



## GRAND MENU

旬の生牡蠣毎日入荷しております

生牡蠣単品の産地・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。



モバイルオーダー画面からも  
本日の生牡蠣をご覧いただけます。  
産地ごとの味わいをお楽しみください！

※イメージ画像

■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

## 牡蠣料理

### 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 anchovy butter

#### アンチョビバターの焼き牡蠣

¥550(税込¥605)



Grilled oysters garlic sauce and herb breadcrumbs

#### ガーリックソースと香草パン粉の焼き牡蠣

¥550(税込¥605)



Oyster Rockefeller ~ with Hollandaise Sauce and Spinach ~

#### オイスターロックフェラー

~オランデーズソースとホウレン草~

¥550(税込¥605)



Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce

#### ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

¥550(税込¥605)



Grilled oysters with tomato garlic sauce and herbs

#### トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣

¥550(税込¥605)



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¥605)



### 【おすすめ】

Assorted grilled oysters

Assortment of three types of grilled oysters

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。

※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。

Assorted grilled oysters

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。

## OYSTER

### オイスターバー自慢の定番牡蠣料理



Breaded Oysters

#### カキフライ

2P ¥720 (税込¥792) 3P ¥1,080 (税込¥1,188)



Grilled oysters

#### 牡蠣の素焼き

2P ¥760 (税込¥836)

3P ¥1,140 (税込¥1,254)



Butter Sautéed Oyster

#### 牡蠣のバターソテー

2P ¥780 (税込¥858)

3P ¥1,170 (税込¥1,287)



Wine-steamed oysters

#### 牡蠣のワイン蒸し

2P ¥780 (税込¥858)

3P ¥1,170 (税込¥1,287)



Fried oysters ~with sudachi grated~

#### 牡蠣の揚げだし～すだちおろし～

2P ¥990 (税込¥1,089)



Creamy gratin with oysters and cheese

#### 牡蠣とチーズのクリームグラタン

¥1,050 (税込¥1,155)



Oysters and Kyujo green onion ajillo

#### 牡蠣と九条葱のアヒージョ

¥1,190 (税込¥1,309)

アヒージョと一緒に! Bread パン¥350 (税込¥385)

人数で選べる!  
定番牡蠣料理を  
ワンプレートで

Hot Oyster Platter  
Butter Sautéed 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 ¥2,390 (税込¥2,629)

各3P ¥3,585 (税込¥3,943)



## OYSTER

牡蠣を様々な調理法で楽しむオイスターセット。多彩な牡蠣の楽しみ方を発見してください！



※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。

## COLD APPETIZER

### 冷菜



Shirasu crostini  
シラスのクロスティーニ  
¥790(税込¥869)



Prosciutto and mango  
生ハムマンゴー<sup>®</sup>  
¥790(税込¥869)



Shrimp cocktail 4 pieces  
海老のカクテル4尾  
¥790(税込¥869)



Potato salad with smoked cheese, soft-boiled eggs, 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  
¥690(税込¥759)



liver paste  
レバーペースト  
¥690(税込¥759)



Octopus and Tomatoes ~Dashi Lemon Sauce~  
タコとトマト ～だしレモンソース～  
¥890(税込¥979)



Smoked salmon and colorful vegetable carpaccio  
スモークサーモンと  
彩り野菜のカルパッチョ  
¥1,190(税込¥1,309)



Fresh fish and tomato marinated carpaccio with cottage cheese and white dashi jelly  
鮮魚とトマトマリネのカルパッチョ  
～カッテージチーズと白だしジュレ～  
¥1,230(税込¥1,353)



Roast beef and mushroom salad with truffle dressing  
ローストビーフとマッシュルームのサラダ仕立て  
～トリュフのドレッシング～  
¥1,260(税込¥1,386)



Assorted seafood appetizers  
シーフード前菜の盛り合わせ  
¥2,480(税込¥2,728)

## HOT APPETIZER

### 温菜



Sea Lettuce Zeppoline  
あおさのゼッポリーネ  
¥650(税込¥715)



