

牡蠣のプロが厳選した安心・安全の生牡蠣とシーフード、
お肉や野菜も楽しむごちそうレストランへようこそ



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。
- 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。



ポイントがたまるOPCアプリ
OYSTER PIECE CLUB



general_oyster





本日の生牡蠣

全国の生産者がこだわり抜いた手法で育てた牡蠣を
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。



モバイルオーダー画面からも本日の生牡蠣をご覧ください。
産地ごとの味わいをお楽しみください！

※イメージ画像



海水がキレイなら、
牡蠣もキレイになれる。

特許取得の浄化技術で実現する安全と美味しさ

[海洋深層水オイスター]

ゼネラル・オイスター 安全への取り組み [詳しくはこちら▶](#)



ご来店の一杯目に！

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 [CACCCI]

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！

産地：チリ



ミゲル・トーレス・チリ



image photo



カルパッチョ
マリネに◎



生牡蠣なら
コレ！



グリルや
お肉に！



生でも
焼きでも！
万能ワイン

ソーヴィニヨン・ブラン

SAUVIGNON BLANC

《爽やかな辛口》

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》

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》

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》

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〕

各 デキャンタ Decanter 2,700〔税込2,970〕 ボトル Bottle 3,690〔税込4,059〕



気の合う仲間とのオイスタータイムは、スパークリングで！

CACCCI 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〕

RECOMMENDED MENU

シェフのおすすめ! 季節のスペシャルティをどうぞ

Spring Edition



Today's Fresh Fish and Citrus Carpaccio

~Topped with Sardinian Bottarga ~

本日の鮮魚と柑橘のカルパッチョ

~サルデーニャ産のカラスミかけ~

780 [税込858]

Firefly Squid and Bamboo Shoot Ajillo

Served with Melba Toast

ホタルイカと筍のアヒージョ

メルバトースト添え

990 [税込1,089]

Today's Fresh Fish Meunière

~Burnt Butter Lemon Soy Sauce~

本日の鮮魚のムニエル

~焦がしバターレモン醤油~

990 [税込1,089]

【Limited】Butter-Sautéed Jumbo Oysters

【限定】大粒牡蠣のバターソテー

2ピース 990 [税込1,089]

Homemade Oyster Marinated Salad

and Vegetables Simmered in Tomato Sauce

自家製

牡蠣マリネと野菜のトマト煮

680 [税込748]

Bluefin Tuna Cutlet ~Kekker Sauce~

本マグロのカツレツ

~ケッカーソース~

2,280 [税込2,508]



Mehi-kari Instant Escabeche

**メヒカリの
瞬間エスカベッシュ**

880 [税込968]



Garlic Shrimp

ガーリックシュリンプ

990 [税込1,089]

RECOMMENDED MENU

旬の恵みを、いちばん美味しい一皿で



Today's Fresh Fish with Asparagus and Rapini Fritters ~Aioli Sauce~
本日の鮮魚とアスパラガスと菜の花のフリット
~アイオリソース~

1,100 [税込1,210]



Iwate Prefecture-Produced Sea Duck Thigh Steak
~Garlic Balsamic Sauce~
岩手県産美海鴨もも肉のステーキ
~ガーリックバルサミソース~

2,000 [税込2,200]



Milanese-style Pizza with Shrimp and Lobster in Tomato Sauce
海老とオマールトマトソースのミラノ風ピザ
990 [税込1,089]



Thinly Sliced Bluefin Tuna ~Shiso Tapenade Sauce~
本マグロのタリアート ~大葉タップナードソース~
1,200 [税込1,320]

OYSTER

牡蠣の本来の旨みを引き出す牡蠣料理を堪能して

殻ごと焼き上げた、旨み凝縮の牡蠣



Grilled Oysters
牡蠣の素焼き
2ピース 720 [税込792]

白ワインの香りが立ち上る、大人の牡蠣



Oysters Steamed in Wine
牡蠣のワイン蒸し
2ピース 780 [税込858]



日本が誇る牡蠣料理の定番、カキフライ

Homemade Breaded Oyster Lemon Tartar Sauce

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]
牡蠣好きのためのご褒美フライ!

