



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。



Tomato gazpacho and oysters

トマトのガスパチョとオイスター

¥770(税込)

トマトのガスパチョに牡蠣をいれた爽やかなオイスターカクテルです。

オススメ

Breaded Oyster

カキフライ

2ピース ¥1,000 (税込) 3ピース ¥1,500 (税込)

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てください。



牡蠣の素焼き

Plain Grilled Oyster

牡蠣の素焼き 2ピース ¥900(税込)

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。



牡蠣のバターソテー

Butter Sauteed Oyster

牡蠣のバターソテー 2ピース ¥1,000(税込)

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。

Steamed Oysters With Herb Butter

牡蠣の香草バター蒸し 2ピース ¥1,000(税込)

ニンニクで香りをつけたオイルに生牡蠣を入れてワイン蒸しにし、香草バターで仕上げました。



牡蠣の香草バター蒸し

オススメ

Hot Oyster Platter

《4 types of grilled oysters/Plain Grilled Oyster/Butter Sauteed Oyster/Breaded Oyster》

ホットオイスタープレート ¥3,900(税込)

焼き牡蠣4種、素焼き、バターソテー、フライを各1ピースずつ盛り合わせたプレートです。



ホットオイスタープレート

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 1piece

焼き牡蠣 単品

1ピース ALL¥600(税込)



Grilled Oyster with Bourguignon Butter

ブルギニオンバターの焼き牡蠣

ガーリックが効いたハーブバターの焼き牡蠣です。



Grilled oysters with Bacon and Smoky Tomato Sauce~Kilpatrick~

ベーコンとスモークトマトソースの焼き牡蠣

~キルパトリック~

スモークハーバネロを使用した少しピリ辛な焼き牡蠣です。



Grilled oysters with Hollandaise Sauce and Spinach~Rockefeller~

オランダーズソースとほうれん草の焼き牡蠣

~ロックフェラー~

卵黄とバターのソースをかけた焼き牡蠣です。



Grilled Oyster with Mushrooms and Demi-glace Sauce

キノコとデミグラスソースの焼き牡蠣

キノコデミグラスソースと粉チーズをかけた焼き牡蠣です。



Grilled Oyster with Truffle Sauce and Parmesan Cheese

トリュフソースとパルメザンチーズの焼き牡蠣

トリュフとチーズ香る焼き牡蠣です。



Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

ウニのペーストに牡蠣醤油をかけた焼き牡蠣です。

※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。



3 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 3種盛り合わせ 3ピース ¥1,750(税込)

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 ¥3,450(税込)

焼き牡蠣6種の全種類1個ずつの盛り合わせです。

Marinated oysters wrapped in prosciutto with mango sauce

牡蠣マリネの生ハム巻き

マンゴーソース

¥450(税込)

ニンニクオイルでマリネした牡蠣の生ハム包みを甘酸っぱいマンゴーソースで



Assorted raw ham and olives

生ハムとオリーブの盛り合わせ

¥800(税込)



Oyster mousse and prosciutto tartine

牡蠣のムースと生ハムのタルティーヌ

¥500(税込)

焼いたパイ生地で仕上げたタルティーヌです。



Shrimp tartare and avocado guacamole tartine

海老のタルタルとアボカドワカモレのタルティーヌ

¥500(税込)

焼いたパイ生地で仕上げたタルティーヌです。



牡蠣とマッシュルームのガーリックバルサミコモリネ ピンチョス



砂肝のコンフィとブロッコリーのピンチョス

Butter Sauteed Oyster

牡蠣とマッシュルームのガーリックバルサミコモリネピンチョス

¥800(税込)

Gizzard confit and broccoli pinchos

砂肝のコンフィとブロッコリーのピンチョス

¥700(税込)



タコとキタアカリのピンチョス

Octopus and Akari pinchos

タコとキタアカリのピンチョス

¥700(税込)



オススメ

Assortment of 3 types of pinchos

ピンチョス3種盛り合わせ

¥1,000(税込)

Tapas & Pintxos タパス & ピンチョス

Red shrimp cocktail

赤エビのカクテル

¥700(税込)

甘い海老に、
ピリ辛なカクテルソースが合います。



Oysters, bacon and semi-dried tomatoes Coca

牡蠣とベーコン、
セミドライマトのコカ

¥500(税込)

パイ生地のにせ焼き上げました。

Gorgonzola cheese and apple Coca with honey

ゴルゴンゾーラチーズと
リンゴのコカ はちみつかけ

¥500(税込)

パイ生地のにせ焼き上げました。



オススメ

Assortment of 6 appetizers

前菜盛り合わせ 6種 ¥2,000(税込)

内容はスタッフにお尋ねください



Assortment of 3 appetizers

前菜盛り合わせ 3種 ¥1,000(税込)

