



旬の生牡蠣、毎日入荷しております。

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。

- 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、ご不安な場合はスタッフにお声掛けください。

アレルギー情報はこちらでご確認いただけます。▶



Oyster Cocktail

オイスターカクテル

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。



おすすめ

5 Kinds of Assorted Oyster Cocktail

オイスターカクテル全種盛り合わせ

5ピース **¥2,990** (税込¥3,289)

オイスターカクテル5種の全種類1個ずつの盛り合わせです。

おすすめ

Oyster cocktail with shrimp and avocado

エビとアボカドの
オイスターカクテル

¥680 (税込¥748)



Oyster cocktail with Red snow crab and cheese sauce

紅ズワイ蟹とチーズソースの
オイスターカクテル

¥680 (税込¥748)



Oyster cocktail with seafood and tomato sauce

魚介とトマトソースのオイスターカクテル

¥650 (税込¥715)



Oyster cocktail with roast beef and wasabi

ローストビーフとワサビの
オイスターカクテル

¥650 (税込¥715)



Oyster cocktail with lemon sauce and salmon roe

レモンソースとイクラの
オイスターカクテル

¥650 (税込¥715)



Grilled Oysters

焼き牡蠣料理

焼き牡蠣を様々なコンビネーションで楽しむ。



3 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 3種盛り合わせ 3ピース **¥1,540** (税込¥1,694)

6種類の中から3種類お選びください。

おすすめ

6 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 全種盛り合わせ 6ピース **¥3,000** (税込¥3,300)

焼き牡蠣6種の全種類1個ずつの盛り合わせです。



Grilled oysters with 3 kinds of cheese sauce

3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。

¥550 (税込¥605)



Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter

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。

¥550 (税込¥605)



Oyster Rockefeller ~Paysanne sauce and spinach~

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。

¥550 (税込¥605)



Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

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。

¥550 (税込¥605)



Grilled Oyster with Red snow crab cream

紅ズワイ蟹クリーム焼き牡蠣

紅ズワイカニのホワイトソースのリッチな風味の焼き牡蠣です。

¥580 (税込¥638)



おすすめ

Grilled Oyster with Carbonara style with truffle sauce

トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣

濃厚なカルボナーラソースにトリュフの風味を加えた焼き牡蠣です。

¥580 (税込¥638)

Hot Oysters

ホットオイスター

定番の牡蠣料理を楽しむ。



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

《バターソテー・ガーリックバターソースと香草パン粉焼き・カキフライ》

各2ピース **¥2,390** (税込¥2,629)

各3ピース **¥3,590** (税込¥3,949)

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。



Breaded Oyster

カキフライ

2ピース **¥720** (税込¥792)

3ピース **¥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気を付けてください。



Plain Grilled Oyster

牡蠣の素焼き

2ピース **¥720** (税込¥792)

3ピース **¥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。



Butter Sauteed Oyster

牡蠣のバターソテー

2ピース **¥780** (税込¥858)

3ピース **¥1,170** (税込¥1,287)

外はカリッと中はふっくらに仕上げました。
バター風味がたまりません。



Chili Lemon flavored Butter Sauteed Oyster

牡蠣のチリレモンバターソテー

2ピース **¥780** (税込¥858)

3ピース **¥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。



White Wine Steamed Oyster

牡蠣のワイン蒸し

2ピース **¥780** (税込¥858)

3ピース **¥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。

Boiled Oysters, Scallops and Salmon Roe Isobe Roll

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。



Oyster and Olive Paste Crostini

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
ポイルした牡蠣を加えました。白ワインに合います。



おすすめ

Oysters and Bacon Sundried Tomato Bruschetta

牡蠣とベーコン、
ドライマトのブルスケッタ

2枚 ¥590 (税込¥649)

刻んだ玉葱、ベーコン、ドライマトと牡蠣で仕上げています。

Surf and Turf

~ Roast beef and oyster tartare Ufumayo style~

サーフ&ターフ

~ローストビーフと牡蠣のタルタル ウフマヨ風~

¥1,090 (税込¥1,199)

ローストビーフと牡蠣のタルタルに
半熟卵、マスタードマヨネーズソースを載せています。



おすすめ

Garlic balsamic sauté of oysters and spinach
~Served with soft-boiled egg~

牡蠣とホウレン草の
ガーリックバルサミコソテー
~半熟卵添え~

¥1,390 (税込¥1,529)

牡蠣のバターソテーと、ほうれん草、
半熟卵を合わせてお召し上がりください。



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。
是非バケットと一緒に召し上がりください。

アヒージョと一緒にどうぞ!