French fries with truffle aroma  
フライドポテトトリュフの香り  
¥650(税込¥715)



Clams and Cauliflower with Garlic and Olive Oil  
アサリとカリフラワーの  
アーリオ・オーリオ ¥790(税込¥869)



Spicy Chicken Back Ribs  
スペイシーチキンバックリブ ¥790(税込¥869)



Fish & Chips  
フィッシュ&チップス ¥990(税込¥1,089)



garlic shrimp  
ガーリックシュリンプ ¥990(税込¥1,089)



Moules Frites ~Steamed Mussels with Lemon Cream and French Fries~  
ムールフリット～ムール貝のレモンクリーム蒸しとポテトフライ～  
¥980(税込¥1,078)



Seafood grill platter  
シーフードのグリル盛り合わせ  
¥3,980(税込¥4,378)

※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。

## FISH & MEAT

### 魚&肉料理

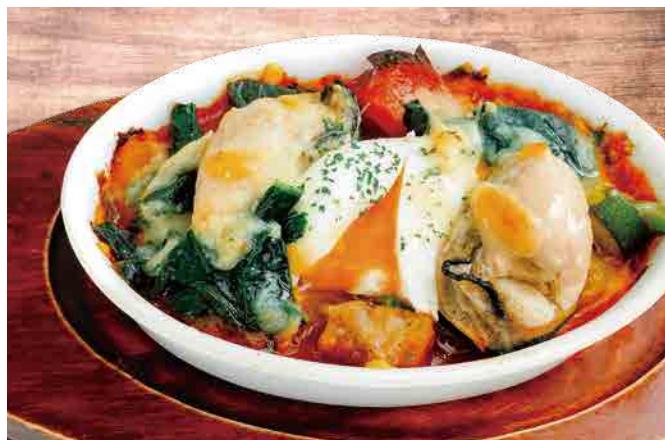


French toast with red snow crab cream

紅ズワイ蟹クリームの

フレンチトースト

2P ¥900 (税込¥990) 1P ¥450 (税込¥495)



Oyster and Colorful Vegetable Gratin with Soft-Boiled Egg in Tomato Sauce

牡蠣と彩野菜、半熟卵のトマトソースグラタン

¥990 (税込¥1,089)



Sautéed cuttlefish ink with cuttlefish

紋甲イカのイカ墨ソテー

¥1,080 (税込¥1,188)



Galician-style octopus and potatoes with romesco sauce

タコとジャガイモのガリシア風 ~ロメスコソース~

¥1,100 (税込¥1,210)



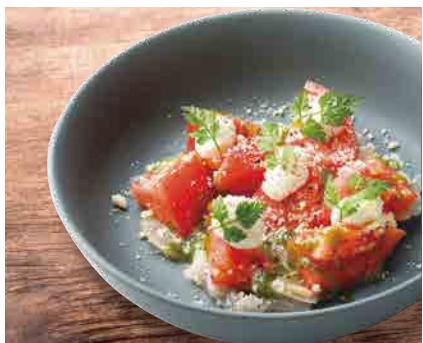
Fritters of cuttlefish and vegetables ~generously sprinkled with bottarga~

甲イカと野菜のフリット~たっぷりカラスミかけ~

¥1,080 (税込¥1,188)

## SALAD & SOUP

### サラダ&スープ



Caprese-style tomatoes and mascarpone cheese

#### トマトとマスカルポーネの カプレーゼ風

¥830 (税込¥913)



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～

¥880 (税込¥968)



Club Sandwich 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)



Romaine lettuce Caesar salad  
with anchovy mousse

#### ロメインレタスのシーザーサラダ

～アンチョビのムース～

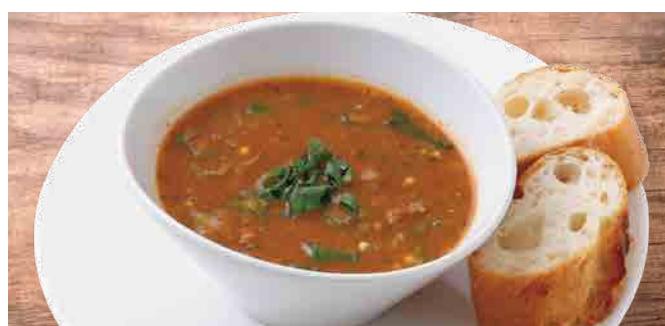
¥1,290 (税込¥1,419)



