

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 Sautéed 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 Sautéed 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。バター風味がたまりません。

Chili Lemon flavored Butter Sautéed 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。

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 Roast beef and Wasabi
1ローストビーフとワサビ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

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 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 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上がりください。

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。

Grilled Oyster with Herb Mushroom Cream
3 ハーブキノコクリーム of 焼き牡蠣
バジルソースとキノコがマッチしています。

オススメ
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ボ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上がりください。

Garlic Oyster
ガーリックオイスター
¥990(税込¥1,089)
ガーリックバルサミソースを絡めた牡蠣とチーズマッシュポテトの1品です。

オススメ
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。是非パケットとご一緒にお召上がりください。

Baguette **パケット** 2ピース ¥350(税込¥385)

オススメ
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。

Cold Appetizer 冷菜

Tomato and mozzarella cheese caprese
トマトとモッツアレチーズのカプレーゼ仕立て
¥690(税込¥759)

Prosciutto & Mango
生ハム&マンゴー
¥690(税込¥759)

オススメ
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上がりください。

Crostini With Camembert Cheese and Smoked Salmon
カマンベールチーズとスモークサーモンのクロスティーニ
2ピース ¥690(税込¥759)

オススメ
fresh mushrooms anchovy garlic
フレッシュマッシュルームのアンチョビガーリック
¥790(税込¥869)
ニンニクとアンチョビを効かせたソースが白ワインのおつまみにピッタリです。

オススメ
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られています。

Octopus and tomato marinated onion
タコとトマトのオニオンマリネ
¥890(税込¥979)

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。

Smoked Salmon Salad - sour cream onion sauce ~
スモークサーモンのサラダ仕立て ~ サ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上がりください。

オススメ
Fresh 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召上がりください。

Hot Appetizer 温菜

Fish & chips
フィッシュ&チップス
¥900(税込¥990)
イギリス定番のおつまみです。

French fries with Truffle scent
フライドポテト トリュフの香り
¥630(税込¥693)

オススメ
Oyster and mushroom frit
牡蠣とマッシュルームのフリット
¥890(税込¥979)
ブラックペッパーと粉チーズでお召上がり下さい。

Sea lettuce Eppoline
あおさのゼッポリーネ
¥630(税込¥693)
ピザ生地を揚げたおつまみです。

Shrimp frit
エビのフリット
¥890(税込¥979)

Mussels Steamed in Wine ~ Thyme 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!

Camembert cheese and gizzard ajillo
カマンベールチーズと砂肝のアヒージョ
¥890(税込¥979)

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。

Baguette **パケット**
2ピース ¥350(税込¥385)

MAIN メイン料理

Oysters, bacon and mushrooms porcini cream sauce pasta
牡蠣とベーコン、きのこのボルチーニクリームソースパスタ
Regular ¥1,390(税込¥1,529)
Large ¥1,990(税込¥2,189)
ボルチーニ香るクリームソースとパルメザンチーズで仕上げた牡蠣のクリームソースパスタです。

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 ¥1,590(税込¥1,749)
Large ¥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られています。

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

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

Caesar Salad with soft-boiled egg
シーザーサラダ 半熟卵添え
¥890(税込¥979)
添えてあるドレッシングをかけ、卵を絡めてお召上がりください。

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られています。

Oyster salad
オイスターサラダ
¥1,090(税込¥1,199)
添えてあるドレッシングをかけ、卵を絡めてお召上がりください。

Special gumbo soup ~ Served with baguette ~
特製ガンボスープ ~ パケット添え ~
¥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。

オススメ
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 **パケット**
2ピース ¥350(税込¥385)

Dessert デザート

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)

アフォガード Affogato
~ エスプレッソ&パナライスクリーム ~
¥600(税込¥660)

Salad サラダ

オススメ
Oyster salad
オイスターサラダ
¥1,090(税込¥1,199)
添えてあるドレッシングをかけ、卵を絡めてお召上がりください。

Soup & Bread スープ&パン

Original House Wine オリジナルハウスワイン《CACCCI》カクテルに合う、牡蠣のために作られたオリジナルハウスワイン



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
ブドウフラ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
当店のオリジナルハウスワイン
『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。
牡蠣料理とのマリージュを是非
お楽しみください。



ミゲル・トーレス・チリ

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 ベルトウーレ ブリュット《辛口》フランス Belfoure Brut ¥3,890(税込¥4,279)
	2 シャンパーニュ・グリュエ ブリュット・セクション《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、コロパール、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 Jiménez ¥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
¥590(税込¥649)

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)

《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)

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/Hot 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 Tequila Based テキーラトニック Tequila & Tonic テキーラサンライズ Tequila Sunrise	Rum Based ラムコーク Rum & Coke 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