

Glass of wine

本日のグラスワイン赤／白 ¥500(税込¥550)

Today's Glass Wine: Red / White

本日のグラススパークリング ¥550(税込¥605)

Today's Glass Sparkling

Original House Wine [CACCCI] カッキー

牡蠣に合うワイン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。

CACCCI SAUVIGNON BLANC カッキー 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

CACCCI CHARDONNAY カッキー シャルドネ

《ふくよかな辛口》チリ/品種:シャルドネ

CACCCI CABERNET SAUVIGNON カッキー 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

CACCCI ROSE カッキー ロゼ

《辛口》チリ/品種:ピノ・ノワール、モナストレル

各 Bottle ¥3,000(税込¥3,300)

CACCCI SPARKLING カッキー スパークリング

《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

Bottle ¥4,590(税込¥5,049)

Wine All¥2,000(税込¥2,200)

エスペランサ アイレン

Esperanza Airén《白/辛口》スペイン/品種:アイレン

モーンズーン ソーヴィニヨン・ブラン シャルドネ

Moonsoon Sauvignon Blanc Chardonnay《白/辛口》チリ/品種:ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ

オットー・イタリア ビアンコ

Ottoventi Bianco《白/辛口》イタリア

ビッグバン シャルドネ/セミヨン

Big Vinn Chardonnay《白/辛口》チリ/品種:シャルドネ/セミヨン

ミルーナ ビアンコ

Miluna Bianco《白/辛口》イタリア/品種:マルヴァジア・ピアンカ、シャルドネ、ボンビーノ・ピアンコ

エオラ オーガニック ブリュット

Eora Organic Brut《スパークリング/辛口》スペイン/品種:シャルドネ、マカベオ

ビッグバン カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロー

Big Vinn Cabernet Sauvignon Merlot《赤/フルボディ》チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

Others

White

シャトー・メルシャン 萌黄

¥4,900(税込¥5,390)

Château Mercian Moegi《辛口》日本/品種:シャルドネ、甲州

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

¥5,900(税込¥6,490)

Mouton Cadet Sauvignon Blanc Organic By Nathan Baron Philippe De Rothschild

《辛口》フランス/品種:ソーヴィニヨン・ブラン

トリヴェント リザーブ ホワイトマルベック

¥5,900(税込¥6,490)

Trivento Reserve White Malbec《辛口》アルゼンチン/品種:マルベック、その他

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

¥9,800(税込¥10,780)

Maison Joseph Drouhin Chablis《辛口》フランス/品種:シャルドネ

サンセール・ル・シェーヌ・マルシャン

¥12,800(税込¥14,080)

Sancerre Le Chêne Marchand《辛口》フランス/品種:ソーヴィニヨン・ブラン

Sparkling

エオラ オーガニック ブリュット

¥2,000(税込¥2,200)

Eora Organic Brut《白/辛口》スペイン/品種:シャルドネ、マカベオ

CACCCI スパークリング

¥4,590(税込¥5,049)

CACCCI Sparkling《辛口》チリ/品種:シャルドネ

マム コルドン ルージュ

¥12,800(税込¥14,080)

G.H.Mumm Cordon Rouge《辛口》フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

Red

Baron・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

¥4,590(税込¥5,049)

Baron Philippe De Rothschild Varietal Pinot Noir《赤/フルボディ》フランス/品種:ピノ・ノワール

8TH SEA OYSTER
Kitchen



アレルギー情報はこちら

PLEASE SCAN
FOR ALLERGY INFORMATION

■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。

■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。



Raw Oyster

おまかせ生牡蠣

牡蠣の目利きが日本各地から選んだ良質な牡蠣を毎日入荷。
牡蠣専門店であるオイスターバーならではの安心美味な牡蠣を是非お試しください。

1ピース ¥500 (税込¥550)

2ピース ¥980 (税込¥1,078)

3ピース ¥1,450 (税込¥1,595)