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¥1,089)



Special Gumbo Soup with Bread

#### 特製ガンボスープ～パケット添え～

¥1,090 (税込¥1,199)



Sea Urchin Butter Toast

#### ウニバタートースト

¥500 (税込¥550)

パン Bread ¥350 (税込¥385)

## PASTA & RISOTTO

### パスタ&リゾット

パスタはすべて  
生パスタ  
使用



Oyster and Spinach Pasta with Lobster Cream Sauce

#### 牡蠣とほうれん草の オマールクリームソースパスタ

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,230 (税込¥2,453)



Pasta with truffle-scented cheese

#### トリュフ香る たっぷりチーズのパスタ

Regular ¥1,390 (税込¥1,529)

Large ¥2,080 (税込¥2,288)



Uni and Kyōjō Negi Pepperoncino ~with Karasumi~

#### ウニと九条葱のペペロンチーノ ～カラスミかけ～

Regular ¥1,590 (税込¥1,749)

Large ¥2,380 (税込¥2,618)



Peperonchino with plenty of oysters and lemon

#### たっぷり牡蠣とレモンの ペペロンチーノ

Regular ¥1,690 (税込¥1,859)

Large ¥2,530 (税込¥2,783)



Oyster and Sea Urchin Cream Risotto

#### 牡蠣とウニクリームのリゾット

Regular ¥1,590 (税込¥1,749) Large ¥2,380 (税込¥2,618)



Garlic Tomato Risotto with Red Snow Crab

#### 紅ズワイ蟹のガーリックトマトリゾット

Regular ¥1,590 (税込¥1,749) Large ¥2,380 (税込¥2,618)

## DESSERT

### デザート



Cheese mousse and fruit sauce

#### チーズのムースと果実のソース

¥680(税込¥748)



Fondant Chocolate

#### フォンダンショコラ

¥780(税込¥858)

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)

### Soft Drink

ソフトドリンク ALL¥450(税込¥495)

#### 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



ミゲル・トーレス・チリ

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。



### 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。ジューシー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)

### スパークリング SPARKLING



《辛口》チリ/品種:シャルドネ

シャルドネ100%の当店オリジナル辛口スパークリングワイン。

ボトル Bottle ¥4,590 (税込¥5,049)

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

## *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。



### **グラス・スパークリング glass グラス ¥730(税込¥803)**

Sparkling glass 《やや辛口》

## *Bottle Wine*

### *Champagne シャンパン*



#### **シャンパニュ・グレエ ブリュット・セレクション**

Champagne Gruet Brut Sélection

¥11,800(税込¥12,980)

《辛口》フランス／品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ／繊細な泡立ちで、口中はふくよかでフレッシュかつリッチ。心地よい辛口シャンパニュ。



#### **マム コルドン ルージュ**

G.H.Mumm Cordon Rouge

¥12,800(税込¥14,080)

《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。



#### **テタンジェ・ブリュット レゼルブ**

Taittinger Brut Reserve

¥14,800(税込¥16,280)

《辛口》フランス／品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ／果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマとフレッシュな味わい。

### *Sparkling スパークリング*



#### **エスパス・オブ・リマリ・ブリュット**

Espace of Limari Brut

¥3,990(税込¥4,389)

《やや辛口》チリ／品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ／コンチャ・イ・トロ社が手がけるすっきりとしたスパークリングワイン。



#### **カンティアーモ スプマンテ ブリュット**

Cantiamo Spumante Brut

¥3,990(税込¥4,389)

