



L'ÉCAILLER  
8<sup>TH</sup>SEA OYSTER

## 本日の生牡蠣

全国の生産者がこだわり抜いた手法で生産する希少価値の高い牡蠣を

富山県入善町にある自社浄化施設で特許取得技術を用いて浄化。

オイスターバーのトップブランドとして四半世紀を超える経験が培った安全の技術のもとに

丹精込めた一皿を通じて生産者の想いを伝え、一粒のこだわりを届けます。

**生牡蠣の産地・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。



# L'ÉCAILLER

「レカイエ」 フランス語で“牡蠣剥き職人”



## OYSTER



### バジル トマト チーズのオイスターカクテル

Basil Tomato Cheese Oyster Cocktail

トマトのレモンマリネ、ハーブとマスカルポーネチーズ、トマトのムースのオイスターカクテル

1ピース 600[税込660]

### イクラ 紅ズワイ蟹 レホールムースのオイスターカクテル

Salmon Roe, Red Snow Crab, and Lobster Mousse Oyster Cocktail

紅ズワイ蟹クリーム、イクラの醤油漬け、西洋わさびのムースのオイスターカクテル

1ピース 600[税込660]

### 和牛の炙り キノコのオイスターカクテル

Grilled Wagyu Beef with Mushroom Oyster Cocktail

和牛スライスの炙り、トリュフのソース、キノコのレモンマリネのオイスターカクテル

1ピース 700[税込770]

### オイスターカクテル3種盛り合わせ

Assorted Oyster Cocktails (3 varieties)

キャプション

1,800[税込1,980]

### 牡蠣の素焼き

Grilled Oysters

剥いた牡蠣をそのままオープンで焼き上げます 生牡蠣とは違う旨味を味わえます

2ピース 800[税込880]

### 牡蠣のワイン蒸し

Oysters Steamed in Wine

ほんのりガーリックの香りがする牡蠣の香草白ワイン蒸し

2ピース 900[税込990]

焼く、蒸す、揚げる、生で。一皿ごとに違う、牡蠣の魅力を楽しんで。



**自家製 カキフライ レモンタルタルソース** 1ピース 600[税込660]  
Homemade Breaded Oyster Lemon Tartar Sauce

生牡蠣をオーダーをいただいてから牡蠣フライにします。おすすめです！

**ウニと九条葱の焼き牡蠣** 1ピース 600[税込660]  
Grilled Oysters with Sea Urchin and Kujo Green Onions

ウニと牡蠣醤油の当店定番の焼き牡蠣 九条葱を添えました。

**アンチョビバター**の焼き牡蠣 1ピース 600[税込660]  
Grilled Oysters with Anchovy Butter

アンチョビバターとパン粉の焼き牡蠣です。

**オイスターロックフェラー** 1ピース 600[税込660]  
Oyster Rockefeller

オランダーズソース(卵のソース)とほうれん草の焼き牡蠣

**焼き牡蠣3種盛り合わせ** 1,700[税込1,870]  
Assorted Grilled Oysters (3 Varieties)

## COLD APPETIZER

海の恵みを、軽やかな前菜で



とりあえずの一皿に、おすすめはブルスケッタ

### 生シラスのブルスケッタ

Fresh Whitebait Bruschetta

薄くカットしたバケットに大葉ソースを塗り、生シラスを載せています  
冷えた白ワインとどうぞ

850 [税込935]

### タコとモzzarellaチーズの バジルマリネ～トマトのムース～

Octopus and Mozzarella Cheese Basil Marinated ~ Tomato Mousse ~  
真タコとモzzarellaチーズのバジルサラダ

1,150 [税込1,265]

### 甘エビのブルスケッタ

Sweet Shrimp Bruschetta

ハーブとマスカルポーネチーズと甘エビのブルスケッタ  
西洋わさびのアクセント

800 [税込880]

