GRAND MENU

oysterbar.co.jp

▶アレルギー情報はこちら

■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。

ポイントがたまるOPCアプリ
OYSTER PIECE CLUB

general_oyster

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

※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。

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）

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。

RECOMMENDED

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 Sauteed Oyste
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）

アヒージョとご一緒に！ Bread パン¥350（税込¥385）

RECOMMENDED

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
《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）

※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。

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！

Oyster Set : 16pcs

オイスターセット16ピース

1SET ¥5,280（税込¥5,808）

生牡蠣 2個 / イクラと白だしジュレのオイスターカクテル 2個 /
スモークサーモンとアボカドワカモレのオイスターカクテル 2個 /
ローストビーフとトリュフソースのオイスターカクテル 2個 /
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 2個 / トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣 2個 /
牡蠣のバターソテー 2個 / カキフライ2個

Oyster Set : 12pcs

オイスターセット12ピース

1SET ¥4,280（税込¥4,708）

生牡蠣 2個 /
イクラと白だしジュレのオイスターカクテル 2個 /
スモークサーモンとアボカドワカモレの
オイスターカクテル 2個 /
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 2個 /
トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣 2個 /
カキフライ 2個

COLD APPETIZER

冷菜

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）

Seafood Ceviche

魚介のセビーチェ

¥1,090（税込¥1,199）

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）

Shrimp cocktail 4 pieces

海老のカクテル4尾

¥790（税込¥869）

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）

※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。

HOT APPETIZER

温菜

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）

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）

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）

Fish & Chips

フィッシュ&チップス

¥990（税込¥1,089）

Oyster & Chips

オイスター&チップス

¥990（税込¥1,089）

Seafood grill platter

シーフードのグリル盛り合わせ

¥3,980（税込¥4,378）

SALAD & SOUP

サラダ＆スープ

Smoked Salmon and Avocado Guacamole Salad
with Basil Cheese Dressing

スモークサーモンと
アボカドワカモレのサラダ

バジルチーズドレッシング

¥990（税込¥1,089）

Uni Butter Toast

ウニバタートースト

¥500（税込¥550）

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）

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 〜バケット添え〜

¥1,090（税込¥1,199）

Bread

パン **¥350**（税込¥385）

※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。

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

パスタはすべて
生パスタ使用

Pescatore

ペスカトーレ

Regular ¥1,980（税込¥2,178）

Large ¥2,970（税込¥3,267）

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）

Peporonchino with plenty of oysters and lemon

牡蠣たっぷり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）

Oyster and Porcini Mushroom Cream Risotto

牡蠣とキノコのポルチーニクリームリゾット

Regular ¥1,590（税込¥¥1,749）

Large ¥2,380（税込¥2,618）

DESSERT
デザート

Fondant Chocolate
フォンダンショコラ
¥780(税込¥858)

Creme brulee
クレームブリュレ
¥550(税込¥605)

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

トニックウオーター
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

※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。

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

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

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／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。

Sparkling スパークリング

カンティアーモ スプマンテ ブリュット ¥3,990(税込¥4,389)
Cantiamo Spumant Brute
《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 ¥3,090(税込¥3,399)
Heroes Chardonnay
《フルーティーな辛口》チリ／フルーティーな飲み口でどんな料理にも相性が良い。

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ ¥7,290(税込¥8,019)
Maison Joseph Drouhin Chablis
《辛口》フランス／フルーティーな味わいで、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。

Others その他白ワイン

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 ¥3,290(税込¥3,619)
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。

タリケ クラシック ¥3,590(税込¥3,949)
Tarique 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。

トリヴェント リザーブ ホワイトマルベック ¥5,090(税込¥5,599)
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。

Red 赤

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 ¥3,290(税込¥3,619)
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。

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 ¥4,590(税込¥5,049)
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スを伴った、果実味溢れる心地良い舌触り。

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

Beverage

Beer ビール

生ビール ¥590(税込¥649)
Draft Beer

ノンアルコールビール(瓶) ¥550(税込¥605)
Alcohol-free beer (Bottle)

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)

Vadka Based Poped 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

シーバスリーガル ～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¥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/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

Casis

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

モスコミュール 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

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

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

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

トニックウオーター
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

DESSERT

デザート

Creme brulee
クレームブリュレ
¥550(税込¥605)

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)

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…5,000×5%＝250ポイント付与
毎月1、11、21日なら5倍!!
5,000×25%＝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！

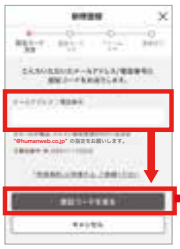
5 記念日を登録頂いたお客様には
記念日に
デキャンタワイン
クーポンプレゼント！

※クーポンはアプリ配信にてご登録日の２週間前にお送りします。
※ソフトドリンク1杯にもご変更可能。

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。

アプリダウンロードはこちら！

http://bemss.jp/opc/app.php

Google play　Download on the App Store

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。