相性の良い食材をトッピングした焼き牡蠣の世界へようこそ

牡蠣醤油のコクが決め手!



Grilled Oysters
with Sea Urchin and Oyster Sauce
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣
550 [税込605]

Grilled Oysters with Anchovy Butter
アンチョビバターの焼き牡蠣
550 [税込605]



濃厚アンチョビバターが香る焼き牡蠣

オランダチーズとハウレン草の絶妙コンビ



Oyster Rockefeller
オイスターロックフェラー
550 [税込605]

Assorted Grilled Oysters (3 Varieties)

焼き牡蠣3種盛り合わせ 1,600 [税込1,760]
牡蠣の味わいを贅沢に楽しむ3種盛り合わせ!

じつはちょっぴりお得!

COLD APPETIZER

こだわりシーフードの冷菜。彩りも楽しい一皿をどうぞ



サクッとパケットと一緒に楽しむ海の恵み

Marinated Raw Whitebait
~ Perilla Sauce ~
生シラスのマリネ
~大葉ソース~

850 [税込935]



甘エビの甘みと柚子胡椒の爽やかな刺激を楽しみたい

Sweet Shrimp Bruschetta
甘エビのブルスケッタ
800 [税込880]



燻製とろさバの旨みとマッシュポテトに絡む贅沢ブルスケッタ!

おすすめ!

Marinated Raw Whitebait ~Shiso Sauce~
燻製とろさバとマッシュポテトのブルスケッタ
850 [税込935]



サーモン好き必見、贅沢な前菜サラダ。

Oji-Salmon and Herb Salad
王子サーモンとハーブのサラダ 950 [税込1,045]

Red Sea Bream Cured with Kelp ~ Tomato Salsa ~
真鯛の昆布締め ~トマトのサルサ~
柔らかく締まった鯛とフレッシュトマトの絶妙コンビ。

1,100 [税込1,210]

Grilled Skipjack Tuna ~ with Yuzu Pepper Sauce and Herb Salad ~
カツオの薫焼き ~柚子胡椒のソースとハーブのサラダ~
薫焼きの香ばしさと柚子胡椒の爽やかさを楽しむ一皿。

1,200 [税込1,320]



Red Sea Bream Cured with Kelp ~ Tomato Salsa ~

Grilled Skipjack Tuna ~ with Yuzu Pepper Sauce and Herb Salad ~

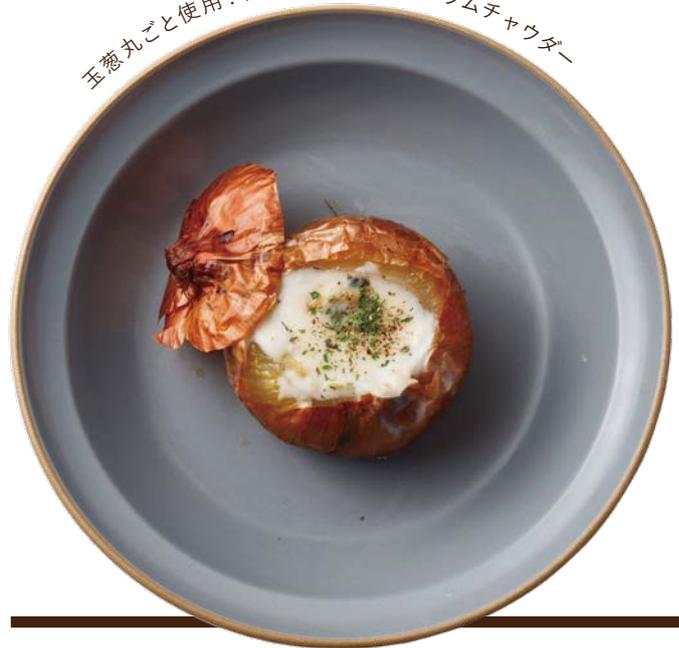
HOT APPETIZER

あったか温菜でおなかも心もほっこり。アクアパッツアのメリゾットがおすすめ！



ちょっと贅沢に、香り高いトリュフ風味をプラス

French Fries ~Truffle Flavor~
フライドポテト
~トリュフ風味~
680[税込748]



