



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



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
 ～オランダース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)
 ～オランダース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~

インカの目覚めのフライ

~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

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、モナステレル
プロヴァンススタイルのロゼ。お花やラズベリーの香り。ジューシーでフレッシュな味わい。



スパークリング
Rose
《辛口》
チリ/品種:シャルドネ

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)

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・マニュエル《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

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)

カンティアーモ スプマンテ プリュット 《辛口》イタリア Cantiamo Spumante 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 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 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

メッツァコロナ 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)

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
Alcohol-free beer
¥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産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〜 ¥780 (税込¥858) 富士 ¥780 (税込¥858)
Chivas Regal ~ Mizunara ~ Fujisanroku

ボウモア12年 Bowmore 12yrs ¥780 (税込¥858)

《割もの》ロック/水割り/ソーダ割り Mixer: On the Rocks/Water/Soda

GIN ジン

翠ジンソーダ
SUI Gin Soda
¥580 (税込¥638)

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/お湯割り/ソーダ割り
Mixer: On the Rocks/Water/Hot 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
トマトサワー Tomato



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
カシスウロン w/ Oolong Tea
Peach
ピーチウロン 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

Campari Based

カンパリスソーダ Campari Soda
カンパリオレンジ Campari Orange
スプモーニ Spumoni

Dita Based

ディタトニック Dita Tonic
チャイナブルー China Blue

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

Tequila Based

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

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)

コース詳細は予約ページにてご確認ください。

ネットご予約 ▶



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



オイスターバーと同じ安全品質の「生牡蠣」をお家にお届けします。