税込)

Sparkling wine by the glass

グラス・スパークリング

《スパークリング/辛口》

glass グラス ¥760(税込)



牡蠣に合うオリジナルワイン
CACCCI(カッキー)シリーズ

SAUVIGNON BLANC

ソーヴィニヨン・ブラン
 《爽やかな辛口》

CABERNET SAUVIGNON

カベルネ・ソーヴィニヨン
 《フルボディ》

CHARDONNAY

シャルドネ
 《ふくよかな辛口》

Rose

ロゼ 《辛口》

各 glass グラス ¥760(税込)



Japanese Wine & Sake

国産ワイン/日本酒

近年ますます注目度が上がっている国産ワイン、日本酒。
牡蠣のマリアージュをお楽しみください。

JapanWine 国産ワイン

オススメ 33 Grande Polaire Nagano Chardonnay
グランポレール 長野 シャルドネ
¥4,390(税込)

《辛口》日本/品種:長野県産シャルドネ
フレッシュなブドウを使用、柑橘やパイナップルを思わせる香りと豊かな酸味が特長。切れのある辛口ワイン。

35 Grande Polaire Yoichi Kerner LateHarvest
余市 ケルナー(遅摘み)
¥6,370(税込)

《甘口》日本/品種:北海道産ケルナー
みずみずしくフルーティーな香りを引き出し、爽やかなすっきりとした飲み口ワイン。

34 SUNTORY FROM FARM Koshu
フロムファーム 甲州
¥5,380(税込)

《辛口》日本/品種:甲州
洋ナシや青りんごのような甘さを感じさせる香りが調和しています。甲州らしい爽やかな酸味が特徴。

36 SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A
マスカット・ベリーA
¥5,380(税込)

《赤/ミディアムボディ》日本/品種:マスカット・ベリーA
華やかな香りと果実感のある心地よい味わい。タンニンも穏やかで親しみやすい口当たりでありながら味わいの充実感。

Sake 日本酒

Kikumamune
菊正宗 搾りたて香り冷酒 雫
180ml ¥970(税込)

《普通酒》
搾りたてのお酒を生のまま低温貯蔵する事で大吟醸のような香りと新種のような新鮮な風味。

Hakkaisan
八海山 純米大吟醸 ひょうたん
180ml ¥1,890(税込)

《純米大吟醸》
全て手作り麹と八海山の雪解け水が湧き水となった『雷電様の清水』で醸した純米大吟醸。

Sawanotsuru
沢の鶴 SHUSHU
180ml ¥1,090(税込)

《純米酒》
くらみのある旨み、ほのかな酸味が感じられ、軽快な『のどろし』が特徴の純米酒

オススメ Dassai Sparkling
獺祭 純米大吟醸 スパークリング
180ml ¥1,990(税込)

《純米大吟醸》
獺祭の純米大吟醸の生酒。華やかな香りと山田錦の持つふくよかな米の旨みが生み出す爽やかな発泡感を。



※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.



Beverage

ビール | ハイボール | ウィスキー | 焼酎 | サングリア | サワー

※写真はイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Beer ビール



Draft Beer
生ビール
¥690(税込)



ASAHI Draft Beer (Bottle)
**アサヒ生ビール
マルエフ中瓶**
¥850(税込)

エイシー オイスタースタウト (330ml Bottle)
8TH SEA OYSTER STOUT
(瓶330ml) ¥1,080(税込)

世界七大洋ど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。



Alcohol-free beer (Bottle)
ノンアルコールビール(瓶) ¥640(税込)

Highball ハイボール



Highball **ハイボール ¥660(税込)**

Whisky ウィスキー



Chivas Regal ~Mizunara~
シーバスリーガル~ミズナラ~
¥860(税込)



Jack Daniel's
ジャックダニエル
¥720(税込)



Bowmore 12yrs
ボウモア12年
¥860(税込)



Fuji
富士
¥860(税込)

《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¥680(税込)

Barley **麦焼酎** | Sweet Potato **芋焼酎** | Nojun(Rich) Plum Wine **濃醇梅酒**

《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

Sangria サングリア



Sangria glass (White or Red)
サングリア グラス(赤 or 白) ¥660(税込)

Sangria decanter (White or Red)
デキャンタ(赤 or 白) ¥2,200(税込)



Lemon **レモンサワー** | Fresh Grapefruit **グレープフルーツサワー**
Japanese Plum **梅サワー** | Yuzu Citrus **柚子サワー**



Cocktail

カクテル

※写真はイメージです。 ※Pictures are just an Image.

WINE Based	Casis	Vodka
Spritzer スプリッツァー ¥660(税込)	w/Cassis Soda カシスソーダ ¥660(税込)	Moscow Mule モスコミュール ¥660(税込)
Operator オペレーター ¥660(税込)	w/Orange Juice カシスオレンジ ¥660(税込)	Screw Driver スクリュードライバー ¥660(税込)
Crystal Cooler クリスタルクーラー ¥660(税込)	w/Grapefruit Juice カシスグレープフルーツ ¥660(税込)	bulldog ブルドック ¥660(税込)
Kir キール ¥660(税込)	w/Oolong Tea カシスウーロン ¥660(税込)	Vodka & Tonic ウォッカトニック ¥660(税込)
Mimosa ミモザ ¥660(税込)		Vodka & Soda ウォッカソーダ ¥660(税込)
White Mimosa ホワイトミモザ ¥660(税込)		
Kiel Royale キールロワイヤル ¥660(税込)	Peach	Rum Based
tinto de verano ティント・デ・ベラーノ ¥660(税込)	w/Sparkling Water ピーチソーダ ¥660(税込)	Mojito Standard モヒート スタンダード ¥720(税込)
kitty キティ ¥660(税込)	w/Fuzzy Navel ファジーネーブル ¥660(税込)	Rum & Coke ラムコーク ¥660(税込)
Kalimocho カリモーチョ ¥660(税込)	w/Oolong Tea ピーチウーロン ¥660(税込)	Rum Buck ラムバック ¥660(税込)
Campari Based	Gin	
Campari Soda カンパリスーダ ¥660(税込)	Gin&Tonic ジントニック ¥660(税込)	Gin Soda ジンソーダ ¥660(税込)
Campari Orange カンパリオレンジ ¥660(税込)	Gin Buck ジンバック ¥660(税込)	Gin Lime ジンライム ¥660(税込)
Spumoni スパモーニ ¥660(税込)		

