

## 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 [ CACCI ] カッキー

牡蠣に合うワイン当店のオリジナルワイン、『CACCI (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。

CACCI 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

CACCI 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

CACCI 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

CACCI 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)

CACCI 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

### モーンスーン 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 ピアンコ

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 ピアンコ

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、ポンペーノ・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  
Château Mercian Moegi 《辛口》日本／品種:シャルドネ、甲州  
¥4,900(税込¥5,390)

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  
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  
¥5,900(税込¥6,490)

トリヴェント リザーブ ホワイトマルベック  
Trivento Reserve White Malbec 《辛口》アルゼンチン／品種:マルベック、その他  
¥5,900(税込¥6,490)

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ  
Maison Joseph Drouhin Chablis 《辛口》フランス／品種:シャルドネ  
¥9,800(税込¥10,780)

サンセール・ル・シェヌ・マルシャン  
Sancerre Le Chêne Marchand 《辛口》フランス／品種:ソーヴィニヨン・ブラン  
¥12,800(税込¥14,080)

Sparkling

エオラ オーガニック ブリュット  
Eora Organic Brut 《白／辛口》スペイン／品種:シャルドネ、マカベオ  
¥2,000(税込¥2,200)

CACCI スパークリング  
CACCI Sparkling 《辛口》チリ/品種:シャルドネ  
¥4,590(税込¥5,049)

マム コルドン ルージュ  
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  
¥12,800(税込¥14,080)

Red

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  
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  
¥4,590(税込¥5,049)

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べーならではの安心美味しい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)

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ませ。

## 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ーニ

Mascarpone and Salmon Roe Crostini

¥590(税込¥649)

### ウニバターとカラスミのクロスティーニ

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)

### カリフラワーのバニヤカウダ～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

### たっぷりチーズのパスタ ~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