《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。

### *Chardonnay シャルドネ*



#### **ヒーローズ・シャルドネ**

Heroes Chardonnay

¥3,090(税込¥3,399)

《フルーティな辛口》チリ／フルーティな飲み口でどんな料理にも相性が良い。



#### **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

¥3,290(税込¥3,619)

《辛口》フランス／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。



#### **タリケ シャルドネ**

Tariquet Chardonnay

¥3,890(税込¥4,279)

《辛口》フランス／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。



#### **ディアブロ ゴールデン シャルドネ**

Diablo Golden Chardonnay

¥5,390(税込¥5,929)

《辛口》チリ／マンゴーやバッショントルーツのアロマが際立ち、しっかりした骨格を感じられる濃厚な白ワイン。



#### **メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ**

Maison Joseph Drouhin Chablis

¥7,290(税込¥8,019)

《辛口》フランス／フルーティな味わいで、ミネラルのニュアンスもあり、心地よい長い余韻が楽しめる辛口。

## Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン

	<b>ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン</b> Heroes Sauvignon Blanc 《辛口》チリ／華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。	¥3,090(税込¥3,399)
	<b>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</b> Baron Philippe De Rothschild Varietal Sauvignon Blanc 《辛口》フランス／熟した果実の風味、イキイキとした心地よい酸味。	¥3,290(税込¥3,619)
	<b>タリケ ソーヴィニヨンブラン</b> Tarieu Sauvignon Blanc 《辛口》フランス／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。	¥3,890(税込¥4,279)
	<b>オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン</b> Overstone Sauvignon Blanc 《辛口》ニュージーランド／瑞々しさと爽快感に満ちた白ワイン。	¥4,290(税込¥4,719)
	<b>ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック・バイ・ナタン</b> Mouton Cadet Sauvignon Blanc Organic By Nathan Baron Philippe De Rothschild 《辛口》フランス／爽やかな果実のアロマに上品な花の香りが合わさる、スッキリとしたオーガニックワイン。	¥5,090(税込¥5,599)

## Others その他白ワイン

	<b>ボルサオ カンポ カステイージョ ブランコ</b> Borsao Campo Castillo Blanco 《辛口》スペイン／品種：マカベオ／シトラスや洋ナシを思わせる上品な香り。	¥3,090(税込¥3,399)
	<b>メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト</b> Mercian Wines Birdsong White 《やや辛口》フランス／品種：ヴェルメンティーノ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン／フレッシュな酸味と果実味のバランスがよく、飲みやすい味わい。	¥3,190(税込¥3,509)
	<b>ヴィテッセ グリッロ オーガニック</b> Vitese Grillo Organic 《辛口》イタリア／品種：グリッロ／シチリアで高い評価を受ける『コロンバ・ピアンカ社』が造る果実味豊かでフレッシュなオーガニックワイン。	¥3,490(税込¥3,839)
	<b>タリケ クラシック</b> Tarieu Classic 《辛口》フランス／品種：ユニ・ブラン、コロンバール、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。	¥3,590(税込¥3,949)
	<b>ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ</b> Pete's Pure Pinot Grigio 《辛口》オーストラリア／品種：ピノ・グリージョ／爽やかな果実のアロマとまろやかな酸が特徴。	¥3,690(税込¥4,059)
	<b>ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト</b> 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／アプリコットとパイナップルの上品なブーケを豊富に含んだ、トロピカルフルーツの柔らかな香り。	¥3,690(税込¥4,059)
	<b>コルテ・ジャーラ・ソアヴェ</b> Corte Giara Soave 《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。	¥4,890(税込¥5,379)
	<b>シャトー・メルシャン 萌黄</b> Château Mercian Moegi 《辛口》日本／品種：シャルドネ、甲州／色合いは輝きのあるレモンイエロー。心地よい酸とミネラル感が、豊かな果実香とともに余韻を感じるワイン。	¥4,890(税込¥5,379)
	<b>トリヴェント リザーブ ホワイトマルベック</b> Trivento Reserve White Malbec 《辛口》アルゼンチン／品種：マルベック、その他／青リンゴ、ライチ、パイナップルを思わせるトロピカルな果実の香りが感じられます。	¥5,090(税込¥5,599)

