牡蠣の多彩な美味しさを
堪能できる、
お得なランチペアセット。
おすすめです！！

OYSTER PAIR SET

# オイスターペアセット 2名様 ¥5,980(税込¥6,578)

シーフードプラッター

サラダ / 牡蠣スープ / 前菜2種

ホットオイスタープレート 素焼き・焼き牡蠣・カキフライ 各2ピース

▶ 選べるメイン 下記の❶〜❼より2品お選びください。

おすすめドリンク CH SB

ちょっと贅沢！でもお得！なランチコース

OYSTER COURSE

# オイスターコース

¥2,500(税込¥2,750)

生牡蠣2ピース

サラダ / 牡蠣スープ / 前菜2種

焼き牡蠣1ピース・カキフライ1ピース

▶選べるメイン

下記の❶〜❼より1品お選びください。

おすすめドリンク CH SB

## 選べるメイン

❶

本日の牡蠣パスタ
内容はスタッフにお問い合わせください。

❷

濃厚ウニとベーコンの
カルボナーラ

❸

牡蠣と蟹味噌の
トマトクリームパスタ

❹

牡蠣と貝類のトマトリゾット

❺

牡蠣とチーズの
クリームグラタン

❻

+¥500 (税込¥550)
牡蠣とサーモンのムニエル
（十八穀米ごはんorパン付き）

❼

+¥800 (税込¥880)
牛肉と牡蠣のステーキ
（十八穀米ごはんorパン付き）

アレルギー表示： 卵 乳製品 小麦 落花生 そば エビ カニ ※写真はイメージです。

# Oysterbar's Lunch Set

牡蠣、お魚、お肉…オイスターバーならではのバラエティに富んだランチです。ドリンクとのマリアージュもおすすめ♪

## LUNCH PLUS SET

ランチ限定！選べる2種のプラスセット

**Aset**

**Aセット** ＋ ¥800(税込¥880)

**生牡蠣1ピース ＋ 前菜盛り合わせ**

**Bset**

**Bセット** ＋ ¥1,100(税込¥1,210)

**生牡蠣1ピース+前菜盛り合わせ+ドリンク1杯**

選べるドリンク　グラスワイン(CACCCI各種)
グラススパークリングワイン / 生ビール

*DEEP FRIED OYSTER 4PIECE SET*

### 牡蠣フライランチ

4ピースセット

¥1,100(税込¥1,210)

牡蠣スープ /
十八穀米ごはんorパン 付

おすすめドリンク CS

*SEA URCHIN AND BACONCARBONARA*

### 濃厚ウニとベーコンのカルボナーラ

¥1,100(税込¥1,210)

牡蠣スープ / サラダ 付

おすすめドリンク SB

image photo

*TODAY'S OYSTER PASTA*

### 本日の牡蠣パスタ

内容はスタッフへお問い合わせください。

¥1,200(税込¥1,320)

牡蠣スープ / サラダ 付

*OYSTER AND CHEESE CREAM GRATIN*

### 牡蠣とチーズのクリームグラタン

¥1,200(税込¥1,320)

サラダ / 牡蠣スープ / パン2個 付

おすすめドリンク CH

*Oyster and shellfish tomato risotto*

### 牡蠣と貝類のトマトリゾット

¥1,200(税込¥1,320)

牡蠣スープ / サラダ 付

おすすめドリンク CH

*DOUBLE OYSTERS LUNCH*

### 牡蠣のダブルランチ

¥1,200(税込¥1,320)

牡蠣のバターソテー、カキフライ 各2P
牡蠣スープ /
十八穀米ごはんorパン 付

おすすめドリンク CS

*OYSTER BUTTER SAUTEED CHILI LEMON FLAVOR*

### 牡蠣のバターソテーランチ チリレモン風味

¥1,200(税込¥1,320)

牡蠣スープ /
十八穀米ごはんorパン 付

おすすめドリンク RO

*CHARCOAL-GRILLED OYSTER AND VEGETABLE LUNCH*

### 牡蠣と野菜の炭火焼き風ランチ

¥1,200(税込¥1,320)

牡蠣スープ /
十八穀米ごはんorパン 付

おすすめドリンク RO

*OYSTER AND SALMON MEUNIERE*

### 牡蠣とサーモンのムニエルランチ

¥1,500(税込¥1,650)

牡蠣スープ /
十八穀米ごはんorパン 付

おすすめドリンク RO

*BEEF AND OYSTER STEAK LUNCH*

### 牛肉と牡蠣のステーキランチ

¥1,900(税込¥2,090)

牡蠣スープ /
十八穀米ごはんorパン 付

おすすめドリンク CS

## OYSTER matching DRINK

よりお食事を楽しむ事ができるドリンクを揃えました。ぜひ牡蠣料理とのマリアージュを是非お楽しみください。

**牡蠣に合う オリジナルハウスワインシリーズ CACCCI カッキー**

**SB ソーヴィニヨン・ブラン** *SAUVIGNON BLANC*
《爽やかな辛口》

**CH シャルドネ** *CHARDONNAY*
《ふくよかな辛口》

**CS カベルネ・ソーヴィニヨン** *CABERNETSAUVIGNON*
《フルボディ》

GLASS ¥640(税込¥704)
DECANTER ¥2,430(税込¥2,673)
BOTTLE ¥3,490(税込¥3,839)

**RO ROSE ロゼ**《辛口》

GLASS ¥650 (税込 ¥715)
DECANTER ¥2,530 (税込 ¥2,783)
BOTTLE ¥3,590 (税込 ¥3,949)

### Beer ビール,Sour サワー

*Draft Beer* 生ビール¥590 (税込 ¥649)

Sour サワー *ALL* ¥520 (税込 ¥572)
レモンサワー/グレープフルーツサワー／柚子サワー

### Champagne /SparlingSparling シャンパン／スパークリング

マム グラン コルドン *G.H.Mumm Cordon*《辛口》 GLASS ¥1,180 (税込 ¥1,298) BOTTLE¥7,990 (税込 ¥8,789)

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット BOTTLE ¥3,690 (税込 ¥4,059)
*Espace Of Limari Brut*《やや辛口》

グラス・スパークリングワイン ¥620 (税込 ¥682)
*Sparkling Wine*

### SoftDrink ソフトドリンク

コーヒー(ホットorアイス) / ウーロン茶 / 紅　茶(ホットorアイス) / オレンジジュース / グレープフルーツジュース ¥200 (税込 ¥220)

アレルギー表示： 卵 乳製品 小麦 落花生 そば エビ カニ　※写真はイメージです。