




Today's Fresh Oyster on the Half Shell

本日の生牡蠣は、オイスターリストをご覧ください。

Oyster

ウニと牡蠣醤油  1ピース ¥556 (税抜き)

兵庫の牡蠣産地・播州室津の牡蠣をブレンドした醤油で焼き上げました。ウニの香りが食欲をそそります。

 ブルゴーニュ風  1ピース ¥556 (税抜き)

エスカルゴを焼く時に使うあのソース。もちろん牡蠣との相性も抜群です。

トマトとハーブオイル 1ピース ¥556 (税抜き)

トマトと6種のハーブで焼き上げました。

焼き牡蠣 3種盛り合わせ  ¥1,649 (税抜き)


ウニと牡蠣醤油焼き、ブルゴーニュ風、トマトとハーブオイル焼きの3種盛り合わせです。

4種のホットオイスタープレート  ¥2,112 (税抜き)

カキフライ、焼き牡蠣、素焼き、バターソテーを盛り合わせたホットプレートです

牡蠣の素焼き 2ピース ¥1,000 (税抜き)

シンプルに牡蠣の旨みが味わえます。レモンを絞ってお召し上がり下さい。

 牡蠣のバターソテー 2ピース  ¥1,093 (税抜き)

表面を香ばしくソテーし、旨みを閉じ込めます。当店人気No1の焼き牡蠣です。

牡蠣フライ タルタルソース 2ピース  ¥1,112 (税抜き)

本日入荷の生牡蠣から特に身振りのよいものを選び、フライにしました。

SALAD

グリーンサラダ ¥815 (税抜き)

シンプルなグリーンサラダです。

海老とアボカドのシーザーサラダ  ¥1,093 (税抜き)

自家製シーザードレッシングが決め手。当店定番のサラダです。

 ニースサラダ  ¥1,093 (税抜き)

フランスのニース地方のサラダをイメージして作りました。オリーブ、ジャガイモ、ゆで卵、ツナ、アンチョビ、ベーコンが入ったボリュームあるサラダです。

ハウスサラダ ~季節の野菜の盛り合わせ~  ¥1,186 (税抜き)

12種類のお野菜をアンチョビガーリックの冷製ソースで！

Cold Appetizer

鶏レバーのムース メルバトースト添え  ¥815 (税抜き)

白ワインに良く合います。カリカリのパケットにのせてお召し上がり下さい。

鯛のオリーブの実マリネ  ¥815 (税抜き)

刻んだ黒オリーブをたっぷり鯛に乗せてマリネに。ちょっと1品にお勧めです。

パテ・ド・カンパーニュ ¥815 (税抜き)

上に乗っているソルベはパテを蒸した時の旨みスープを凍らせたものです。パテと一緒にどうぞ。

鮮魚のカルパッチョ  ¥1,093 (税抜き)

本日の鮮魚はスタッフにお尋ねくださいませ。

ボタン海老のカルパッチョ ¥1,278 (税抜き)

甘く、ぷりぷりのボタン海老を彩り豊かなさっぱりソースでカルパッチョに。

 和牛のローストビーフ 白バルサミコソース  ¥1,278 (税抜き)

和牛の内もも肉のローストビーフです。白バルサミコのソースでお楽しみください。

Hot Appetizer

 茹でたて海老のカクテル (16尾)  ¥1,760 (税抜き)

オイスターバー定番のシュリンプ・カクテルです。二種類のソースでどうぞ！

ハーフ (8尾) ¥908 (税抜き)

ムール貝の白ワイン蒸し ¥815 (税抜き)

シーフードレストランの定番、ムール貝のワイン蒸しです。

海老、ツブ貝、マッシュルームのアヒージョ  ¥1,093 (税抜き)

磯の香りがオリーブオイルに溶け込み、パケットとの相性が抜群です。

ガーリックシュリンプ  ¥1,093 (税抜き)

シンプルですが、海老を堪能するにはコレ！店長お勧め！！

有頭海老のビール蒸し レモングラスの香り  ¥1,186 (税抜き)

海老の旨みにビールのコクが加わり大人の味に。スープも美味！


牡蠣とイベリコ豚肩ロース肉のソテー  ¥1,556 (税抜き)

焼き加減が抜群のイベリコを粒マスタードとトマトのオリジナルソースでお召し上がりください。


牡蠣のソテーとアワビ茸のステーキ  ¥1,556 (税抜き)

超人気メニューの復活です。赤ワインソースと絡めてどうぞ。

Soup

カキと季節野菜のイングランドクラムチャウダー  ¥1,186 (税抜き)

定番のホワイトソースのクラムチャウダーを牡蠣でアレンジ！たっぷりの野菜と一緒に。

海の幸のサフランスープ  ¥1,371 (税抜き)

たっぷりの魚介類から出る旨みスープに、サフランの香りがアクセント。パケットとどうぞ。

Pasta&Risotto

かに味噌のクリームリゾット   ¥1,371 (税抜き)
カニ身とたっぷりのカニ味噌を使用。べの1品に人気の商品です。

 カキのカルボナーラ   ¥1,463 (税抜き)
仕上げに黒トリュフを使用しています。いつもと違う贅沢なパスタを是非ご堪能ください。

海の幸のバジルソーススパゲティ   ¥1,463 (税抜き)
暖かいこの季節にはバジル香る爽やかなソースがお勧めです。

フォアグラソテーをのせたチーズリゾット  ¥1,556 (税抜き)
シンプルなおチーズのリゾットにまるごとフォアグラをドーン・・・衝撃の旨さです。

 ウニのスパゲティ   ¥1,556 (税抜き)
こちらはオープン当初からの人気 NO.1 メニューです！

SIDE

オリーブ盛り合わせ ¥630 (税抜き)

チーズ盛り合わせ  ¥723 (税抜き)

自家製ピクルス盛合せ ¥723 (税抜き)

イタリア産生ハムとモッツアレラチーズの盛り合わせ ¥908 (税抜き)

DESSERT

能登の塩アイス  ¥445 (税抜き)

カフェアフォガード  ¥445 (税抜き)

ベイクドチーズケーキ ブルーベリーソース   ¥538 (税抜き)

ガトーショコラ バニラアイスクリーム添え   ¥538 (税抜き)



●17:00以降はコペルト(席代・パン)¥500(税抜き)別途頂戴しております。尚、パンはおかわり自由ですのでお気軽にお申し付け下さい。●

■メニューはすべて税抜き表示です。お会計の際に消費税分を加算させていただきます。※レシート印字の単価は税込の価格になります。

■季節や仕入状況により一部商品の変更がある場合があります。

■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。