内容はスタッフにお尋ねください

Cold Appetizer & Salad 冷菜 & サラダ



オススメ

Cold roast beef truffle sauce

冷製ローストビーフ トリュフソース

¥1,400(税込)

玉葱のマリネと一緒に召し上がりください。

Scallop and vegetable carpaccio

ホタテと野菜のカルパッチョ

¥1,200(税込)

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。



※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

Caesar Salad

シーザーサラダ

¥1,300(税込)

エスプーマで仕上げたアンチョビクリーム、クルトンに見立てたカダイフ素揚げと一緒に召し上がりください。

Roast Beef and Mushroom Salad

ローストビーフとマッシュルームのサラダ

¥1,300(税込)

レモンドレッシングとバルサミコソースで仕上げたサラダです。



Bagnafredda

バーニャフレdda ¥1,300(税込)

野菜は季節により変わります。



Hot Appetizer オイスターバーの温菜

Oysters and sea urchin Arancini

牡蠣とウニのアランチーニ

¥1,100 (税込)

牡蠣とウニクリームソースで仕上げたライスコロッセです。



Potato fritters with parmesan cheese

インカが目覚めのフリット

パルメザンチーズ

¥700 (税込)



オススメ

Spanish omelette with Oysters, bacon and potatoes~Tortilla~

牡蠣とベーコン、ジャガイモのスペイン風オムレツ~トルティージャ~

¥900 (税込)

牡蠣入りオムレツです。ポルチーニクリームソースを絡めてお召し上がりください。



Oyster Cream Sauce Gratin

牡蠣のクリームソースグラタン

¥1,200 (税込)



オススメ

Oyster and mushroom ajillo Served with baguette

牡蠣とマッシュルームのアヒージョ バケット添え

¥1,400 (税込)

大変お熱くなっていますのでお気を付けてください。



※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

Soft Shell Crab Frit Crab Miso Sauce

ソフトシェルクラブのフリット

カニ味噌ソース

¥1,500 (税込)

殻ごと食べることができるカニのフリットです。



Mussels Steamed In Herbed Wine Served with French Fries

ムール貝の香草ワイン蒸し

フレンチフライ添え

¥1,000 (税込)



Cod, garlic and mashed potato gratin Served with baguette

タラとニンニク、マッシュポテトのグラタン

バケット添え

¥1,100 (税込)

大変お熱くなっていますのでお気を付けてください。

Soup and Bread スープ・パン

オススメ

Oyster, garlic and prosciutto soup~Sopa de Ajo~

牡蠣とニンニク、生ハムのスープ ~ソパデアホ~

¥800 (税込)

ニンニク、玉ねぎ、バケット、牡蠣だしをミキサーにかけ滑らかにし、生ハムを加えて仕上げたスープです。



Baguette バケット 2ピース ¥350 (税込)



オススメ

Oyster Paella

牡蠣のパエリア

¥2,000(税込)

牡蠣出汁と牡蠣醤油で仕上げた和風パエリアです。

30分前後お時間いただきます。



Seafood Paella

魚介のパエリア ¥2,500(税込)

お好みでアイオリソースをつけてお召し上がりください。

30分前後お時間いただきます。



Spaghetтини with Seafood and Tomato sauce ~Pescatore~

魚介とトマトソースのスパゲッティーニ

~ペスカトーレ~ ¥1,800(税込)

魚介の旨味たっぷりトマトソースのパスタです。

オススメ

Peperoncino Spaghetтини with Oysters, White Onion and Sea Urchin Sauce

牡蠣と白ネギ、ウニソースのペペロンチーノスパゲッティーニ

¥1,600(税込)

牡蠣出汁と、ウニソースで仕上げたペペロンチーノパスタです。



オススメ

Lamb chops baked in herbed bread crumbs

ラムチョップの香草パン粉焼き

1本 ¥1,300(税込)

ガーリック香草バターとパン粉で焼き上げました。お好みでバジルマヨネーズをつけてお召し上がりください。



Beef Rump Steak

牛ランプ肉のステーキ

¥2,800(税込)

粒マスタードとハチミツ、牡蠣醤油で仕上げたソースでお召し上がりください。



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イン
CACCCI カッキー

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



SAUVIGNON BLANC
ソーヴィニヨン・ブラン

《爽やかな辛口》
チリ/品種:ソーヴィニヨン・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・ソーヴィニヨン

《フルボディ》
チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニヨン
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。ジューシーでフレッシュな味わい。

各 glass グラス 760(税込) Decanter デキャンタ ¥2,970(税込) Bottle ボトル ¥4,060(税込)

Glass Wine and Sparkling
乾杯は生牡蠣に合う、グラス ワイン&スパークリングで



white wine by the glass
グラス・シャブリ 《シャルドネ/辛口》
glass グラス ¥1,290(税込)



