OysterBar's Lunch
Pair Set / Course

オイスターペアセット
LunchOyster Pair Set

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❶～❼より2品お選びください。

おすすめドリンク CH SB

オイスターコース
Lunch Oyster Course

¥2,780（税込¥3,058）

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 Main お選びください。

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

+¥500（税込¥550）
❻
牡蠣とサーモンのムニエル
（十八穀米ごはんorパン2個付き）

+¥800（税込¥880）
❼
牛肉と牡蠣のステーキ
（十八穀米ごはんorパン2個付き）

CACCCI カッキー
牡蠣に合う当店のオリジナルワインです。牡蠣料理とのマリアージュをお楽しみください。

Mariage Wine おすすめドリンク

SB SAUVIGNON BLANC ソーヴィニヨン・ブラン《爽やかな辛口》
CS CABERNETSAUVIGNON カベルネ・ソーヴィニヨン《フルボディ》
CH CHARDONNAY シャルドネ《ふくよかな辛口》
各 グラス GLASS ¥660（税込¥726）/ デキャンタ DECANTER ¥2,430（税込¥2,673）/ ボトル BOTTLE ¥3,490（税込¥3,839）

アレルギー表示：卵 乳製品 小麦 落花生 そば カシューナッツ ごま エビ カニ　※写真はイメージです。

ランチ限定！選べる2種のプラスセット

A セット

＋ ¥980（税込¥1,078）

生牡蠣1ピース ＋
前菜盛り合わせ

B セット

＋ ¥1,280（税込¥1,408）

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

¥1,180（税込¥1,298）

牡蠣スープ ／
十八穀米ごはんorパン2個 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

¥1,180（税込¥1,298）

牡蠣スープ ／ サラダ 付

おすすめドリンク SB

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。

¥1,280（税込¥1,408）

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

¥1,280（税込¥1,408）

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

¥1,280（税込¥1,408）

牡蠣スープ ／ サラダ 付

おすすめドリンク CH

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

¥1,280（税込¥1,408）

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

¥1,380（税込¥1,518）

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2個 付

おすすめドリンク CS

Oysters, Bacon, And Asparagus Sautéed With Salt And Green Onions

牡蠣とベーコン、アスパラガスのネギ塩ソテー

¥1,380（税込¥1,518）

牡蠣スープ ／
十八穀米ごはんorパン2個 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

¥1,380（税込¥1,518）

牡蠣スープ ／
十八穀米ごはんorパン2個 付

おすすめドリンク RO

アレルギー表示： 卵 乳製品 小麦 落花生 そば カシューナッツ ごま エビ カニ　※写真はイメージです。

ランチ限定！選べる2種のプラスセット

A セット

＋ ¥980（税込¥1,078）

生牡蠣1ピース ＋
前菜盛り合わせ

B セット

＋ ¥1,280（税込¥1,408）

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

Oyster And Salmon Meuniere

牡蠣とサーモンのムニエルランチ

¥1,880（税込¥2,068）

牡蠣スープ ／ 十八穀米ごはんorパン2個 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

¥2,580（税込¥2,838）

牡蠣スープ ／ 十八穀米ごはんorパン2個 付

おすすめドリンク CS

OYSTER matching DRINK

牡蠣に合うオリジナルワインの「CACCCIシリーズ」をはじめ、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。

CACCCI カッキー

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

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

CH CHARDONNAY シャルドネ《ふくよかな辛口》

各 GLASS ¥660（税込¥726）/ DECANTER ¥2,430（税込¥2,673）/ BOTTLE ¥3,490（税込¥3,839）

RO ROSE ロゼ《辛口》　GLASS ¥660（税込 ¥726）/ DECANTER ¥2,530（税込 ¥2,783）/ BOTTLE¥3,590（税込 ¥3,949）

CHAMPAGNE

G.H.Mumm Cordon マム グラン コルドン《辛口》　BOTTLE ¥11,800（税込 ¥12,980）

SPARKLING

Espace Of Limari Brut エスパス・オブ・リマリ・ブリュット《やや辛口》
BOTTLE ¥3,890（税込 ¥4,279）

Sparkling Wine グラス・スパークリングワイン　¥660（税込 ¥726）

BEER

Draft Beer 生ビール　¥620（税込 ¥682）

SOUR

ALL ¥550（税込 ¥605）

Lemon Sour レモンサワー　Grapefruit Sour グレープフルーツサワー
Yuzu Citrus Sour 柚子サワー

SOFT DRINK

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　ALL ¥200（税込 ¥220）

アレルギー表示： 卵 乳製品 小麦 落花生 そば カシューナッツ ごま エビ カニ

※写真はイメージです。