Baguette

バケット 2ピース ¥350 (税込¥385)



おすすめ

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。



おすすめ

Deep-fried Oyster with Yuzu scent

牡蠣の揚げ出し 柚子の香り

2ピース ¥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。



Cold Appetizer 冷菜



Scallops and Marinated Vegetables Carpaccio
~ 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。

おすすめ

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。



おすすめ

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。



Cold Appetizer 冷菜



おすすめ

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。

Raw ham and mango caprese

生ハムとマンゴーの
カプレーゼ仕立て

¥990 (税込¥1,089)

スペイン産生ハム“ハモンセラノ”を
マンゴーと共にカプレーゼ仕立てにしています。



Beef Tagliata served ~ Mashed Potato and Truffle 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。

Hot Appetizer 温菜

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!



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

あおさのゼツポリーネ

¥630 (税込 ¥693)

ピザ生地を揚げたおつまみです。



おすすめ

Salmon Fish and Chips

サーモンのフィッシュ&チップス

¥1,390 (税込 ¥1,529)

サーモンを豪快にフリットにしています。

Hot Appetizer 温菜



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。

アヒージョと一緒にどうぞ!

バケット Baguette

2ピース ¥350 (税込 ¥385)



おすすめ

Grilled Beef Zabuton Meat
~Chaliapin Sauce~

牛ザブトン肉のグリル
~シャリアピンソース~

¥2,990 (税込 ¥3,289)

上品な味わいの牛ザブトンをグリルし、
定番のステーキソースで仕上げます。

Salad サラダ



Salad with roast beef and lots of cheese

ローストビーフとたっぷりチーズのサラダ

¥1,150 (税込¥1,265)

ローストビーフとたっぷりチーズのサラダをトマトドレッシングで。



おすすめ

Crab cake salad ~ Carbonara style ~

クラブケーキサラダ
~カルボナーラ仕立て~

¥1,090 (税込¥1,199)

シーフードレストランでは定番の、
カニをクリーミーなソースで和えたサラダです。



Prosciutto Salad

生ハムのサラダ

¥990 (税込¥1,089)

生ハムたっぷり!
ピ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。

Soup & Bread スープ/パン



Special gumbo soup

~Served with baguette~

特製ガンボスープ

~バケット添え~

¥1,090 (税込¥1,199)

オイスターバー定番のガンボスープ。
独特な辛さとコクのあるスパイシーなスープです。



おすすめ

Delicious New England clam chowder

絶品ニューイングランドクラムチャウダー

¥890 (税込¥979)

牡蠣や魚介の出汁をしっかり効かせた
クリームベースのチャウダーです。

Baguette

バケット 2ピース ¥350 (税込¥385)

Main メン



Peperoncino with plenty of Oysters
牡蠣たっぷりのペペロンチーノ
Regular レギュラー **¥1,590**(税込¥1,749)
Large ラージ **¥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。



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 レギュラー **¥1,490**(税込¥1,639)
Large ラージ **¥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。



おすすめ
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 レギュラー **¥1,590**(税込¥1,749)
Large ラージ **¥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。

Main メン



Oyster and porcini cream risotto
牡蠣とポルチーニクリームのリゾット
Regular レギュラー **¥1,490**(税込¥1,639)
Large ラージ **¥2,230**(税込¥2,453)
濃厚なポルチーニクリームとキノコのリゾットです。

おすすめ

Risotto with oysters and sea urchin cream
牡蠣とウニクリームのリゾット
Regular レギュラー **¥1,490**(税込¥1,639)
Large ラージ **¥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。



Desert デザート



cheese mousse and fruit sauce
チーズのムースと
果実のソース
¥650(税込¥715)

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)



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)



Original House Wine
 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 カッキー

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。



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
 《ふくやかな辛口》
 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、ふくやかな味わい。



