

Oyster 牡蠣料理

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)

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個ずつの盛り合わせです。

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)

Breaded Oyster

カキフライ

2p ¥720 (税込¥792) / 3p ¥1,080 (税込¥1,188)

サクサクした衣、ジューシーな旨みあふれる一品。大変お熱くなっていますのでお気を付けてください。

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。

Butter Sauteed Oyster

牡蠣のバターソテー

2p ¥780 (税込¥858) / 3p ¥1,170 (税込¥1,287)

外はカリッ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。

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。

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。

Special topping Grilled Oyster 1piece 焼き牡蠣 単品1ピース ¥550 (税込¥605)

Oyster Rockefeller ~ Paysanne sauce and spinach ~

1 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

2 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

3 ハーブキノコクリーム焼き牡蠣

パルメザン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

4 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 3 kinds of cheese sauce

5 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。

Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter

6 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。

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 Seafood and Tomato Sauce

3 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

4 アボカドとトマトサルサの

オイスターカクテル

Oyster cocktail with Lemon Sauce and Salmon Roe

2 レモンソースとイクラの

オイスターカクテル

Oyster cocktail with Fresh Tomatoes and Jalapenos

5 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

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。

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。

Deep-fried Oyster

Yuzu 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。

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。

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。

是非パケットと一緒に召し上がりください。

Baguette パケット 2ピース ¥350 (税込¥385)

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。

Beef Tagliata served with 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。

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。

Fresh Fish Carpaccio with Marinated Onion and Wasabi dressing

鮮魚のカルパッチョ

~玉ねぎのマリネと

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召し上がりください。

Smoked Salmon Salad- sour cream onion sauce -

スモークサーモンのサラダ仕立て

~サーワークリームオニオンソース~

¥990 (税込¥1,089)

キノコクリームサラダとスモークサーモンを

絡めてお召し上がりください。

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。

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。

Beef Tagliata served with 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。

Fresh Fish Carpaccio with Marinated Onion and Wasabi dressing

鮮魚のカルパッチョ

~玉ねぎのマリネと

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召し上がりください。

Smoked Salmon Salad- sour cream onion sauce -

スモークサーモンのサラダ仕立て

~サーワークリームオニオンソース~

¥990 (税込¥1,089)

キノコクリームサラダとスモークサーモンを

絡めてお召し上がりください。

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。

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。

Beef Tagliata served with 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。

Fresh Fish Carpaccio with Marinated Onion and Wasabi dressing

鮮魚のカルパッチョ

~玉ねぎのマリネと

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召し上がりください。

Smoked Salmon Salad- sour cream onion sauce -

スモークサーモンのサラダ仕立て

~サーワークリームオニオンソース~

¥990 (税込¥1,089)

キノコクリームサラダとスモークサーモンを

絡めてお召し上がりください。

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。

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。

Beef Tagliata served with 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。

Fresh Fish Carpaccio with Marinated Onion and Wasabi dressing

鮮魚のカルパッチョ

~玉ねぎのマリネと

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召し上がりください。

Smoked Salmon Salad- sour cream onion sauce -

スモークサーモンのサラダ仕立て

~サーワークリームオニオンソース~

¥990 (税込¥1,089)

キノコクリームサラダとスモークサーモンを

絡めてお召し上がりください。

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。

Shrimp, negitoro, and avocado tartare



ソーヴィニオン・ブラン

SAUVIGNON BLANC
《爽やかな辛口》

チリ/品種:ソーヴィニオン・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。



シャルドネ

CHARDONNAY
《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。



カベルネ・ソーヴィニオン

CABERNET SAUVIGNON
《フルボディ》

チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニオン
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。



ロゼ

Rose
《辛口》

チリ/品種:ピノ・ノワール、モナストレル
フロヴァンススタイルのロゼ。
お花やラズベリーの香り。
ジュシーでフレッシュな味わい。

牡蠣料理専用の
オリジナル日本酒

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

純米吟醸酒
辛口
JAPANESE EXTRA DRY RICE WINE

各 300ml
¥2,280(税込¥2,508)

Bubble by the Glass

グラス スパークリング

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

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

Bottle Wine

Champagne/Sparkling 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。

Champagne	1 マム・グラン・コルドン《辛口》フランス GH Mumm Grand Cordon	¥12,800(税込¥14,080)	Sparkling	5 エスバス・オブ・リマリ・ブリュット《やや辛口》チリ Espace of Limari Brut	¥3,990(税込¥4,389)
	2 シャンパーニュ・グリュエ ブリュット・セレクション《辛口》フランス Champagne Gruet Brut Sélection	¥11,800(税込¥12,980)		6 カンティアーモ スプマンテ ブリュット 《辛口》イタリア Cantiamo Spumant Brute	¥3,990(税込¥4,389)
	3 ランソン・ブラックラベル・ブリュット《辛口》フランス Lanson Black Label Brut	¥14,800(税込¥16,280)		7 レオパーズ・リープ・キュヴェ・ブリュット 《辛口》南アフリカ LEOPARD'S LEAP CUVÉE BRUT	¥5,490(税込¥6,039)
	4 テタンジェ・ブリュット レゼルブ《辛口》フランス Taittinger Brut Reserve	¥14,800(税込¥16,280)			

