

OYSTER 牡蠣料理



- Oyster cubes with colorful marinated vegetables and salmon roe  
**1 彩り野菜マリネとイクラ**  
 Oyster cubes with mascarpone and basil sauce  
**2 マスカルポーネとバジルソース**  
 Oyster cubes with smoked salmon and carrot lemon  
**3 スモークサーモンとキャロットレモン**  
 Oyster cubes with Scallops, prosciutto, and apple sauce  
**4 ホタテと生ハム、リンゴソース**  
 Oyster cubes with Red snow crab, shrimp, lemon cream  
**5 紅ズワイ蟹とエビ、レモンクリーム**

Oyster cube 1piece  
**オイスターキューブ**  
 単品1ピース  
 ¥550 (税込¥605)

牡蠣を様々なフレーバーで楽しむオイスターキューブ  
**5KINDS OF ASSORTED OYSTER CUBES**  
**オイスターキューブ5種**  
 盛り合わせ ¥2,650 (税込¥2,915)



- Special Topping Grilled Oyster 1piece  
**焼き牡蠣 単品1ピース ¥550 (税込¥605)**  
 Oyster Kilpatrick ~Tomato, bacon, BBQ sauce~  
**1 オイスターキルパトリック**  
 ~トマトとベーコン、BBQソース~  
 Carbonara-style grilled oysters with truffle sauce  
**2 トリュフソースのカルボナーラ風**  
 Grilled oysters with basil tartar sauce  
**3 バジルトタルソース**  
 Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce  
**4 ウニと牡蠣醤油**  
 Oyster Rockefeller ~Hollandaise sauce and spinach~  
**5 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~  
 Grilled oysters with garlic butter and herb breadcrumbs  
**6 ガーリックバターと香草パン粉**

3KINDS OF ASSORTED GRILLED OYSTER  
**焼き牡蠣3種盛り合わせ ¥1,540 (税込¥1,694)**  
 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 ¥3,000 (税込¥3,300)**  
 焼き牡蠣6種の全種類1個づつの盛り合わせです。



BREADED OYSTER  
**カキフライ**  
 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)



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**  
 《ガーリックバターと香草パン粉焼き、バターソテー、カキフライ》  
 各2ピース ¥2,390 (税込¥2,629) 各3ピース ¥3,590 (税込¥3,949)



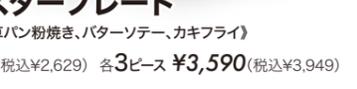
PLAIN GRILLED OYSTER  
**牡蠣の素焼き**  
 2p ¥720 (税込¥792)



WHITE WINE STEAMED OYSTER  
**牡蠣のワイン蒸し**  
 2p ¥780 (税込¥858)



Steamed oysters with lobster sauce  
**牡蠣のおマールソース蒸し**  
 2p ¥950 (税込¥1,045)



Steamed oysters with porcini sauce  
**牡蠣のボルチーニソース蒸し**  
 2p ¥950 (税込¥1,045)



Deep-fried oysters ~Grated Sudachi~  
**牡蠣の揚げだし**  
 ~すだちおろし~  
 ¥990 (税込¥1,089)

COLD APPETIZER 冷菜

Smoked cheese potato salad with soft-boiled egg and plenty of cheese  
**燻製チーズのポテトサラダ**  
 半熟卵とたっぷりチーズかけ ¥590 (税込¥649)

Pinxos with marinated scallops and mushrooms  
**ホタテとキノコマリネのピンチョス**  
 2p ¥590 (税込¥649)

Oysters, bacon and sun-dried tomato pinchos  
**牡蠣とベーコン、ドライトマトのピンチョス** 2p ¥590 (税込¥649)

Prosciutto & Mango  
**生ハム&マンゴー**  
 ¥790 (税込¥869)

Pinxos with red snow crab and marinated potatoes  
**紅ズワイ蟹とジャガイモマリネのピンチョス** 2p ¥590 (税込¥649)

Galician style octopus and potatoes served with Melba toast  
**タコとインカの目覚めのガリシア風**  
 ¥890 (税込¥979)

Mushroom carpaccio ~Anchovy garlic olive sauce~  
**マッシュルームのカルパッチョ**  
 ~アンチョビガーリックのオリーブソース~  
 ¥790 (税込¥869)

Shrimp, scallop, and colorful vegetable tartar served with Melba toast  
**海老とホタテ、彩野菜のタルタル**  
 メルバトースト添え ¥990 (税込¥1,089)

Cold roast beef with lemon cream and truffle sauce  
**冷製ローストビーフ**  
 レモンクリームとトリュフソース  
 ¥1,090 (税込¥1,199)

Scallop and lemon carpaccio ~Dashi lemon sauce~  
**ホタテとレモンのカルパッチョ**  
 ~だしレモンソース~  
 ¥990 (税込¥1,089)

Fresh fish carpaccio ~Carrot rapé and yuzu sauce~  
**鮮魚のカルパッチョ**  
 ~キャロットラペと柚子ソース~  
 ¥1,090 (税込¥1,199)

