Oyster 牡蠣料理

生牡蠣に
様々なソースを合わせた
オイスターカクテルです。

オススメ
5Kinds of Assorted
Oyster Cocktails
オイスターカクテル
全種盛り合わせ
¥2,900(税込¥3,190)

Oyster Cocktail 1piece
オイスターカクテル
単品1ピース ¥650(税込¥715)

Oyster cocktail with Roast beef and Wasabi
❶ローストビーフとワサビのオイスターカクテル

Oyster cocktail with Lemon Sauce and Salmon Roe
❷レモンソースとイクラのオイスターカクテル

Oyster cocktail with Seafood and Tomato Sauce
❸魚介とトマトソースのオイスターカクテル

Oyster cocktail with Avocado and Tomato Salsa
❹アボカドとトマトサルサのオイスターカクテル

Oyster cocktail with Fresh Tomatoes and Jalapenos
❺フレッシュトマトとハラペーニョのオイスターカクテル

3Kinds of Assorted Grilled Oyster
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。

オススメ
6Kinds of Assorted Grilled Oyster
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 1piece **焼き牡蠣 単品1ピース ¥550**(税込¥605)

OysterRockefeller〜Paysanne sauce and spinach〜
❶オイスターロックフェラー
〜ペイザンヌソースとホウレン草〜
大富豪の名前を冠した、オイスターバー定番の焼き牡蠣です。

Grilled Oyster with Onion Chili Tomato Sauce and Bacon
❷オニオンチリトマトソースとベーコンの焼き牡蠣
スパイシーなトマトソースでお召し上がりください。

Grilled Oyster with Herb Mushroom Cream
❸ハーブキノコクリームの焼き牡蠣
バジルソースとキノコがマッチしています。

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce
❹ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣
人気NO1のウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣です。

Grilled Oyster with 3kinds of cheese sauce
❺3種チーズソースの焼き牡蠣
チーズの風味をお楽しみ頂ける焼き牡蠣です。

Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter
❻ガーリックバター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の焼き牡蠣です。

オススメ
カキフライ Breaded Oyster
2p¥720(税込¥792) / 3 p¥1,080(税込¥1,188)
サクサクした衣、ジューシーな旨味あふれる一品。
大変お熱くなっていますのでお気を付けください。

Plain Grilled Oyster
牡蠣の素焼き
2p¥720(税込¥792) / 3p¥1,080(税込¥1,188)
焼くことにより、旨みが凝縮されています。
生牡蠣とは違った味わいをお楽しみいただけます。

Chili Lemon flavored Butter Sauteed Oyster
牡蠣のチリレモンバターソテー
2p¥780(税込¥858) / 3p¥1,170(税込¥1,287)
定番のバターソテーにチリレモン風味を加えました。

Butter Sauteed Oyster
牡蠣のバターソテー
2p¥780(税込¥858) / 3p¥1,170(税込¥1,287)
外はカリっと中はふっくらに仕上げました。
バターの風味がたまりません。

White Wine Steamed Oyster
牡蠣のワイン蒸し
2p¥780(税込¥858) / 3p¥1,170(税込¥1,287)
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。

オススメ
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
ガーリックバター焼き、バターソテー、
カキフライの盛り合わせです。
3個ずつの盛り合わせも出来ます。
各2ピース ¥2,390(税込¥2,629)
各3ピース ¥3,590(税込¥3,949)

Oysters and Bacon Sundried Tomato Bruschetta
牡蠣とベーコン、ドライトマトのブルスケッタ 2枚¥590(税込¥649)
刻んだ玉葱、ベーコン、ドライトマトと牡蠣で仕上げています。

Crostini with Oysters and Olive Paste
牡蠣とオリーブペーストのクロスティーニ 2枚¥590(税込¥649)
ブラックオリーブとアンチョビ、ガーリックのペーストに
ボイルした牡蠣を加えました。白ワインに合います。

Boiled Oysters Isobe roll of Scallop Salmon roe
牡蠣の煮つけ ホタテ イクラの磯辺巻き 2個¥890(税込¥979)
牡蠣醤油で煮つけた牡蠣に、ホタテ、イクラをのせました。
焼きのりで巻いてお召し上がりください。

オススメ
Cream Gratin with Oysters and Cheese
牡蠣とチーズのクリームグラタン
¥1,090(税込¥1,199)
牡蠣とホワイトソースとの相性は抜群です。

オススメ
Deep-fried OysterYuzu scent
牡蠣の揚げ出し 柚子の香り
2p¥890(税込¥979)
牡蠣の天ぷらに銀あんをかけて、
ゆず皮を添えています。

Ahijo full of oysters
牡蠣だらけのアヒージョ
¥1,180 (税込¥1,298)
人気の牡蠣のアヒージョです。
是非バケットとご一緒にお召し上がりください。
Baguette**バケット** 2ピース¥350(税込¥385)

Lemon Marinated
Oysters and Gizzard Confit
牡蠣と砂肝コンフィのレモンマリネ
¥890(税込¥979)
低温で火入れをし、柔らかく仕上げた砂肝と
牡蠣をマリネしています。