Sparkling wine by the glass
グラス・スパークリング
《スパークリング/辛口》
glass グラス ¥760(税込)

※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。

Champagne シャンパン



1 Champagne Gruet Brut Sélection
**シャンパーニュ・グルエ
ブリュット・セレクション**

¥12,980(税込)
《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。



3 Lanson Black Label Brut
ランソン・ブラックラベル・ブリュット

¥16,280(税込)
《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 GH Mumm Grand Cordon
マム・グラン・コルドン

¥14,080(税込)
《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。



4 Taittinger Brut Reserve
テタンジェ・ブリュット レゼルブ

¥16,280(税込)
《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や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 Beltoure Brut
ベルトウーレ ブリュット

¥4,280(税込)
《辛口》フランス/品種:ユニ・ブラン種
フレッシュでフルーティな飲み口が魅力の本格的な
スパークリングワイン。どんな料理とも相性抜群です。



7 Duché Chevallier Brut
ドゥーシェ・シュバリエ・ブリュット

¥4,830(税込)
《辛口》スペイン/品種:シマカベオ、チャレロ、パレリャーダ
ローカル品種を使用した伝統的ですがしっかりした味わ
いはどんななお料理とのでも好相性です。



6 Cantiamo Spumant Brute
カンティアーモ スプマンテ ブリュット

¥4,390(税込)
《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。



8 Cantiamo Spumant Brute
シャンドン ブリュット

¥7,680(税込)
《辛口》オーストラリア/品種:シャルドネ、ピノ・ノワール
豊かな風味と爽快なフィニッシュを持ち長く続く細や
かな泡が特徴です。

Chablis シャブリエ

- 9** Rene Manuel Selection Chablis
シャブリエ セレクション・ルネ・マニュエル 《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。
¥7,690(税込)
- 10** Albert Bichot Chablis
アルベール ビショー シャブリエ
¥15,290(税込)
 《辛口》フランス/品種:シャルドネ
 緑色かかった美しいゴールド。柑橘系の香りやミネラルが感じられ、若々しくエレガントな印象のワイン。
- 11** Chablis 1er cru fourchaume
シャブリエ プルミエ・クリュ フルショーム
¥18,480(税込)
 《辛口》フランス/品種:シャルドネ
 透明感のあるペイルイエロー、シャブリエ特有のミネラル感とジューシーな果実感をもつ切れ味満点の最辛口。

Chardonnay シャルドネ

- 12** Heroes Chardonnay
ヒーローズ・シャルドネ
¥3,400(税込)
 《フルーティな辛口》チリ/品種:シャルドネ
 フルーティな飲み口でどんな料理にも相性が良い。
- 13** Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴアラエタル シャルドネ
¥3,620(税込)
 《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。
- 14** Nuviana Chardonnay
ヌヴィアナ・シャルドネ
¥3,840(税込)
 《辛口》スペイン/品種:シャルドネ
 深く複雑で濃厚な味わい。ピーチやパッションフルーツなどの果実の香りフレッシュな口当たり厚みのある味わい。
- 15** Tariquet Chardonnay
タリケ シャルドネ
¥4,280(税込)
 《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。
- 16** Little Things Chardonnay
リトルシングス シャルドネ
¥4,830(税込)
 《辛口》オーストラリア/品種:シャルドネ
 フルーティな味わいはどんなお料理にでも好相性です。
- 17** Louis Latour Bourgogne Chardonnay
ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュ・シャルドネ
¥4,980(税込)
 《辛口》フランス/品種:シャルドネ
 洗礼されたフローラルと果実のアロマ。とてもバランスの良いクラシカルなシャルドネです。

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン

- 18** Heroes Sauvignon Blanc
ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン
¥3,400(税込)
 《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。
- 19** Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴアラエタル ソーヴィニヨン・ブラン
¥3,620(税込)
 《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。
- 20** Tariquet Sauvignon Blanc
タリケ ソーヴィニヨンブラン
¥4,280(税込)
 《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。
- 21** Regional Sauvignon Blanc Marlborough
リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ
¥5,160(税込)
 《辛口》ニュージーランド/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
 フルーツの香りに満ち溢れた品種特有のバジルなどのグリーンハーブのアロマトクリスピーさがひかるワイン。
- 22** Marques de Riscal Organic Blanco Sauvignon
マルケス・デ・リスカル・オーガニック ブランコ ソーヴィニヨン・ブラン
¥5,380(税込)
 《辛口》スペイン/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
 真珠のような麦わら色、飲み口にはコクがあり、力強い味わいのワインです。