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。



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。

各 glass グラス **¥690**(税込¥759) Decanter デキャンタ **¥2,700**(税込¥2,970) Bottle ボトル **¥3,690**(税込¥4,059)

牡蠣料理専用のオリジナル日本酒

各 300ml **¥2,280** (税込¥2,508)



JAPANESE SPARKLING RICE WINE
 純米酒 (純米スパークリング)

甘酸っぱい果実や乳製品を連想する香り。余韻には
 レモンのようなフレッシュな酸味があり、フルーツのよ
 うな甘酸っぱい味わいが楽しめます。



JAPANESE EXTRA DRY RICE WINE
 純米吟醸酒 辛口

清涼感のある爽やかな香り。控えめな甘味や旨味が
 感じられ、後味は爽快でドライ。ソフトな口当たりと鋭
 いキレ味が楽しめます。



Champagne/Sparkling
 シャンパン/スパークリング

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。

Glass Sparkling グラス スパークリング



GH Mumm Grand Cordon
 マム・グラン・コルドン グラス 《辛口》 フランス
 glass グラス **¥1,500**(税込¥1,650)

Sparkling glass
 グラス・スパークリング 《スパークリング/やや辛口》
 glass グラス **¥690**(税込¥759)

Champagne シャンパン



1 GH Mumm Grand Cordon
 マム・グラン・コルドン
¥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。



3 Lanson Black Label Brut
 ランソン・ブラックラベル・ブリュット
¥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
 様々な花の蜜の香りを感じる爽やかな辛口シャンパー
 ニユ。



2 Champagne Gruet Brut Selection
 シャンパーニュ・グルエ
 ブリュット・セレクション
¥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、ピノ・ムニエ
 果実の他にトリュフやミントを含む複雑な香り、リッチで
 フレッシュ。



4 Taittinger Brut Reserve
 テタンジェ・ブリュット レゼルブ
¥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
 果実やバニラの香りと蜂蜜のような味わいを
 楽しめる辛口。

Sparkling スパークリング

おすすめ



5 Espace of Limari Brut
 エスパス・オブ・リマリ・ブリュット
¥3,990(税込¥4,389)
 《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。



6 Cantiamo Spumant Brute
 カンティアーモ スプマンテ ブリュット
¥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。



7 LEOPARD'S LEAP CUVÉE BRUT
 レオパーズ・リープ・キュヴェ・ブリュット **¥5,490**(税込¥6,039)
 《辛口》 南アフリカ/品種:シャルドネ、シュナン・ブラン
 柑橘系果実の爽やかな香りが立ち上り、新鮮な果実味溢れるワイン。

※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。

Bottle Wine ワイン

Chardonnay シャルドネ



8 Heroes Chardonnay
ヒーローズ・シャルドネ

¥3,090 (税込¥3,399)

《フルーティーな辛口》チリ／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。



9 Takun Reserva Chardonnay
タクン・レゼルヴァ・シャルドネ

¥3,090 (税込¥3,399)

《フルーティーな辛口》チリ／品種:シャルドネ
トロピカルフルーツのような飲み口の良い辛口。



13 Rene Manuel Selection Chablis
シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル

¥6,990 (税込¥7,689)

《辛口》フランス／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。



34 Laboure Roi Chablis 1er Cru Fourchaume

ラブレ・ロワ シャブリ・ブルミエ・クリュ フルシヨーム ¥8,990 (税込¥9,889)

《辛口》フランス／品種:シャルドネ
良質のぶどうを生産するため、知名度が高い「フルシヨーム」。シャブリ独特の軽く、アリケートで良質な香りが印象的。



おすすめ 11 Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay
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

¥3,290 (税込¥3,619)

《辛口》フランス／品種:シャルドネ
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。



おすすめ 12 Tariquet Chardonnay
タリケ シャルドネ

¥3,890 (税込¥4,279)

《辛口》フランス／品種:シャルドネ
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。

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン



14 Heroes Sauvignon Blanc
ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン

¥3,090 (税込¥3,399)

《辛口》チリ／品種:ソーヴィニヨン・ブラン
華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。



おすすめ 15 Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS DOC Sauvignon Blanc
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)

《辛口》フランス／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。



16 Tariquet Sauvignon Blanc
タリケ ソーヴィニヨンブラン

¥3,890 (税込¥4,279)