### 生ハムとモzzarellaチーズの カプレーゼ風

Caprese-style with prosciutto and mozzarella cheese

生ハムの塩気とモzzarellaチーズで白ワインと

1,300 [税込1,430]

### 牡蠣のリエット

Oyster Rilette

自家製の牡蠣のリエット(ペースト)をバケットに塗って  
白ワインかピノワールと

800 [税込880]

### 真鯛の昆布締め

～トマトのサルサ～

Red Sea Bream Cured with Kelp ~ Tomato Salsa ~

昆布で締めた真鯛にトマトのサルサのカルパッチョ

1,400 [税込1,540]



**炙りマグロのニンニク醤油マリネ**

Grilled Tuna with Garlic Soy Sauce Marinade

ニンニク醤油でマリネしたマグロを表面だけ炙ります

1,200 [税込1,320]

**カツオの薫焼き**

～柚子胡椒のソースとハーブのサラダ～

Oyster Rilette

カツオの薫焼きを柚子胡椒ソースと茗荷のソース、ハーブのサラダと

1,300 [税込1,404]

炙りと薫焼き、二つの香りで味わって

## VEGETABLE

**シンプルなグリーンサラダ** ~たっぷりチーズ~ 800[税込880]  
Simple Green Salad ~Loaded with Cheese~  
レモンのドレッシングとたっぷりのチーズを削ります

**紅ズワイ蟹クリームとアボカドのクラブケーキサラダ** 1,100[税込1,210]  
Red Snow Crab Cream and Avocado Crab Cake Salad  
添えてあるポーチドエッグを崩してお召し上がりください

**フルーツトマトとキャラメリゼしたカマンベールのサラダ** 1,200[税込1,320]  
Fruit Tomato and Caramelized Camembert Salad  
表面をキャラメリゼしたカマンベールチーズとフルーツトマトの贅沢サラダ

**和牛ブリスケットとルッコラセルバチコのサラダ** 1,600[税込1,760]  
~トリュフのドレッシング~  
Wagyu Brisket and Wild Arugula Salad ~ Truffle Dressing ~  
和牛スライスの炙り、ルッコラセルバチコの苦味、トリュフの香り