おまかせ生牡蠣

Raw Oyster

特許取得

取り込む海水がキレイなら、牡蠣もキレイになれる。

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】



※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。

Appetizer & Seafood

アンチョビオリーブのフリット

Anchovy and Olive Fritters



¥590 (税込¥649)

燻製ポテトと牡蠣のサラダ 半熟卵添え

Potato salad with smoked cheese, soft-boiled eggs, and plenty of cheese

¥690 (税込¥759)

フレンチフライ トリュフの香り

French Fries with Truffle Flavor

¥600 (税込¥660)

カニ味噌のディップ

Crab Roe Dip



¥690 (税込¥759)

マスカルポーネとイクラのクロスティニ

Mascarpone and Salmon Roe Crostini

¥590 (税込¥649)

ユニバターとカラスミのクロスティニ

Sea Urchin Butter and Bottarga Crostini

¥590 (税込¥649)

牡蠣とオリーブのマリネ

Oyster and Olive Marinated Salad



¥890 (税込¥979)

牡蠣のからから揚げ

Spicy Fried Oysters

¥990 (税込¥1,089)

フレッシュマッシュルームのカルパッチョ

Fresh Mushroom Carpaccio

¥690 (税込¥759)

カリフラワーのバーニャカウダ ～目玉焼き添え～

Cauliflower with Bagna Cauda ~ Served with a Fried Egg ~

¥790 (税込¥869)

甲イカのフリット

Squid Fritters



¥790 (税込¥869)

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～

Fresh Fish and Tomato Carpaccio with Cottage Cheese and White Dashi Jelly

¥900 (税込¥990)

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～

Roast Beef and Mushroom Salad with Truffle Dressing

¥990 (税込¥1,089)

和牛ブリスケの炙り ルッコラのサラダ

Grilled Wagyu Beef Brisket with Arugula Salad

¥1,190 (税込¥1,309)

お任せ前菜4種の盛り合わせ

Chef's Selection Platter of Four Appetizers

¥1,990 (税込¥2,189)

Oyster

生牡蠣のカクテル

Raw Oyster Cocktail

4p ¥2,000 (税込¥2,200)

6p ¥2,900 (税込¥3,190)

※3種類各1ピース



単品 ¥550 (税込¥605)

イクラと白だしのジュレ

お魚とマスカルポーネ、トマト、バジルソース

ローストビーフ&トリュフソース

カキフライ

Breaded Oysters

2p ¥690 (税込¥759)

牡蠣のバターソテー

Breaded Oysters

2p ¥890 (税込¥979)

牡蠣のワイン蒸し

Wine-steamed oysters

2p ¥890 (税込¥979)

Pasta & Risotto



たっぷりチーズの Pasta ～トリュフ風味～

Cheesy Pasta ~Truffle Flavor~

¥1,390 (税込¥1,529)

甲イカとウニトマトクリームのパスタ

Squid and Sea Urchin Tomato Cream Pasta

¥1,590 (税込¥1,749)

牡蠣とシラス、青唐辛子のパスタ

Oysters, whitebait, and green chili pasta

¥1,690 (税込¥1,859)

Beverage



生ビール

Draft Beer

¥600 (税込¥660)



ハイボール

Highball

¥500 (税込¥550)

サワー Sour ALL ¥550 (税込¥605)

レモンサワー

Lemon Sour

グレープフルーツサワー

Grapefruit Sour

柚子サワー

Yuzu Sour

カクテル Cocktail ALL ¥550 (税込¥605)

キティ

Kitty

ウォッカトニック

Vodka Tonic

ジントニック

Gin & Tonic

ミモザ

Mimosa

スクリュードライバー

Screwdriver

ジンバック

Gin Buck

ウォッカソーダ

Vodka Soda

ウォッカトニック

Vodka Tonic

ジンリッキー

Gin Rickey

ソフトドリンク Soft drinks ALL ¥450 (税込¥495)

オレンジジュース

Orange Juice

ジンジャーエール

Ginger Ale

ウーロン茶

Oolong Tea

トニックウォーター

Tonic Water