《辛口》フランス／品種:ソーヴィニヨン・ブラン
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。



17 Overstone Sauvignon Blanc
オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン

¥4,290 (税込¥4,719)

《辛口》ニュージーランド／品種:ソーヴィニヨン・ブラン
瑞々しさと爽快感に満ちた白ワイン。

Organic オーガニック



18 Vitesse Grillo Organic
ヴィテッセ グリッロ オーガニック

¥3,490 (税込¥3,839)

《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。



19 Jacob's Creek Organic Chardonnay

ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ ¥4,790 (税込¥5,269)

《やや辛口》オーストラリア／品種:シャルドネ
柑橘系とミネラル感が口の中で広がる、オーガニックのブドウを使って造られるワインです。



おすすめ 20 Michel Lynch Organic Blanc
ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン

¥5,190 (税込¥5,709)

《超辛口》フランス／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。

Others その他白ワイン



23 Borsao Campo Castillo Blanco
ボルサオ カンポ カステイージョ ブランコ

¥3,090 (税込¥3,399)

《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。



24 Jacob's Creek Riesling
ジェイコブス・クリーク リースリング

¥3,090 (税込¥3,399)

《辛口》オーストラリア／品種:リースリング
フルーティーな柑橘系果実の味わいです。和食にもよく合います。



25 Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia
テヌータ・サン・マルコピアンカ
サレント マルヴァジーア

¥3,290 (税込¥3,619)

《辛口》イタリア／品種:マルヴァジーア・ピアンカ
柑橘や白い花を思わせる香り、さわやかな白ワイン。



おすすめ 26 Tariquet Classic
タリケ クラシック

¥3,590 (税込¥3,949)

《辛口》フランス／品種:ユニ・ブラン、コロンバル、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。



27 Lion's Land Majestic White
ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト

¥3,690 (税込¥4,059)

《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。



28 Casillero del Diablo Pedro Jimenez
カッジェロ・デル・ディアブロ
ペドロ・ヒメネス

¥4,190 (税込¥4,609)

《辛口》チリ／品種:ペドロ・ヒメネス シャルドネ
やわらかく心地よい口当たりいきいきとした酸味が爽やかに感じられるワイン。



29 Corte Giara Soave
コルテ・ジァーラ・ソアヴェ

¥4,890 (税込¥5,379)

《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。

Japan 国産



おすすめ 21 Chateau Mercian Moegi
シャトー・メルジャン 萌黄

¥4,890 (税込¥5,379)

《白／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。



22 Grande Polaire Koshu
グランポレール 甲州

¥5,290 (税込¥5,819)

《白／辛口》日本／品種:甲州
甲州種の特長であるフルーティなアロマと、爽やかな酸味が魅力の辛口ワインです。

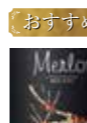
Red 赤



30 Takun Reserva Cabernet Sauvignon
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)

《ミディアムボディ》チリ／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。



おすすめ 31 Baron Philippe Varietal Merlot
バロンフィリップ ヴァラエタル メルロー

¥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。



32 Mezzacorona nterra Pinot Noir
メツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール

¥3,090 (税込¥3,399)

《ミディアムボディ》イタリア／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で複雑味のあるドライな味わい。



33 Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon
ピーターレーマン ポートレート
カベルネ・ソーヴィニヨン

¥5,290 (税込¥5,819)

《フルボディ》オーストラリア／品種:カベルネ・ソーヴィニヨン
樽由来のバニラやダークチョコレートの香り。濃厚で熟した果実味と心地よいタンニンが特長です。



Beverage
ビール | ハイボール | ウイスキー | 焼酎 | サングリア | サワー

※写真はイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Beer ビール



Draft Beer
生ビール
¥620 (税込¥682)

Alcohol-free beer (Bottle)
ノンアルコールビール (瓶)
¥580 (税込¥638)

エイズシーオイスタースタウト (330ml Bottle)
8TH SEA OYSTER STOUT

(瓶330ml) ¥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の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

Highball ハイボール ¥580 (税込¥638)

Whisky ウイスキー



Chivas Regal ~ Mizunara ~
シーバズリーガル ~ ミズナラ ~
¥780 (税込¥858)