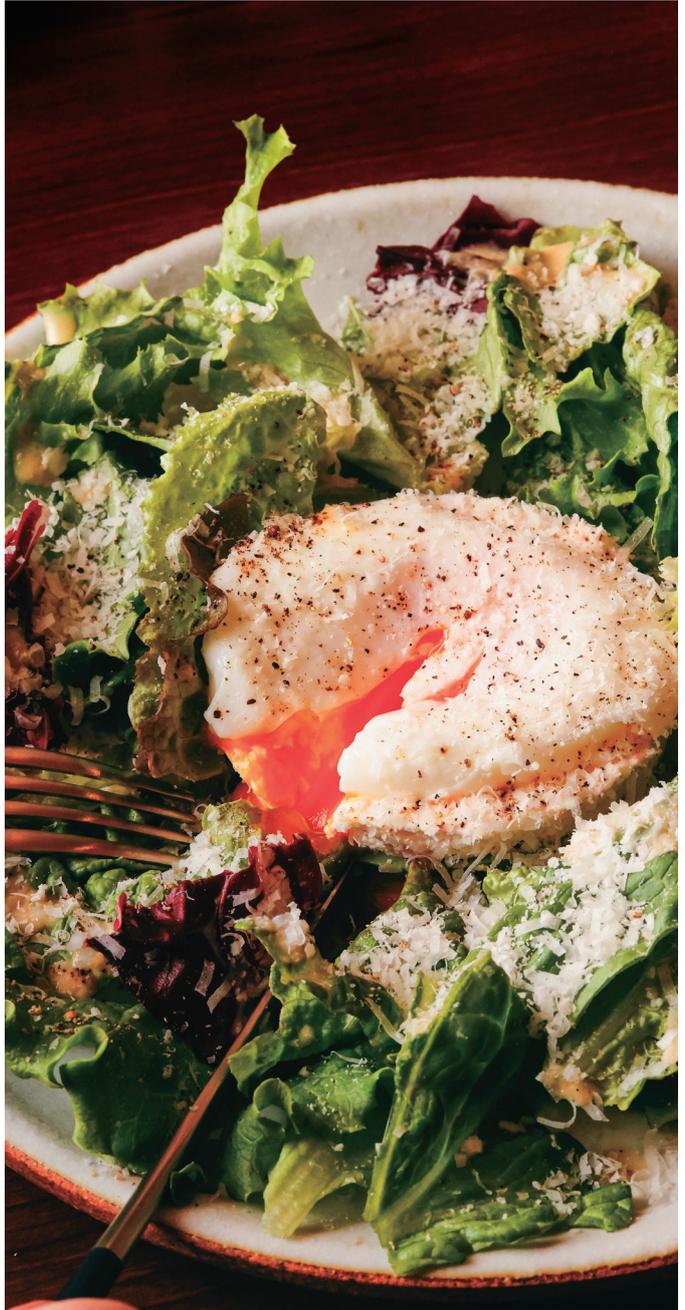
## BREAD

**バケット** 400[税込440]  
baguette

**フォカッチャ** 400[税込440]  
Focaccia



卵を崩す瞬間がごちそう。



## HOT APPETIZER



### 丸ごと玉ネギと牡蠣のグラタン

Whole Onion and Oyster Gratin

950 [税込1,045]

玉ネギを丸ごとオープンで1時間火を入れます  
1番外側の皮のみ外して玉ネギも一緒に

### ソフトシェルクラブの唐揚げ ~スパイシーソース~

Soft-Shell Crab Tempura ~Spicy Sauce~

950 [税込1,045]

ソフトシェルクラブを丸ごと揚げます

### スルメイカとほうれん草のソテー ~アンチョビクリームソース~

Sautéed Squid and Spinach ~ Anchovy Cream Sauce ~

1,100 [税込1,210]

シンプルなスルメイカとほうれん草をソテー

### 真タコとブロッコリーのガリシア風 ~ロメスコソース~

Galician-Style Octopus and Broccoli ~ Romesco Sauce~

950 [税込1,045]

定番ガリシアをベーコンパン粉とロメスコソースで

### ハモと旬野菜のフリット ~大葉のソース~

Fritters of Conger Eel and Seasonal Vegetables ~ Shiso Sauce ~

1,380 [税込1,518]

骨切したハモとその日の野菜のフリットを大葉のソースで

### 鬼手長エビと青のりのアヒージョ

Giant River Prawn and seaweed ajillo

1,600 [税込1,760]

食べ応えのある鬼手長エビと青のりのアヒージョ  
バケットどうぞ

バケット baguette 400 [税込440]



香ばしさと旨みをまとった、海の温泉。  
みんなでシェアして、ワインと一緒に楽しんで。

## PASTA & RISOTTO

海の旨みで仕上げる、パスタとリゾット



**たっぷりチーズとトリュフソースのシンプルなパスタ** 1,400 [税込1,540]  
Simple pasta with plenty of cheese and truffle sauce

**牡蠣 生シラス 青唐辛子のパスタ** 1,600 [税込1,760]  
Oysters, Raw Whitebait, and Green Chili Pasta

**ウニと九条葱のペペロンチーノ** 1,700 [税込1,870]  
～からすみかけ～  
Sea Urchin and Green Onion Pepperoncino ~Topped with Bottarga~

**レカイエ特製オイスターバーのペスカトーレ** 2,400 [税込2,640]  
L'ÉCAILLER's Special Oyster Bar Pescatore

**牡蠣のバジルクリームリゾット** 1,600 [税込1,760]  
Basil Cream Risotto with Oysters

**鬼手長エビのソテー ウニクリームのリゾット** 2,200 [税込2,420]  
アメリカヌソース  
Sautéed Giant River Prawn Sea Urchin Cream Risotto Sauce Américaine