Hot oyster and garlic mashed potatoes
~ served with Melba toast ~
牡蠣とガーリックの熱々マッシュポテト
〜メルバトースト添え〜
¥990(税込¥1,089)
ガーリックの効いた熱々ポテトがクセになる一品です。

Salad サラダ

オススメ
Oyster salad
オイスターサラダ
¥1,090(税込¥1,199)
添えてあるドレッシングをかけ、
卵を絡めてお召し上がりください。

Caesar Salad with soft-boiled egg
シーザーサラダ 半熟卵添え
¥890(税込¥979)
添えてあるドレッシングをかけ、
卵を絡めてお召し上がりください。

Prosciutto Salad
生ハムのサラダ
¥990(税込¥1,089)
生ハムたっぷり！ビネガーと
バルサミコのドレッシングで
さっぱりと仕上げています。

Cold Appetizer 冷菜

Shrimp Cocktail〜tomato Salsa Sauce and Lemon Dressing〜
海老のカクテル
〜トマトのサルサソースとレモンのドレッシング〜
¥990(税込¥1,089)
レモンドレッシングとスパイシーな
トマトサルサでさっぱりと仕上げています。

Beef Tagliata served withMashed Potato and Trffle Sauce
牛肉のタリアータ
〜マッシュポテトとトリュフのソース〜
¥1,090(税込¥1,199)
マッシュポテトとトリュフのソースを絡めてお召し上がりください。

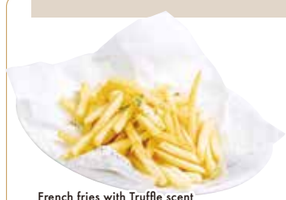
Smoked Salmon Dome Style ~ Cream Sauce with 3 Types Of Mushrooms ~
スモークサーモンのドーム仕立て
〜3種キノコのクリームソース〜 ¥990(税込¥1,089)
3種のキノコの上にサーモンをドーム状に持っています。
バジルソースとサワークリームソースを絡めてお召し上がりください。

オススメ
Shrimp, negitoro,
and avocado tartare
海老、ネギトロ、アボカドのタルタル
¥990(税込¥1,089)
ペイザンヌドレッシングと混ぜ、
メルバトーストにつけてお召し上がりください。

Carpaccio of Scallops and
Marinated Vegetables
〜 Ripe Tomato Dressing 〜
ホタテと野菜マリネのカルパッチョ
〜完熟トマトのドレッシング〜
¥1,090(税込¥1,199)
ガーリックオイルでマリネした
野菜とホタテのカルパッチョです。

オススメ
Fresh Fish Carpaccio
with Marinated Onion and Wasabi dressing
鮮魚のカルパッチョ
〜玉葱のマリネと
わさびのドレッシング〜
¥1,090 (税込¥1,199)
わさびで作ったドレッシングと、
紅芯大根おろしで仕上げました。
玉ねぎのマリネと一緒にお召し上がりください。

Hot Appetizer 温菜



French fries with Truffle scent
フライドポテト トリュフの香り
¥630(税込¥693)

Sea lettuce Eppoline
あおさのゼッポリーネ
¥630(税込¥693)
ピザ生地を揚げたおつまみです。

オススメ
Calamari Frites
カラマリのフリット
¥850(税込¥935)
下味をつけて衣をつけたスルメイカを揚げています。

Fish & chips
フィッシュ&チップス
¥900(税込¥990)
イギリス定番のおつまみです。

Shrimp Ajillo
エビのアヒージョ¥990(税込¥1,089)
エビの香りが香ばしい定番のアヒージョです。
Baguette
バケット 2ピース¥350(税込¥385)

Mussels Steamed in Wine〜Tyme and lemon scent〜
ムール貝のワイン蒸し
〜タイムとレモンの香り〜 ¥850(税込¥935)
レモンとタイムの爽やかな香りを加えています。
ワインに合います！

Soup&Bread スープ&パン

Oyster Chowder
オイスターチャウダー
¥890(税込¥979)
牡蠣4つが入った
濃厚オイスターチャウダーです。

Baguette
バケット
2ピース¥350(税込¥385)
アヒージョやスープを染み込ませて
召し上がるのもGood！

Main メイン

Peperoncino with Oyster, Bacon and Okura
牡蠣 ベーコン オクラのペペロンチーノ
Regular ¥1,390(税込¥1,529)
Large ¥1,990(税込¥2,189)
当店定番の牡蠣の出汁たっぷりのペペロンチーノです。

Tomato cream Pasta with Oysters and Crab Miso
牡蠣と蟹味噌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)
復活のカニ味噌パスタです。
濃厚トマトクリームソースで仕上げています。

Oysters and Truffle sauce Fettuccine
〜Plenty of cheese and black pepper〜
牡蠣とトリュフソースのフェットチーネ
〜たっぷりチーズと黒コショウ〜
Regular ¥1,490(税込¥1,639)
Large ¥2,230(税込¥2,453)
平打ち麺をトリュフソースとたっぷり
のチーズでシンプルに仕上げています。