Cold roast beef with lemon cream and truffle sauce  
**冷製ローストビーフ**  
 レモンクリームとトリュフソース  
 ¥1,090 (税込¥1,199)

HOT APPETIZER 温菜

Sea Lettuce Zeppoline  
**あおさのゼッポリーネ**  
 ¥600 (税込¥660)

Calamari Frites  
**カラマリのフリット**  
 ¥990 (税込¥1,089)

Oyster And Mushroom Frit  
**牡蠣とマッシュルームのフリット**  
 ¥1,090 (税込¥1,199)

Chicken Rib Spico Frit  
**チキンリブのスパイスフリット**  
 ¥890 (税込¥979)

Garlic Shrimp  
**オニテナガエビのガーリックシュリンプ**  
 ¥1,400 (税込¥1,540)

fish and chips  
**フィッシュ&チップス**  
 ¥1,190 (税込¥1,309)

Squid and eggplant ajillo  
**紋甲イカと茄子のアヒージョ**  
 ¥940 (税込¥1,034)

Shrimp and cherry tomato ajillo  
**海老とミニトマトのアヒージョ**  
 ¥990 (税込¥1,089)

Oyster and mushroom ajillo  
**牡蠣とキノコのアヒージョ**  
 ¥1,090 (税込¥1,199)

Cod with garlic mashed potatoes and Melba toast  
**タラのガーリックマッシュポテト**  
 メルバトースト添え ¥790 (税込¥869)

Wine-steamed mussels ~Herb and lemon scent~  
**ムール貝のワイン蒸し**  
 ~ハーブとレモンの香り~  
 ¥990 (税込¥1,089)

BEEF RUMP STEAK FRITES  
**牛ランプ肉のステーキフリット** ¥2,400 (税込¥2,640)

SALAD, SOUP & BREAD サラダ、スープ&パン

PASTA & RISOTTO パスタ&リゾット

Peperoncino pasta with oysters, crab miso, and cherry tomatoes  
**牡蠣と蟹味噌、ミニトマトのパペロンチーノパスタ**  
 Regular ¥1,390 (税込¥1,529)  
 Large ¥2,080 (税込¥2,288)

Oyster and spinach lobster cream sauce pasta  
**牡蠣とほうれん草のおマールクリームソースパスタ**  
 Regular ¥1,590 (税込¥1,749)  
 Large ¥2,380 (税込¥2,618)

Pasta with oysters, scallops, and mushrooms in porcini cream sauce  
**牡蠣とホタテ、キノコのボルチーニクリームソースパスタ**  
 Regular ¥1,590 (税込¥1,749)  
 Large ¥2,380 (税込¥2,618)

Peperoncino With Plenty Of Oysters  
**牡蠣たっぷりのパペロンチーノ**  
 Regular ¥1,690 (税込¥1,859)  
 Large ¥2,530 (税込¥2,783)

Risotto With Oysters And Sea Urchin Cream  
**牡蠣とウニクリームのリゾット**  
 Regular ¥1,490 (税込¥1,639)  
 Large ¥2,230 (税込¥2,453)

Raw ham and mascarpone salad  
**生ハムとマスカルポーネのサラダ**  
 ¥1,090 (税込¥1,199)

Smoked salmon and avocado guacamole salad  
**スモークサーモンとアボカドワカモレのサラダ**  
 ¥1,090 (税込¥1,199)

Caesar Salad With Soft-boiled Egg  
**シーザーサラダ**  
 半熟卵添え ¥890 (税込¥979)

Special Gumbo Soup ~served With Baguette~  
**特製ガンボスープ**  
 ~バケット添え~  
 ¥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)

DESSERT デザート

Today's Ice Cream  
**本日のアイスクリーム**  
 ¥400 (税込¥440)

Today's Sherbet  
**本日のシャーベット**  
 ¥400 (税込¥440)

Today's Sherbet  
**本日のシャーベット**  
 ¥400 (税込¥440)

アフォガード Affogato  
 ~エスプレッソ&バニラアイスクリーム~  
 ¥600 (税込¥660)

DESSERT デザート

Caesar Salad With Soft-boiled Egg  
**シーザーサラダ**  
 半熟卵添え ¥890 (税込¥979)

Special Gumbo Soup ~served With Baguette~  
**特製ガンボスープ**  
 ~バケット添え~  
 ¥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)

季節や仕立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。



**ソーヴィニオン・ブラン**

SAUVIGNON BLANC  
《爽やかな辛口》  
チリ/品種:ソーヴィニオン・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・ソーヴィニオン**

CABERNET SAUVIGNON  
《フルボディ》  
チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニオン  
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**

《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 シャンパン&スパークリング



**ママ・グラン・コルドン グラス**

《辛口》フランス GH Mumm Grand Cordon  
glass グラス¥1,500 (税込¥1,650)

