

Oyster 当店自慢の牡蠣料理



L'ÉCAILLER Platter
レカイエプレート

¥2,480 [税込¥2,728]
九州名物を詰め込んだレカイエ自慢のプレートです。



Breaded Oyster
カキフライ
2p ¥720 [税込¥792]
4p ¥1,380 [税込¥1,518]



Plain Grilled Oyster
牡蠣の素焼き
2p ¥720 [税込¥792]
しっかり焼くことで旨味が凝縮しています。



Butter Sautéed Oyster
牡蠣のバターソテー
2p ¥780 [税込¥858]
外はカリッと中はふっくら仕上げています。外はカリッと中はふっくら仕上げています。バター風味が食欲をそそります。



White Wine Steamed Oyster
牡蠣のワイン蒸し
2p ¥780 [税込¥858]
ニンニクで香りをつけたオイルに牡蠣を入れてワイン蒸しにしています。



Hot Oyster Platter
ホットオイスタープレート

¥1,170 [税込¥1,287]
バターソテー／ガーリックバターソースと香草パン粉焼き／カキフライ 各1ピース



Kagoshima Prefecture
Hetsuka Orange Ponzu-Marinated Oysters
鹿児島県産
へつか橙ポン酢漬け牡蠣
¥700 [税込¥770]
優しい酸味のへつか橙ポン酢でさっぱりお召し上がりください。



Grilled Hakata Mentaiko-Topped Oysters
博多めんたい炙り牡蠣
¥700 [税込¥770]
サッと牡蠣だし醤油にくぐらせて明太子と炙りました。



Sesame Sauce Oysters
胡麻牡蠣
¥700 [税込¥770]
福岡名物「ゴマサバ」を牡蠣にアレンジしました。

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER
様々なコンビネーションで楽しむ焼き牡蠣

3 Kinds of Assorted Grilled Oysters
焼き牡蠣3種盛り合わせ ¥1,500 [税込¥1,650]

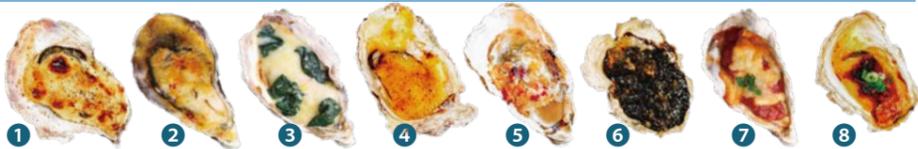
6 Kinds of Assorted Grilled Oysters
焼き牡蠣6種盛り合わせ ¥3,000 [税込¥3,300]

Assortment of All Grilled Oysters
焼き牡蠣全種盛り合わせ ¥4,000 [税込¥4,400]



※焼き牡蠣6種盛りイメージ

焼き牡蠣単品 1ピース ¥550 [税込¥605] Special Topping Grilled Oyster 1pc



① Grilled Oysters Carbonara Style
カルボナーラ風焼き牡蠣
濃厚なチーズ風味のソースと牡蠣の相性は抜群です。

② Grilled Oysters with Garlic Sauce and Herb Breadcrumbs
ガーリックソースと香草パン粉の焼き牡蠣
定番のガーリックが効いた香草パン粉焼きです。

③ Grilled Oyster with White Sauce and Spinach
ホワイトソースとほうれん草の焼き牡蠣
定番のロックフェラーを焼き牡蠣でお楽しみください。

④ Grilled Oysters with Uni Butter
ウニバターの焼き牡蠣
ウニとバターで香り高く焼き上げています。

⑤ Grilled Oysters with Garnish Vegetables and Anchovy Butter
飾り野菜とアンチョビバターの焼き牡蠣
アンチョビが効いたバターと飾り野菜で焼き上げてます。

⑥ Grilled Oysters with Squid Ink Tartar Sauce
イカ墨タルタルソースの焼き牡蠣
コクのあるイカ墨で味わい深く仕上げました。

⑦ Grilled Oysters with Tomato Sauce and Mozzarella Cheese
トマトソースとモッツアレラチーズの焼き牡蠣
トマトとチーズ相性の良い食材を組み合わせています。

⑧ Japanese-style Olande Sauce Grilled Oysters
和風オランダーズ焼き牡蠣
マヨネーズベースの焼き牡蠣を味噌で和風仕立てに。