オススメ
Seafood Gumbo Rice
シーフードガンボライス
¥1,590(税込¥1,749)
魚介類と香味野菜をたくさんのスパイスで煮込み、
たっぷり旨味が溶け込んだ濃厚なビスクスープ。
ジャズで有名なアメリカ南部ニューオリンズの郷土
料理です。当店の創業者は、この料理との出会いか
ら、オイスターバーをはじめました。

オススメ
Risotto with oysters and sea urchin cream
牡蠣と
ウニクリームのリゾット
Regular ¥1,490(税込¥1,639)
Large ¥2,230(税込¥2,453)
濃厚ウニクリームと牡蠣のチーズリゾットです。

オススメ
Peperoncino with plenty of Oysters
牡蠣たっぷりの
ペペロンチーノ
Regular ¥1,590(税込¥1,749)
Large ¥2,380(税込¥2,618)
牡蠣たっぷりの
当店ならではのペペロンチーノです。

■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。

Dessert デザート

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)

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)

Original House Wine オリジナルハウスワイン

オススメ **CACCCI** カッキー

牡蠣に合うワインを追い求め、オリジナルワインの「オイスターズシリーズ」から進化を遂げ、
よりお食事を楽しむ事ができるワインが完成しました！当店のオリジナルワイン、その名も『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。

SAUVIGNON BLANC
ソーヴィニヨン・ブラン
《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。

CHARDONNAY
シャルドネ
《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。

CABERNET SAUVIGNON
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
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。

各 glass グラス ¥660(税込¥726) / Decanter デキャンタ¥2,430(税込¥2,673) / Bottle ボトル¥3,490(税込¥3,839) /

Rose **ロゼ** 《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。

glass グラス ¥660(税込¥726)
Decanterデキャンタ ¥2,530(税込¥2,783)
Bottleボトル ¥3,590(税込¥3,949)

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ハウスワイン『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。

ミゲル・トーレス・チリ

Champagne シャンパン

マム・グラン・コルドン
GH Mumm Grand Cordon《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。
Bottle ボトル¥12,800(税込¥14,080)

Sparkling Wine スパークリングワイン

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット
GH Mumm Grand Cordon《やや辛口》チリ／品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
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。
glass グラス ¥660(税込¥726) Bottle ボトル¥3,890(税込4,279)

White 白ワイン

ヒーローズ・シャルドネ ¥3,090(税込¥3,399)
Heroes Chardonnay チリ《白/フルーティーな辛口》
品種：シャルドネ
フルーティーな飲み口でどんな料理にも相性が良い。

タリケ クラシック ¥3,590(税込¥3,949)
Tarique Classic フランス《白/辛口》
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。

シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル ¥6,990(税込¥7,689)
Guy Saget Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie フランス《白/辛口》
品種：シャルドネ 豊かなミネラルの香り、柑橘類、火打石の印象。繊細でフレッシュ&フルーティな味わい。

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 RothschildVIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc フランス《白/辛口》
品種：ソーヴィニヨン・ブラン
熟した果実の風味、イキイキとした心地よい酸味。

ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン ¥5,190(税込¥5,709)
Michel Lynch Organic Blanc フランス《白/超辛口》
品種：ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン
ＥＵ認定のオーガニックワイン。トロピカルフルーツ、レモンの香りが感じられます。

Red 赤ワイン

タクン・レゼルヴァ カベルネ・ソーヴィニヨン ¥3,090(税込¥3,399)
Takún Reserva Cabernet Sauvignon チリ《赤/ミディアムボディ》
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
熟したプラムやラズベリーの香り、バニラのニュアンスを感じるワイン。

バロンフィリップ ヴァラエタル メルロー ¥3,290(税込¥3,619)
Baron Philippe Varietal Merlot フランス《赤/ミディアムボディ》
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。

メッツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール ¥3,090(税込¥3,399)
Mezzacorona nterra Pinot Noir イタリア《赤/ミディアムボディ》
品種：ピノ・ノワール
ベリー系の果実味、ほどよい酸味とタンニン分で複雑な味のあるドライな味わい。

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

8TH SEA OYSTER STOUT
エイスシーオイスタースタウト（瓶330ml）
(330ml Bottle) ¥980(税込¥1,078)
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) Sangria Decanter (White or Red)
¥2,200(税込¥2,420)

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

Sour 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

Cocktail カクテル ALL¥580(税込¥638)

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

DitaBased
ディタトニック Dita Tonic
チャイナブルー China Blue

Casis
カシスオレンジ w/Orange Juice
カシスソーダ w/Sparkling Wate
カシスウーロン w/Oolong Tea

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

Rum Based
ラムコーク Rum & Coke

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

Tequila Based
テキーラトニック Tequila & Tonic
テキーラサンライズ Tequila Sunrise

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

Non-alcoholic Cocktails ノンアルコールカクテル

ALL¥550(税込¥605)

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 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
ジャスミン茶 Jasmine tea
コーン茶 Corn Tea

■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。