**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	ママ・グラン・コルドン GH Mumm Grand Cordon 《辛口》フランス	¥12,800 (税込¥14,080)	Sparkling	エスパス・オブ・リマリ・ブリュット Espace of Limari Brut 《やや辛口》チリ	¥3,990 (税込¥4,389)
	シャンパーニュ・グリュエ ブリュット・セレクション Champagne Gruet Brut Sélection 《辛口》フランス	¥11,800 (税込¥12,980)		カンティアーモ スプマンテ ブリュット Cantiamo Spumant Brute 《辛口》イタリア	¥3,990 (税込¥4,389)
	テタンジェ・ブリュット レゼルブ Taittinger Brut Reserve 《辛口》フランス	¥14,800 (税込¥16,280)		CACCCI スパークリング CACCCI Sparkling 《辛口》チリ	¥3,990 (税込¥4,389)

Chardonnay シャルドネ

ヒーローズ・シャルドネ Heroes Chardonnay 《フルーティーな辛口》チリ	¥3,090 (税込¥3,399)	タリケ シャルドネ Tariquet Chardonnay 《辛口》フランス	¥3,890 (税込¥4,279)
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 Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay 《辛口》フランス	¥3,290 (税込¥3,619)	シャブリ セレクション・ルネ・マヌエル Rene Manuel Selection Chablis 《辛口》フランス	¥6,990 (税込¥7,689)

Sauvignon Blanc ソーヴィニオンブラン

ヒーローズ・ソーヴィニオン・ブラン Heroes Sauvignon Blanc 《辛口》チリ	¥3,090 (税込¥3,399)	タリケ ソーヴィニオンブラン Tariquet Sauvignon Blanc 《辛口》フランス	¥3,890 (税込¥4,279)
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル ソーヴィニオン・ブラン Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc 《辛口》フランス	¥3,290 (税込¥3,619)	オーバーストーン ソーヴィニオンブラン Overstone Sauvignon Blanc 《辛口》ニュージーランド	¥4,290 (税込¥4,719)

Others その他白ワイン

ボルサオ カンポ カスティージョ ブランコ Borsao Campo Castilla Blanco 《辛口》スペイン/品種:マカベオ	¥3,090 (税込¥3,399)
メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト Mercian Wines Birdsong White 《やや辛口》フランス/品種:ヴェルメンティーヌ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニオン・ブラン	¥3,190 (税込¥3,509)
テヌータ・サン・マルコピアンカ サレント マルヴァジア Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia 《辛口》イタリア/品種:マルヴァジア・ピアンカ	¥3,290 (税込¥3,619)
タリケ クラシック Tariquet Classic 《辛口》フランス/品種:ユニ・ブラン、コロンパール、グロ・マンサン、ソーヴィニオンブラン	¥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 Lion's Land Majestic White 《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)
ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ Pete's Pure Pinot Grigio 《辛口》オーストラリア/品種:ピノ・グリージョ	¥3,690 (税込¥4,059)
コルテ・ジャラー・ソアヴェ Corte Giara Soave 《辛口》イタリア/品種:ガルガーネガ、シャルドネ	¥4,890 (税込¥5,379)

Organic オーガニック

ヴィテッセ グリッロ オーガニック Vitese Grillo Organic 《辛口》イタリア/品種:グリッロ	¥3,490 (税込¥3,839)
ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ Jacob's Creek Organic Chardonnay 《やや辛口》オーストラリア/品種:シャルドネ	¥4,790 (税込¥5,269)

Japan 国産

シャトー・メルシャン 萌黄 Château Mercian Moegi 《白/辛口》品種:シャルドネ、甲州	¥4,890 (税込¥5,379)
グランポレール 甲州 Grande Polaire Koshu 《白/辛口》品種:甲州	¥5,290 (税込¥5,819)
メツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール Mezzacorona nterra Pinot Noir 《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)
バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー Baron Philippe Varietal Merlot 《ミディアムボディ》フランス/品種:メルロー	¥3,290 (税込¥3,619)
ピーターレーマン ポートレート カベルネ・ソーヴィニオン Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon 《フルボディ》オーストラリア/品種:カベルネ・ソーヴィニオン	¥5,290 (税込¥5,819)

Red 赤

Beverage

Beer ビール

生ビール Draft Beer ¥590 (税込¥649)	<b>8TH SEA OYSTER STOUT</b> 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風の牡蠣エクス入りスタウトビールです。
ノンアルコールビール(瓶) Alcohol-free beer (Bottle) ¥580 (税込¥638)	

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

Vodka 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	Casis	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	ピーチウロン w/Oolong Tea	
キールロワイヤル Kir Royal	ファジーネブル w/Fuzzy Navel	Rum Based
Campari Based	ピーチソーダ w/Sparkling Water	ラムコーク Rum & Coke
カンパリソーダ Campari Soda	Dita Based	
カンパリオレンジ Campari Orange	ディタトニック Dita Tonic	Gin
スプモーニ Spumoni	チャイナブルー China Blue	ジントニック Gin & Tonic
	Tequila Based	ジンバック Gin Buck
	テキーラトニック Tequila & Tonic	ジンライム Gin Lime
	テキーラサンライズ Tequila Sunrise	ジンリッキー Gin Rickey



Non-alcoholic cocktails ノンアルコールカクテル 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	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
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	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
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	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 ¥450 (税込¥495)

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