



GRAND MENU

毎
日
入
荷
し
て
お
り
ま
す

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



※ RAW OYSTERS 旬の生牡蠣

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



牡蠣は1日400リットルもの大量の海水を
吸って吐いて成長しています。

取り込む海水がキレイなら、牡蠣もキレイになれる。

特許
取得

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】



◀ 海洋深層水をつかった
牡蠣の浄化メソッドについて

OYSTER

様々なコンビネーションで楽しむ焼き牡蠣



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。

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。

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 1 PIECE

Grilled oysters with anchovy butter

アンチョビバターの焼き牡蠣

¥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 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)

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)

Oyster Rockefeller ~ with Hollandaise Sauce and Spinach ~

オイスター ロックフェラー

¥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)

～オランデーズソースとホウレン草～



アンチョビバターの焼き牡蠣



ガーリックソースと香草パン粉焼き牡蠣



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～



ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣



トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣



トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣

OYSTERS

オイスター バー 自慢の牡蠣料理



Butter Sauteed Oyster
～Anchovy Mousse with Salmon Roe～
牡蠣のバターソテー
～アンチョビムースとイクラ添え～
2P ¥880 (税込¥968)

Butter Sauteed Oyster
～Roast Beef Garlic Sauce～
牡蠣のバターソテー
～ローストビーフのトリュフソース～
2P ¥880 (税込¥968)

Fried oysters ~with sudachi grated~
牡蠣の揚げだし
～すだちおろし～
2P ¥890 (税込¥979)

Steamed Oysters with Lobster Sauce
牡蠣のオマールソース蒸し
2P ¥850 (税込¥935)
Steamed Oysters with Lemon Cream
牡蠣のレモンクリーム蒸し
2P ¥850 (税込¥935)

Breaded Oysters
カキフライ
2P ¥720 (税込¥792)



Grilled oysters
牡蠣の素焼き
2P ¥760 (税込¥836)



Butter Sauteed Oyster
牡蠣のバターソテー
2P ¥780 (税込¥858)

Wine-steamed oysters
牡蠣のワイン蒸し
2P ¥780 (税込¥858)



Hot Oyster Platter
Butter Sauteed Oyster / Garlic butter Sauce and Herb Bread Crumbs/ Breaded Oyster

RECOMMENDED 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)

OYSTERS

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



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 Carpaccio
~ Carrot Râpée and Yuzu Sauce ~

鮮魚のカルパッチョ
～キャロットラペと柚子ソース～
¥1,080 (税込¥1,188)

Cold Roast Beef
Lemon Cream and Truffle Sauce

冷製ローストビーフ
レモンクリームとトリュフソース
¥990 (税込¥1,089)

Shirasu crostini
シラスの
クロスティーニ
1P ¥440 (税込¥484)



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)



Shrimp cocktail 2 pieces
海老のカクテル2尾
¥550 (税込¥605)



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



French fries with Truffle scent

フライドポテト

～トリュフの香り～

¥580(税込¥638)



Sea lettuce zeppoline

あおさのゼッポリーネ

～揚げピザ～

¥650(税込¥715)



Fried potatoes～parmesan cheese and black pepper～

インカの目覚めのフライ

～パルメザンチーズと黒胡椒～

¥600(税込¥660)

French toast with red snow crab cream 2 pieces

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)

Cuttlefish and Mushroom Fritters

コウイカとマッシュルームのフリット

¥980(税込¥1,078)

Fish & Chips

フィッシュ&チップス

¥990(税込¥1,089)

Mussels Steamed in Wine～with Herbs and Lemon～

ムール貝のワイン蒸し

～ハーブとレモンの香り～

¥920(税込¥1,012)



Creamy gratin with oysters and cheese

**牡蠣とチーズの
クリームグラタン**

¥990(税込¥1,089)



Oysters and Kyujo green onion ajillo

牡蠣と九条葱のアヒージョ

¥1,080(税込¥1,188)

アヒージョと一緒に！

Bread

パン¥350(税込¥385)



Seafood grill platter

シーフードのグリル盛り合わせ ¥3,980(税込¥4,378)

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

パスタはすべて
生パスタ
使用



Cheesy Bolognese Pasta
たっぷりチーズのボロネーゼパスタ

Regular ¥1,390(税込¥1,529) Large ¥2,080(税込¥2,288)



Lemon cream pasta with oysters and spinach
牡蠣とホウレン草のレモンクリームパスタ

Regular ¥1,390(税込¥1,529) Large ¥2,080(税込¥2,288)



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)



RECOMMENDED
Tomato cream pasta with oysters and crab miso
牡蠣とカニミソのトマトクリームパスタ

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



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)



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)



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)

⊗ SALAD & SOUP

サラダ & スープ

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)



Tomato and mascarpone caprese style

トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風

¥830(税込¥913)



Smoked Salmon and Avocado "Guacamole" Salad

スマートサーモンと

アボカドワカモレのサラダ

¥990(税込¥1,089)



Crab Cake Salad～Carbonara style～

クラブケーキサラダ～カルボナーラ仕立て～

¥1,080(税込¥1,188)



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)



Sea Urchin Butter Toast

¥500(税込¥550)

Bread

パン ¥350(税込¥385)

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)

※ソースは季節により異なります。

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

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

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



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。

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

Canfiago Spumant 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

Maison Joseph Drouhin Chablis

¥7,290(税込¥8,019)

《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

Baron Philippe De Rothschild Varietal Sauvignon Blanc

¥3,290(税込¥3,619)

《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

Tarieue Classic

¥3,590(税込¥3,949)

《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

Trivento Reserve White Malbec

¥5,090(税込¥5,599)

《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

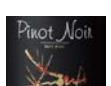


バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル メルロー

Baron Philippe De Rothschild Varietal Merlot

¥3,290(税込¥3,619)

《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

Baron Philippe De Rothschild Varietal Pinot Noir

¥4,590(税込¥5,049)

《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。

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水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) Sangria glass (White or Red)

¥580(税込¥638)

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 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

ウーロンハイ Oolong Tea

ジャスミンハイ Jasmine tea

コーン茶ハイ Corn Tea

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 烧酎/梅酒 ALL¥550(税込¥605)

麦焼酎 Barley

芋焼酎 Sweet Potato

濃醇梅酒 Nujun(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

スプリッター 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

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

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

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

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

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

tonic Water
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

ジャスミン茶
Jasmine tea

コーン茶
Corn Tea



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)

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
スタッフにご提示ください。

- 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 每月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>

ANDROID APP ON Google play 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。