Jack Daniel's
ジャックダニエル
¥650 (税込¥715)



Bowmore 12yrs
ボウモア12年
¥780 (税込¥858)



Fuji
富士
¥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 焼酎/梅酒 all¥620 (税込¥682)



Barley 麦焼酎 | Sweet Potato 芋焼酎
Nojun (Rich) Plum Wine 濃醇梅酒

《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

Sangria サングリア



Sangria glass (White or Red)
サングリア グラス(赤 or 白) ¥580 (税込¥638)

Sangria Decanter (White or Red)
サングリア デキャンタ(赤 or 白) ¥2,200 (税込¥2,420)

Vodka Based Poped Drinks サワー all¥580 (税込¥638)



Lemon レモンサワー | Fresh Grapefruit グレープフルーツサワー | Japanese Plum 梅サワー | Yuzu Citrus 柚子サワー

ウォッカベースで一味違う美味しさ! 柑橘系のサワーは「牡蠣」との相性も抜群!! シャンパンやワインとは違うマリアージュを是非お楽しみください。

Cocktail カクテル all¥580 (税込¥638)

WINE Based

Kir
キール

Kitty
キティ

Spritzer
スプリッツァー

Operator
オペレーター

Mimosa
ミモザ

Kir Royal
キールロワイヤル

Cassis

w/Orange Juice
カシスオレンジ

w/Cassis Soda
カシスソーダ

w/Oolong Tea
カシスウーロン

Peach

w/Oolong Tea
ピーチウーロン

w/Fuzzy Navel
ファジーネーブル

w/Sparkling Water
ピーチソーダ

Tequila Based

Tequila & Tonic
テキーラトニック

Tequila Sunrise
テキーラサンライズ

Gin

Gin & Tonic
ジントニック

Gin Buck
ジンバック

Gin Lime
ジンライム

Gin Rickey
ジンリッキー

Vodka

Moscow Mule
モスコミュール

Screw Driver
スクリュードライバー

Vodka & Soda
ウォッカソーダ

Vodka & Tonic
ウォッカトニック

Rum Based

Rum & Coke
ラムコーク

Campari Based

Campari Soda
カンパリソーダ

Campari Orange
カンパリオレンジ

Spumoni
スプモーニ

Dita Based

Dita Tonic
デイトニック

China Blue
チャイナブルー



Non-alcoholic cocktails "Mocktails" モクテル(ノンアルコールカクテル) all¥550 (税込¥605)

モクテル(MOCKTAIL)はMOCK(偽りの、見せかけの)という言葉とCOCKTAILを組み合わせた造語。

つまり、お酒を使わないで作るノンアルコールカクテルです。

バーの最先端と言われるロンドンでモクテルが大人気!!

お酒落で甘さ控えめなモクテルは料理にも合い、お酒が飲めない人も見た目から楽しめる一杯です。

Shirley Temple

シャーリーテンプレ

ジンジャーエール+グレナデンシロップ
Ginger ale + Grenadine syrup

Virgin Breeze

バージン・ブリーズ

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

Saratoga Cooler

サラトガ・クーラー

ジンジャーエール+ライム果汁
Ginger ale + Lime juice

Fruit Punch

フルーツパンチ

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

Lemon Squash

レモンスカッシュ

レモンシロップ+ソーダ+ガムシロップ
Lemon syrup + Soda + Syrup

Yuzu Citron cola

ゆずコーラ

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。 ※Pictures are just an Image.

ソフトドリンク **all ¥450** (税込 ¥495)

Coca Cola
 コカ・コーラ

Orange Juice
 オレンジジュース

Grapefruit Juice
 グレープフルーツジュース

Pineapple Juice
 パイナップルジュース

Cranberry Juice
 クランベリージュース

Ginger Ale
 ジンジャーエール

Tonic Water
 トニックウォーター

Perrier
 ペリエ

Coffee Hot/Iced
 コーヒー (HOT or COLD)

Black Tea Hot/Iced
 紅茶 (HOT or COLD)

Espresso
 エスプレッソ

Oolong Tea
 ウーロン茶

Desert デザート



cheese mousse and fruit sauce
 チーズのムースと果実のソース
¥650 (税込 ¥715)

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)



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)