玉葱丸ごと使用！甘みと旨味の濃厚クラムチャウダー

Whole Onion Clam Chowder
丸ごと玉ネギのクラムチャウダー 800[税込880]



濃縮した牡蠣クリームと北海道ポテトがとろけ合う贅沢グラタン。

Rich Oyster Cream and Hokkaido Potato Gratin
**濃厚牡蠣クリームと
北海道ポテトのグラタン** 1,100[税込1,210]



ふわっと柔らかいハモフリットに、カリカリポテトを添えて。

Eel Fish and Chips
ハモのフィッシュアンドチップス
1,380[税込1,518]



MARE's Special Aquapazza

マーレ特製アクアパッツァ 2,380[税込2,618]
お好みでリゾット追加、スープまで味わい尽くせる贅沢感。

追加 **リゾット Additional Risotto** + 500[税込550]

VEGETABLE

新鮮な海の恵みと野菜を軽やかな一皿に



Simple Green Salad ~Loaded with Cheese~
シンプルなグリーンサラダ 800[税込880]

～たっぷりチーズ～

サラダなのに満足感◎、チーズ好きにはたまらない一皿。

Rucola Selvatico and Oji-Salmon Salad
ルッコラセルバチコと王子サーモンのサラダ
 1,300[税込1,430]

香ばしいアーモンドとチーズのkokで食感と味わいにアクセント。



Brata Cheese Caprese

【限定】ブライータチーズのカプレーゼ

2,000[税込2,200]

バケット baguette 400[税込440]

フォカッチャ Focaccia 400[税込440]



Mare Salad
 ~Seafood Cobb Salad~

マールサラダ

～シーフード Cobb サラダ～

1,700[税込1,870]

PASTA & RISOTTO

魚介の旨みが主役の、満ち足りるひと皿

牡蠣汁で仕上げる濃厚な味わいの海鮮ボンゴレ。



Oyster Bar's Clam Pasta

オイスターバーのボンゴレ

1,400 [税込1,540]

牡蠣の旨味とシラスの甘みが絶妙に絡む一皿。



Oysters, Fresh Whitebait, and Green Chili Pasta

牡蠣 生シラス 青唐辛子のパスタ

1,600 [税込1,760]

カリミーなウニソースとパスタが絡む贅沢な味わい。からすみが入り、アクセント、香りと味わいを引き出す一品。

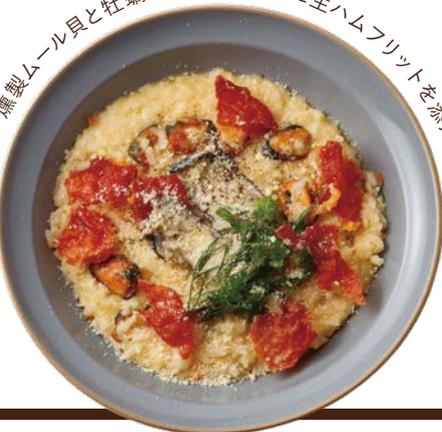


Sea Urchin and Green Onion Pepperoncino ~Topped with Bottarga~

ウニと九条葱のペペロンチーノ ~からすみかけ~

1,700 [税込1,870]