Cold / Hot Appetizer



3 kinds Cheese Platter
チーズ3種盛り
内容はスタッフにお尋ねください。
¥990 [税込¥1,089]



Prosciutto ham carpet
糸島雷山豚の生ハム絨毯
¥920 [税込¥1,012]
福岡県糸島市の雷山アイデア牧場で育った雷山豚の生ハムです。



French Fries with Okinawan Shima Salt
フライドポテト 沖縄の塩シママスで
¥530 [税込¥583]
フライ物と相性の良いシママスで仕上げています。



Wine-Steamed Mussels
with Yuzu Pepper Flavor
ムール貝のワイン蒸し 柚子胡椒風味
10個 ¥790 [税込¥869] 15個 ¥1,180 [税込¥1,298]
九州名物柚子胡椒で香り高く仕上げています。スープまでお楽しみ下さい



Fish and chips
フィッシュ&チップス
¥1,020 [税込¥1,122]



Beef Tagliata
~ with Itoshima Orange Sauce and Parmesan Cheese ~
牛肉のタリアータ
~糸島橙ソースとパルメザンチーズ~
¥1,090 [税込¥1,199]
福岡県糸島市の橙を使用したジャポネソースとたっぷりチーズを絡めてお召し上がりください



Shrimp Cocktail
シュリンプカクテル
¥1,180 [税込¥1,298]
ピリ辛なカクテルソースにつけてお召し上がりください。



Oyster and Mentaiko Ajillo
牡蠣と明太子のアヒージョ
¥1,180 [税込¥1,298]



Oyster Ajillo
牡蠣のアヒージョ
¥1,180 [税込¥1,298]

アヒージョと一緒にどうぞ！
Bread
パン
¥350 [税込¥385]

当店ならではのアヒージョです。是非パンと一緒に召し上がりください。

Pasta & Risotto



Pasta with Oysters and Truffle Sauce
~Loaded with Cheese and Black Pepper~
牡蠣とトリュフソースのパスタ
~たっぷりチーズと黒コショウ~
100g ¥1,490 [税込¥1,639] 150g ¥2,230 [税込¥2,453]
トリュフソースと削りたてチーズでシンプルに仕上げています。



Japanese-Style Pepperoncino with Oysters
牡蠣の和風ペペロンチーノ
100g ¥1,390 [税込¥1,529] 150g ¥2,130 [税込¥2,343]
バター醤油風味の和風パスタです。



Pasta with Oysters and Truffle Sauce
~Loaded with Cheese and Black Pepper~
牡蠣と海老のオマールクリームパスタ
100g ¥1,580 [税込¥1,738] 150g ¥2,330 [税込¥2,563]
濃厚なオマールソースと牡蠣の旨みでリッチなパスタに仕上げています。



Grilled Mentaiko
Sesame Oyster
Rice Bowl
炙り明太胡麻牡蠣丼
¥1,580 [税込¥1,738]
ランチタイムの人気メニューがディナーで復活です。

Salad & Soup



Fukuoka Prefecture
Frilled Lettuce Salad
with Cheese and Lemon Dressing
福岡県産
フリルレタスサラダ
チーズとレモンドレッシング ¥800 [税込¥880]
福岡県産フリルレタスのシンプルなサラダです。時期により産地が変更になる場合があります。



Smoked Salmon and Guacamole Salad
with Basil Dressing
スモークサーモンとワカモレのサラダ
バジルドレッシング ¥1,080 [税込¥1,188]



Rich Clam Chowder
with Kagoshima Prefecture Fresh Cream
鹿児島県産生クリームの濃厚クラムチャウダー ¥890 [税込¥979]
鹿児島県産の濃厚クリームを使ったクラムチャウダーです。

Bread
パン
¥350 [税込¥385]

Dessert

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

Vanilla Icecream
バニラアイス ¥400 [税込¥440]

Today's Sherbet
本日のシャーベット ¥400 [税込¥440]



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。ジュシーでフレッシュな味わい。



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)

Bubble by the Glass
グラス スパークリング



グラス スパークリング
《辛口》 Sparkling glass
glass
グラス¥730 (税込¥803)

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)