## MAIN



海の幸も、お肉も。ごちそうメイン。  
もう少しだけ、ワインが欲しくなる。

### 鮮魚と牡蠣のバターソテー ～レモンバターソース～

Butter-Sautéed Fresh Fish and Oysters ~ Lemon Butter Sauce ~

牡蠣好きのための、贅沢ソテー。

1,950 [税込2,145]

### 岩手県産美海鴨もも肉 ～ガーリックバルサミソース～

Iwate Prefecture-Produced Miuna Duck Thigh Meat ~Garlic Balsamic Sauce~

2,300 [税込2,530]

### オーストラリア産子羊肉 ～マスタードクリームソース～

Australian Lamb Chops ~ Mustard Cream Sauce ~

3,400 [税込3,740]

### 国産牛サーロインのタリアータ ～赤ワインソース～

Domestic Beef Sirloin Tagliata ~ Red Wine Sauce ~

4,000 [税込4,400]

## DESSERT



チョコレートブラウニー バニラアイスクリーム添え 700 [税込770]  
Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream

クレームブリュレ 700 [税込770]  
Crème brûlée

能登の塩アイス 600 [税込660]  
Noto Salt Ice Cream

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

## SOFT DRINK ALL 450 [税込495]

コカ・コーラ  
Coca Cola

クランベリージュース  
Cranberry Juice

コーヒー (HOT or COLD)  
Coffee Hot/Iced

オレンジジュース  
Orange Juice

トマトジュース  
Tomato Juice

紅茶 (HOT or COLD)  
Black Tea Hot/Iced

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

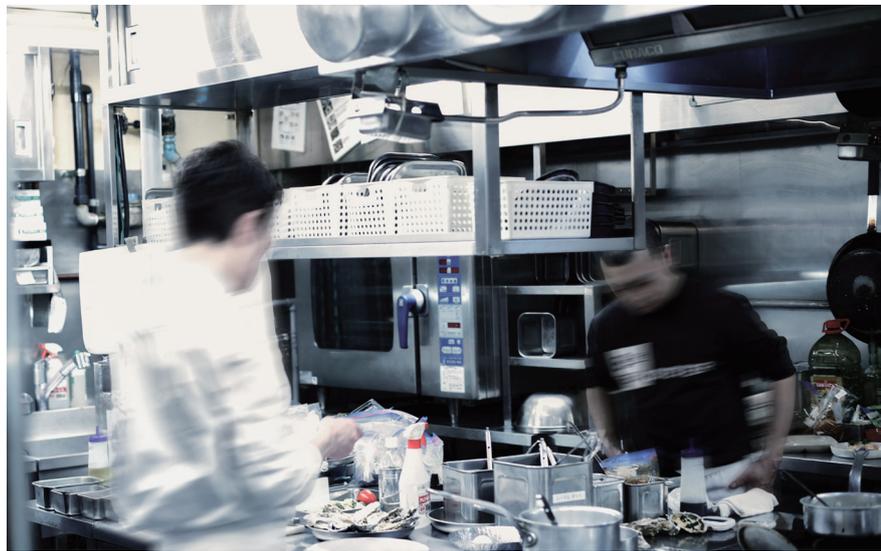
パイナップルジュース  
Pineapple Juice

トニックウォーター  
Tonic Water

ウーロン茶  
Oolong Tea

海と大地、いきものからの贈り物を

キッチンとサービススタッフより、心を込めて。



◀アレルギー情報はこちら

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。  
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。  
掲載の写真はイメージです。  
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。

ディナータイムはアミューズ代として、お一人様 330円(税込)を頂戴しております。

Connected with us



ポイントがたまるOPCアプリ  
**OYSTER PIECE CLUB**



general\_oyster



海水がキレイなら、  
牡蠣もキレイになれる。



ゼネラル・オイスター  
安全への取り組み