燻製ムール貝と牡蠣の濃厚リゾットに生ハムフリットを添えて。

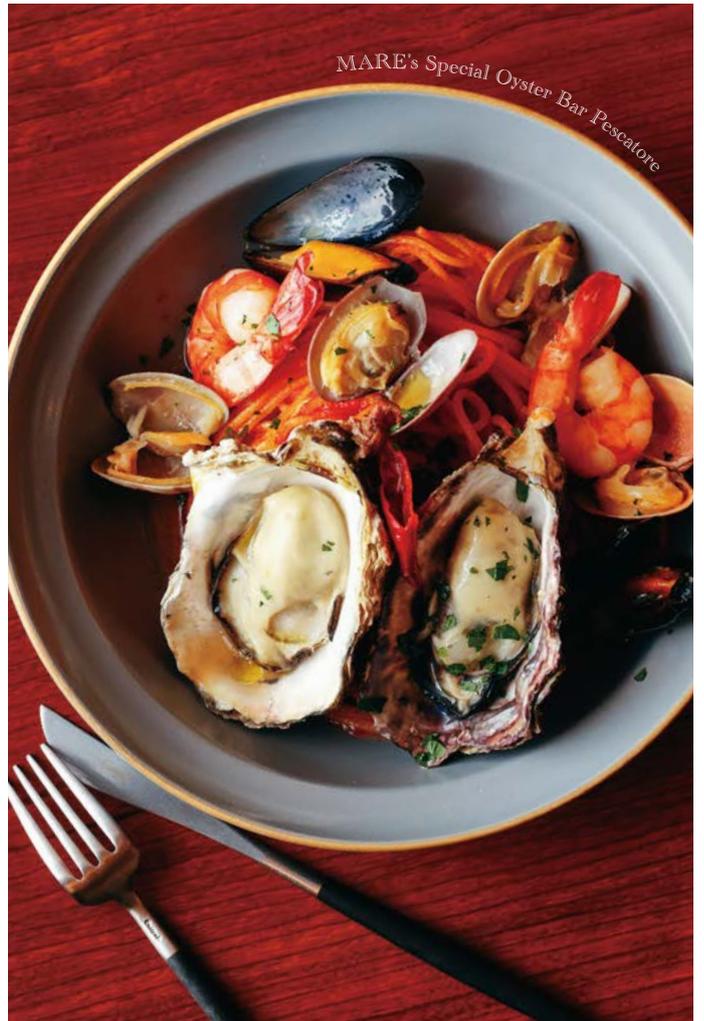


Smoked Mussel and Oyster Risotto ~ Served with Prosciutto Fritters ~

燻製ムール貝と牡蠣のリゾット~生ハムのフリット添え~

1,700 [税込1,870]

MARE's Special Oyster Bar Pescatore



MARE's Special Oyster Bar Pescatore

マール特製オイスターバーのペスカトーレ

2,000 [税込2,200]

特別なディナーに最適、海の恵みを存分に味わうペスカトーレ。

DESSERT

濃厚チョコブラウニーと冷たいバニラアイスの贅沢コンビ。



Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream

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]

パリッと香ばしい表面ととろけるカスタードの



デザート

Crème brûlée

クレームブリュレ 700 [税込770]

Crème brûlée

本日のシャーベット

爽やかな甘さで食後のデザートにぴったり。

400 [税込440]

SOFT DRINK

ソフトドリンク ALL450 [税込495]



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

トニックウォーター
Tonic Water

ペリエ
Perrier

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

※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。

WINE



Sparkling Glass

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》

Champagne シャンパン



シャンパーニュ・グルエ ブリュット・セレクション

Champagne Gruet Brut Sélection

11,800[税込12,980]

《辛口》フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ/繊細な泡立ちで、口中はふくよかでフレッシュかつリッチ。心地よい辛口シャンパーニュ。



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。



テタンジェ・ブリュット レゼルブ

Taittinger Brut Réserve

14,800[税込16,280]

《辛口》フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ/果実やプリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマとフレッシュな味わい。

Sparkling スパークリング



エスパス・オブ・リマリ・ブリュット

Espace of Limari Brut

3,990[税込4,389]

《やや辛口》チリ/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ/コンチャ・イトロ社が手がけるすっきりとしたスパークリングワイン。



カンティアーモ スプマンテ ブリュット

Cantiamo Spumante Brute

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。



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

Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay

3,290[税込3,619]

《辛口》フランス/エキゾチックな果実の風味をもち、バランスに優れた心地よく楽しめるワイン。



タリケ シャルドネ

Tariquet Chardonnay

3,890[税込4,279]

