



Grand Menu

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、ご不安がある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。



オススメ

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 **¥2,900** (税込¥3,190)

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。

※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。

OYSTER COCKTAIL 1piece
オイスターカクテル
単品

1ピース **ALL ¥650** (税込¥715)



Oyster cocktail with avocado and tomato salsa
アボカドとトマトサルサの
オイスターカクテル



Oyster cocktail with fresh tomatoes and jalapenos
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



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



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



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

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。

オススメ

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。

※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。

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 1piece

焼き牡蠣 単品 1ピース **ALL ¥550** (税込¥605)

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。



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。



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ハウレン草~**

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

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 herbal mushroom cream

ハーブキノコクリームの焼き牡蠣

バジルソースとキノコがマッチしています。



Grilled oysters with onion chili tomato sauce and bacon

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。

HOT OYSTER

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。

※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。

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お気を付けください。



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。



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。



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コ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。

※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。

オススメ

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。



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)



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。



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。



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。



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、
メルパトーストにつけてお召し上がりください。



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。



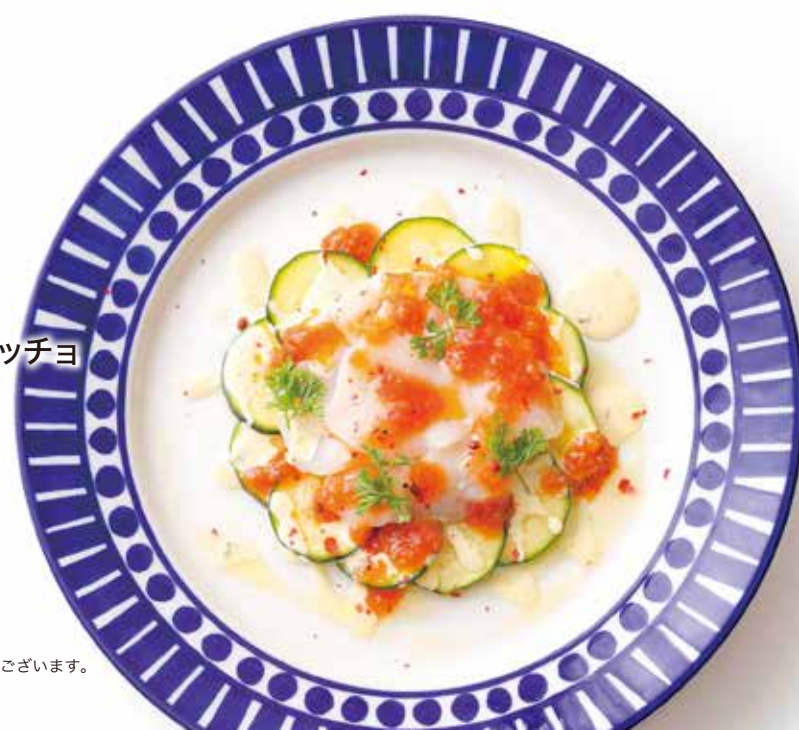
Scallops and Marinated Vegetables Carpaccio
~Ripe Tomato Dressing~

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。



オススメ

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。



Smoked Salmon Sala ~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し上がりください。



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、
卵を絡めてお召し上がりください。



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
さっぱりと仕上げています。



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、卵を絡めてお召し上がりください。



Calamari Frites
カラマリのフリット
¥850(税込¥935)

下味をつけて衣をつけたスルメイカを揚げています。



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。



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



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。



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!

※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。

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)



Soup and 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。

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

バケット 2ピース ¥350(税込¥385)





Peperoncino with Oyster, Bacon and Okura
牡蠣 ベーコン オクラのペペロンチーノ

Regular レギュラー **¥1,390**(税込¥1,529)
 Large ラージ **¥1,990**(税込¥2,189)

当店定番の牡蠣の出汁たっぷり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。



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。

オススメ



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。

オススメ

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。



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)



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)



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



SAUVIGNON BLANC
ソーヴィニオン・ブラン

《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。



CHARDONNAY
シャルドネ

《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。



CABERNET SAUVIGNON
カベルネ・ソーヴィニオン

《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。



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。ジュース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。



ミゲル・トーレス・チリ

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.



CHAMPAGNE / SPARKLING WINE
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



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
パーニュ。



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



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 Spumanti 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 CUVEE 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。

BOTTLE WINE ボトルワイン

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 Takún 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。

オススメ



11 Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay パロン・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。

オススメ



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。

オススメ



15 Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc パロン・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 Vitese Grillo Organic ヴィテッセ グリッコ オーガニック

¥3,490(税込¥3,839)

《辛口》イタリア/品種:グリッコ
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。

オススメ



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。



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。

Others その他白ワイン



23 Borsao Campo Castillo Blanco ボルサオ カンポ カスティージョ 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。

オススメ



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、コロンパール、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 カッシェロ・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にいぎぎとした酸が爽やかに感じられるワイン。



29 Corte Giara Soave コルテ・ジャラー・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

オススメ



21 Chateau Mercian Moegi シャトー・メルシャン 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 Takún 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。

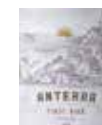
オススメ



31 Baron Philippe Varietal Merlot パロンフィリップ ヴアラエタル 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
まる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 メッツァコロナ 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分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。



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

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を一部仕込み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 ~
シーバスリーガル~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) Sangria Decanter (White or Red)
サングリア グラス(赤 or 白) ¥580 (税込¥638) **サングリア デキャンタ(赤 or 白) ¥2,200** (税込¥2,420)

SOUR 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リアージュを是非お楽しみください。

※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.

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

DitaBased

Dita Tonic
ディタトニック
China Blue
チャイナブルー



NON-ALCOHOLIC COCKTAIL (MOCKTAIL) 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!!
お洒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

シャーリーテンブル

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

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)

内容はスタッフにおたずねください。

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)



※写真は全てイメージです。 ※Pictures are just an Image.