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Non-alcoholic Cocktail " Mocktail " モクテル(ノンアルコールカクテル) all¥590(税込)

モクテル(MOCKTAIL)はMOCK(偽りの、見せかけの)という言葉とCOCKTAILを組み合わせた造語。

つまり、**お酒を使わないで作るノンアルコールカクテル**です。

バーの最先端と言われるロンドンでモクテルが大人気!!

お酒落で甘さ控えめなモクテルは料理にも合い、お酒が飲めない人も見た目から楽しめる一杯です。

Shirley Temple

シャーリーテンブル

ジンジャーエール+グレナデンシロップ
Ginger ale+Grenadine syrup

Virgin Breeze

バージン・ブリーズ

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

Saratoga Cooler

サラトガ・クーラー

ジンジャーエール+ライム果汁
Ginger ale+Lime juice

Fruit Punch

フルーツパンチ

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

Lemon Squash

レモンスカッシュ

レモンシロップ+ソーダ+ガムシロップ
Lemon syrup+Soda+Syrup



Soft Drink

ソフトドリンク

※写真はイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Soft Drink ソフトドリンク all¥500(税込)

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

DESSERT

食後やカフェタイムにデザートどうぞ



Affogato
with Espresso & vanilla ice cream
アフォガード
～エスプレッソ&バニラアイスクリーム～
¥660(税込)



Chocolate brownie
with vanilla ice cream
チョコレートブラウニー
バニラアイス添え
¥660(税込)



Baked cheese cake
with vanilla ice cream
ベイクドチーズケーキ
バニラアイス添え
¥660(税込)



Today's sherbet
本日のシャーベット ¥440(税込)
内容はスタッフまでおたずねください。

Cheese mousse and seasonal fruit sauce
served with pistachio ice cream
**チーズのムースと
季節の果実ソース**
ピスタチオアイスクリーム添え
¥660(税込)

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

ポイント貯まる、
使える、お得な

OPCアプリ



お得な5つの特典実施中!

1 初回登録で当日から使える

**生牡蠣1ピース
プレゼント!**

※ご利用の際はクーポン画面を
スタッフにご呈示ください。



2 毎日1回スクラッチ

当たれば
**クーポン
プレゼント!**

3 オイスターバーの
最新情報をいち早くお届け!

そのまま
予約もできる!

4 毎月1日・11日・21日は

ポイント5倍デー!

《ポイント付与例》
¥5,000
お会計の場合

通常時...5,000×5%=250ポイント付与

毎月1、11、21日なら**5倍!!**
5,000×25%=**1,250**ポイント付与

貯まったポイントは、会計時にお値引します!

5 初回登録時に年2回の記念日を設定すると

**デキャンタワイン
or
ソフトドリンク1杯
プレゼント!**

ご登録の際はお気軽にスタッフにお尋ねください!

牡蠣を楽しむならOPCアプリ



アプリダウンロードはこちら!



<http://bemss.jp/opc/app.php>



OPC 検索

※QRコードがご利用出来ない方は
GooglePlay、AppStoreから《OPC》で
検索してください。

※新規の方は自動で番号が割り当てられます。

登録ログインの流れ



8TH SEA

OYSTER

どこにもなかった海。かつてない海。

食の未来は、ここにある。

地球の未来のために、人々の健やかな暮らしのために

私たちの牡蠣はいま、大きな進化を遂げました。

限りなく高い安全性を実現しながら、その高い栄養*と

愉しみの創造によって人々の豊かな食生活を支えること。

叶えたのは新しい海です。世界七大洋のどの海域でもつくりだせない

牡蠣の理想の環境を独自に創出し、

清浄な海洋深層水によって浄化する方法。

第8の海から生まれた「エイズ シー オイスター」。

人に寄り添い、ともに未来を歩む新時代の牡蠣です。

※東北大学大学院 農学研究科栄養学分野 駒井三千夫教授との共同研究(2016年4月-9月)にて
含有栄養素及び機能性成分を指標にした高機能性カキの栄養成分(カキ中ミネラル含量)の検証を実施。



詳しくはこちらから▶

清浄な海洋深層水を巡らせ、 自然の力だけで浄化する牡蠣。

富山・入善 自社グループ浄化施設より

一般的に牡蠣の浄化には紫外線殺菌海水が用いられますが、私たちがこだわったのは自然の力。全国から集まる牡蠣を富山湾の清浄な海洋深層水で浄化することで、ミネラル分も高くなり鮮度を長く保つことが見出されています。

今後、気候変動による海水温上昇は牡蠣養殖にも影響を及ぼすとみられていますが、この方法により日本各地の牡蠣産業を支えていきたいと考えています。



富山・入善