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)	Sparkling	ベルトゥーレ ブリュット《辛口》フランス Beltoure Brut	¥3,890 (税込¥4,279)
	シャンパーニュ・グルエ ブリュット・セクション《辛口》フランス Champagne Gruet Brut Sélection	¥11,800 (税込¥12,980)		カンティアーモ スプマンテ ブリュット 《辛口》イタリア Cantiamo Spumant Brute	¥3,990 (税込¥4,389)
	ランソン・ブラックラベル・ブリュット《辛口》フランス Lanson Black Label Brut	¥14,800 (税込¥16,280)		CACCCI スパークリング《辛口》チリ CACCCI Sparkling	¥4,590 (税込¥5,049)
	テタンジェ・ブリュット レゼルブ《辛口》フランス Taittinger Brut Reserve	¥14,800 (税込¥16,280)			

Chablis シャブリ

「シャブリ」はブドウが育つ土壤にミネラルが豊富に含まれており、同じくミネラルたっぷりの牡蠣に特によく合います。

プティ・シャブリ コルトー・ミシュレ (ジャン・クロード・コルトー) 《辛口》フランス 品種:シャルドネ Petit Chablis Courtault Michelet (Jean Claude Courtault)	¥6,990 (税込¥7,689)	メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ 《辛口》フランス 品種:シャルドネ Maison Joseph Drouhin Chablis	¥7,290 (税込¥8,019)	シャブリ シモネ・フェブル 《辛口》フランス 品種:シャルドネ Chablis Simonnet Febvre	¥8,990 (税込¥9,889)
---	-------------------	---	-------------------	---	-------------------

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)
タクン・レゼルヴァ・シャルドネ《フルーティーな辛口》チリ Takún Reserva 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 Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay	¥3,290 (税込¥3,619)
タリケ シャルドネ《辛口》フランス Tariquet Chardonnay	¥3,890 (税込¥4,279)

Organic オーガニック

ヴィテッセ グリッロ オーガニック《辛口》イタリア/品種:グリッロ Vitese Grillo Organic	¥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《やや辛口》オーストラリア/品種:シャルドネ Jacob's Creek Organic Chardonnay	¥4,790 (税込¥5,269)
ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン《超辛口》フランス/品種:ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン Michel Lynch Organic Blanc	¥5,190 (税込¥5,709)

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 Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc	¥3,290 (税込¥3,619)
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)

Others その他白ワイン

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)
タリケ クラシック《辛口》フランス/品種:ユニ・ブラン、コロンバル、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)

Red 赤

バロンフィリップ ヴァラエタル 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)	メツァコロナ 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)
エスクード・ロホ・レゼルヴァ・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 Escudo Rojo Reserva Cabernet Sauvignon Baron Philippe De Rothschild Maipo Chile	¥5,445 (税込¥5,990)		

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(瓶)
Alcohol-free beer (Bottle)
¥580 (税込¥638)

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



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)
Chivas Regal ~Mizunara~
- 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/ソーダ割り
Mixer: On the Rocks/Water/Hot Water/Soda

Cocktail カクテル ALL¥580 (税込¥638)

WINE Based	Casis	Vodka	Tequila Based
キール Kir	カシスオレンジ w/Orange Juice	モスコミュール Moscow Mule	テキーラトニック Tequila & Tonic
キティ Kitty	カシスオグレープフルーツ w/Grapefruit Juice	スクリュードライバー Screw Driver	テキーラサンライズ Tequila Sunrise
スプリッツァー Spritzer	カシスソーダ w/Sparkling Water	ウォッカソーダ Vodka & Soda	DitaBased
オペレーター Operator	カシスウーロン w/Oolong Tea	ウォッカトニック Vodka & Tonic	ディタオレンジ Dita Orange
ミモザ Mimosa	Peach	Gin	ディタトニック Dita Tonic
ホワイト・ミモザ White Mimosa	ピーチウーロン w/Oolong Tea	ジントニック Gin & Tonic	チャイナブルー China Blue
キールロワイヤル Kir Royal	ファジーネーブル w/Fuzzy Navel	ジンバック Gin Buck	
Campari Based	ピーチソーダ w/Sparkling Water	ジンライム Gin Lime	
カンパリオソーダ Campari Soda	Rum Based	ジンリッキー Gin Rickey	
カンパリオレンジ Campari Orange	ラムコーク Rum & Coke		
スプモーニ Spumoni			

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

※Pictures are just an Image.※写真は全てイメージです。実際に使用する器は異なる場合がございます。