Chardonnay シャルドネ

8 ヒーローズ・シャルドネ《フルーティーな辛口》チリ Heroes Chardonnay	¥3,090(税込¥3,399)	12 タリケ シャルドネ《辛口》フランス Tariquet Chardonnay	¥3,890(税込¥4,279)
9 タクン・レゼルヴァ・シャルドネ《フルーティーな辛口》チリ Takún Reserva Chardonnay	¥3,090(税込¥3,399)	13 シャブリ セレクション・ルネ・マヌエル《辛口》フランス Rene Manuel Selection Chablis	¥6,990(税込¥7,689)
11 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《辛口》フランス Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay	¥3,290(税込¥3,619)		

Sauvignon Blanc ソーヴィニオンブラン

14 ヒーローズ・ソーヴィニオン・ブラン《辛口》チリ Heroes Sauvignon Blanc	¥3,090(税込¥3,399)	16 タリケ ソーヴィニオンブラン《辛口》フランス Tarique Sauvignon Blanc	¥3,890(税込¥4,279)
15 バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル ソーヴィニオン・ブラン《辛口》フランス Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc	¥3,290(税込¥3,619)	17 オーバーストーン ソーヴィニオンブラン《辛口》ニュージーランド Overstone Sauvignon Blanc	¥4,290(税込¥4,719)

Organic オーガニック

18 ヴィテッセ グリッコ オーガニック《辛口》イタリア/品種:グリッコ Vitese Grillo Organic	¥3,490(税込¥3,839)
19 ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ《やや辛口》オーストラリア/品種:シャルドネ Jacob's Creek Organic Chardonnay	¥4,790(税込¥5,269)
20 ミッシェル・リンチ・オーガニック・ブラン《超辛口》フランス/品種:ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン Michel Lynch Organic Blanc	¥5,190(税込¥5,709)

Others その他白ワイン

23 ボルサオ カンボ カスティージョ ブランコ《辛口》スペイン/品種:マカベオ/ Borsao Campo Castillo Blanco	¥3,090(税込¥3,399)
24 ジェイコブス・クリーク リースリング《辛口》オーストラリア/品種:リースリング Jacob's Creek Riesling	¥3,090(税込¥3,399)
25 テヌータ・サン・マルコピアンカ サレント マルヴァジア《辛口》イタリア/品種:マルヴァジア・ピアンカ Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia	¥3,290(税込¥3,619)
26 タリケ クラシック《辛口》フランス/品種:ユニ・ブラン、コロナール、グロ・マンサン、ソーヴィニオンブラン Tarique Classic	¥3,590(税込¥3,949)
27 ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト《辛口》南アフリカ/品種:シュナンブラン、シャルドネ Lion's Land Majestic White	¥3,690(税込¥4,059)
28 カッシュロ・デル・ディアブロ ペドロ・ヒメネス 《辛口》チリ/品種:ペドロ・ヒメネス シャルドネ Casillero del Diablo Pedro Jimenez	¥4,190(税込¥4,609)
29 コルテ・ジャラー・ソアヴェ《辛口》イタリア/品種:ガルガーネガ、シャルドネ Corte Giara Soave	¥4,890(税込¥5,379)

Japan 国産

21 シャトー・メルシャン 萌黄《白/辛口》品種:シャルドネ、甲州 Château Mercian Moegi	¥4,890(税込¥5,379)
22 グランポレール 甲州《白/辛口》品種:甲州 Grande Poiraire Koshu	¥5,290(税込¥5,819)

Red 赤

30 タクン・レゼルヴァ カベルネ・ソーヴィニオン《ミディアムボディ》チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニオン Takún Reserva Cabernet Sauvignon	¥3,090(税込¥3,399)	32 メッツァコロナ アンテッラ ピノ・ノワール《ミディアムボディ》イタリア/品種:ピノ・ノワール Mezzacorona nterra Pinot Noir	¥3,090(税込¥3,399)
31 バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー《ミディアムボディ》フランス/品種:メルロー Baron Philippe Varietal Merlot	¥3,290(税込¥3,619)	33 ピーターレーマン ポートレート カベルネ・ソーヴィニオン《フルボディ》オーストラリア/品種:カベルネ・ソーヴィニオン Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon	¥5,290(税込¥5,819)

Beverage

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

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)

世界七大陸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みに使用したアイルランド風の牡蠣エキスを入ったスタウトビールです。

Highball ハイボール

ハイボール
Highball
¥580(税込¥638)

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)

Whisky ウイスキー

シーバズリーガル〜ミズナラ〜 Chivas Regal ~ Mizunara ~	¥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 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/Soda

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

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
--------------	------------------------------	--

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	Casis カシスオレンジ w/ Orange Juice カシスソーダ w/ Sparkling Water カシスウロン w/ Oolong Tea Peach ピーチウロン w/ Oolong Tea ファジーネブル 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
Campari Based カンパリスオーダ Campari Soda カンパリオレンジ Campari Orange スパモニー Spumoni	Dita Based 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
	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	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
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	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
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	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)

コーラ Coca Cola	クランベリージュース Cranberry Juice	コーヒー (HOT or COLD) Coffee Hot/ Iced
オレンジジュース Orange Juice	ジンジャーエール Ginger Ale	紅茶 (HOT or COLD) Black Tea Hot/ Iced
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	トニックウォーター Tonic Water	エスプレッソ Espresso
パイナップルジュース Pineapple Juice	ペリエ Perrier	ウーロン茶 Oolong Tea