《辛口》フランス/フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワイン。



ディアブロ ゴールデン シャルドネ

Diablo Golden Chardonnay

5,390[税込5,929]

《辛口》チリ/マンゴーやパッションフルーツのアロマが際立ち、しっかりした骨格を感じられる濃厚な白ワイン。



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。

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 Heroes Sauvignon Blanc 《辛口》チリ/華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。	3,090 [税込3,399]
	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル ソーヴィニヨン・ブラン 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。	3,290 [税込3,619]
	タリケ ソーヴィニヨンブラン Tarique Sauvignon Blanc 《辛口》フランス/香りは力強く、花のような余韻。繊細なミネラルを感じる、しっかりとした味わい。	3,890 [税込4,279]
	オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン Overstone Sauvignon Blanc 《辛口》ニュージーランド/瑞々しさと爽快感に満ちた白ワイン。	4,290 [税込4,719]
	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/爽やかな果実のアロマに上品な花の香りが合わさる、スッキリとしたオーガニックワイン。	5,090 [税込5,599]

Others その他白

	ボルサオ カンポ カスティージョ ブランコ Borsao Campo Castillo Blanco 《辛口》スペイン/品種:マカベオ/シトラスや洋ナシを思わせる上品な香り。	3,090 [税込3,399]
	メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト Mercian Wines Birdsong White 《やや辛口》フランス/品種:ヴェルメンティエーノ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン/フレッシュな酸味と果実味のバランスがよく、飲みやすい味わい。	3,190 [税込3,509]
	ヴィテッセ グリッロ オーガニック Viteze Grillo Organic 《辛口》イタリア/品種:グリッロ/シチリアで高い評価を受ける『コロンバ・ピアンカ社』が造る果実味豊かでフレッシュなオーガニックワイン。	3,490 [税込3,839]
	タリケ クラシック Tarique Classic 《辛口》フランス/品種:ユニ・ブラン、コロンパール、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。	3,590 [税込3,949]
	ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ Pete's Pure Pinot Grigio 《辛口》オーストラリア/品種:ピノ・グリージョ/爽やかな果実のアロマとまるやかな酸が特徴。	3,690 [税込4,059]
	ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト Lion's Land Majestic White 《辛口》南アフリカ/品種:シュナンブラン、シャルドネ/アプリコットとパイナップルの上品なブーケを豊富に含んだ、トロピカルフルーツの柔らかな香り。	3,690 [税込4,059]
	コルテ・ジャーラ・ソアヴェ Corte Giara Soave 《辛口》イタリア/品種:ガルガーネガ、シャルドネ/上品な果実味と伸びやかな酸を備えたエレガントな白ワイン。	4,890 [税込5,379]
	シャトー・メルシャン 萌黄 Chateau Mercian Moegi 《辛口》日本/品種:シャルドネ、甲州/色合いは輝きのあるレモンイエロー。心地よい酸とミネラル感が、豊かな果実香とともに余韻を感じるワイン。	4,890 [税込5,379]
	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/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。	5,090 [税込5,599]

Red 赤

	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル メルロー Baron Philippe De Rothschild Varietal Merlot 《ミディアムボディ》フランス/品種:メルロー/まる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。	3,290 [税込3,619]
	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル ピノ・ノワール 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。	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。

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]

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]

Vodka Based Poped Drinks サワー ALL550 [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 《割もの》ロック/水割り/ソーダ割り Mixer: On the Rocks/Water/Soda

シーバスリーガル Chivas Regal ~Mizunara~
~ミズナラ~
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]

Shochu/plum Wine 焼酎/梅酒 ALL550 [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 ALL550 [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
スパモーニ 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” ALL500[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



Soft Drink ソフトドリンク ALL450[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

トニックウォーター

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

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

毎月**1日・11日・21日**は
ポイント5倍デー!

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 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



アプリダウンロードはこちら!



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



OPC

検索

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。

※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。