## Red 赤

	<b>バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル メルロー</b> Baron Philippe De Rothschild Varietal Merlot 《ミディアムボディ》フランス／品種：メルロー／まろ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。	¥3,290(税込¥3,619)
	<b>バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル ピノ・ノワール</b> Baron Philippe De Rothschild Varietal Pinot Noir 《フルボディ》フランス／品種：ピノ・ノワール／柔らかなタンニンに繊細なスパイクを伴った、果実味溢れる心地良い舌触り。	¥4,590(税込¥5,049)

## Beverage

### Beer ビール

**生ビール** Draft Beer ￥590(税込¥649)

**ノンアルコールビール(瓶)** ￥550(税込¥605)

Alcohol-free beer (Bottle)

**8TH SEA OYSTER STOUT** ￥980(税込¥1,078)

エイス シーオイスター スタウト (瓶330ml)

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。



### Highball ハイボール

**ハイボール** Highball ￥550(税込¥605)

### Sangria サングリア

**サングリア グラス(赤 or 白)** ￥580(税込¥638)  
Sangria glass(White or Red)

**サングリア デキャンタ(赤 or 白)** ￥2,200(税込¥2,420)  
Sangria Decanter (White or Red)

### Vodka Based Popped Drinks サワー ALL ￥550(税込¥605)

**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

### Whisky ウイスキー《割もの》ロック/水割り/ソーダ割り Mixer: On the Rocks/Water/Soda

**シーバスリーガル** Chivas Regal ~Mizunara~  
~ミズナラ~  
￥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 ￥550(税込¥605)

**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

### Cocktail カクテル ALL ￥550(税込¥605)

#### 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

#### Cassis

**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

#### Campari Based

**カンパリソーダ** Campari Soda

**カンパリオレンジ** Campari Orange

**スプモーニ** Spumoni

#### 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

#### Peach

**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

#### DitaBased

**ディタトニック** Dita Tonic

**チャイナブルー** China Blue

#### Rum Based

**ラムコーク** Rum & Coke

#### Vodka

**モスキュー** 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

#### Tequila Based

**テキーラトニック** Tequila & Tonic

**テキーラサンライズ** Tequila Sunrise



※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。

## Non-alcoholic Drinks / Soft Drink

### Non-alcoholic Cocktails "mocktail"

ノンアルコールカクテル“モクテル” ALL¥500(税込¥550)

#### シャーリーテンプル

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¥450(税込¥495)

#### コカ・コーラ

Coca Cola

#### トニックウォーター

Tonic Water

#### オレンジジュース

Orange Juice

#### ペリエ

Perrier

#### グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

#### コーヒー (HOT or COLD)

Coffee Hot/Iced

#### パイナップルジュース

Pineapple Juice

#### 紅茶 (HOT or COLD)

Black Tea Hot/Iced

#### クランベリージュース

Cranberry Juice

#### エスプレッソ

Espresso

#### ジンジャーエール

Ginger Ale

#### ウーロン茶

Oolong Tea

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  
牡蠣の素焼き OR カキフライ  
1個無料クーポン  
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… $5,000 \times 5\% = 250$ ポイント付与  
毎月1、11、21日なら  
**5倍!!**  
 $5,000 \times 25\% = 1,250$ 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！

## 登録ログインの流れ

①「会員登録」をタップ

②メールアドレスまたは電話番号を入力し、「認証コードを送る」をタップ

③メールまたはSMSに配信された認証コードを入力



④カードをお持ちの方、または、お持ちでない方を選択

⑤個人情報、記念日、  
パスワードを設定  
※記念日にクーポンを配信

⑥登録・ログイン完了  
⑦ログイン後、ポイント残高の表示やクーポン等が使えるようになります



初回ご利用からポイントが付与されます！  
お会計時に必ずアプリ画面をスタッフへご提示ください。



<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。