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

Others その他白ワイン

- 23** Jacob's Creek Riesling
ジェイコブス・クリーク リースリング
¥3,390(税込)
 《辛口》オーストラリア/品種:リースリング
 フルーティな柑橘系果実の味わいです。和食にもよく合います。
- 24** Tarique Classic
タリケ クラシック
¥3,950(税込)
 《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。
- 25** Feudo Arancio Inzolia
フェウド・アランチョ インツォリア
¥4,290(税込)
 《辛口》イタリア/品種:インツォリア
 レモンと洋ナシやメロンを想わせる果実味が豊で瑞々しさが素晴らしい白ワインです。
- 26** Feudo Arancio Pinot Grigio
フェウド・アランチョ ピノ・グリージョ
¥4,390(税込)
 《辛口》イタリア/品種:ピノ・グリージョ
 芳醇な果実のアロマ穏やかな酸と心地よいミネラル感フレッシュな果実が素晴らしい白ワインです。
- 27** Corte Giara Soave
コルテ・ジャラー・ソアヴェ
¥5,380(税込)
 《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。
- 28** Vina Esmeralda Flor D'orange
ヴィーニャ・エスメラルダ・フロール・ド・ランジュ
¥6,130(税込)
 《辛口》スペイン/品種:モスカテル・デ・アレハンドリア
 スペインを牽引するトーレス社が新たに手がけるオレングワイン華やかなアロマと果実味が魅力的オレングワインです。

Red 赤

- 29** Baron Philippe Varietal Merlot
バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー
¥3,620(税込)
 《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。
- 30** CACCCI N0.4 Cabernet Sauvignon
CACCCI No.4 カベルネ
¥3,840(税込)
 《フルボディ》チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニヨン
 野イチゴやほんのりスパイシーな香りタンニンがあっさりとしたボディ
- 31** SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A
マスカット・ベリーA
¥5,380(税込)
 《ミディアムボディ》日本/品種:マスカット・ベリーA
 華やかな香りや果実感のある心地よい味わい。タンニンも穏やかで親しみやすい口当たりでありながら味わいの充実感。
- 32** CVA Canicatti Centuno Nero d'Avola
カニカッティー・チェント・ウーノ・ネロターヴォラ
¥8,240(税込)
 《フルボディ》イタリア/品種:ネロ・ダーヴォラ
 優雅でエレガントなタンニンを含み、華やかな果実の香り、ネロターヴォラ種らしいボディを持つ逸品です。

Glass Wine and Sparkling グラス ワイン&スパークリング



white wine by the glass

グラス・シャブリエ 《シャルドネ/辛口》

glass グラス **¥1,290**(税込)

Sparkling wine by the glass

グラス・スパークリング

《スパークリング/辛口》

glass グラス **¥760**(税込)



牡蠣に合うオリジナルワイン
CACCCI(カッキー)シリーズ

SAUVIGNON BLANC

ソーヴィニヨン・ブラン
 《爽やかな辛口》

CABERNET SAUVIGNON

カベルネ・ソーヴィニヨン
 《フルボディ》

CHARDONNAY

シャルドネ
 《ふくよかな辛口》

Rose

ロゼ 《辛口》

各 glass グラス **¥760**(税込)

Japanese Wine & Sake

国産ワイン/日本酒

近年ますます注目度が上がっている国産ワイン、日本酒。
牡蠣のマリアージュをお楽しみください。

Japan Wine 国産ワイン

オススメ 33 Grande Polaire Nagano Chardonnay
グランポレール 長野 シャルドネ



¥4,390(税込)
《辛口》日本/品種:長野県産シャルドネ
フレッシュなブドウを使用、柑橘やパイナップルを思わせる香りと豊かな酸味が特長。切れのある辛口ワイン。

35 Grande Polaire Yoichi Kerner LateHarvest
余市 ケルナー(遅摘み)



¥6,370(税込)
《甘口》日本/品種:北海道産ケルナー
みずみずしくフルーティな香りを引き出し爽やかなすっきりとした飲み口ワイン。

34 SUNTORY FROM FARM Koshu
フロムファーム 甲州



¥5,380(税込)
《辛口》日本/品種:甲州
洋ナシや青りんごのような甘さを感じさせる香りが調えています。甲州らしい爽やかな酸味が特徴。

36 SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A
マスカット・ベリーA



¥5,380(税込)
《赤/ミディアムボディ》日本/品種:マスカット・ベリーA
華やかな香りと果実感のある心地よい味わい。タンニンも穏やかで親しみやすい口当たりでありながら味わいの充実感。

Sake 日本酒

Kikumasanune
菊正宗 搾りたて香り冷酒 雫



180ml ¥970(税込)
《普通酒》
搾りたてのお酒を生のまま低温貯蔵する事で大吟醸のような香りと新種のような新鮮な風味。

Hakkaisan
八海山 純米大吟醸 ひょうたん



180ml ¥1,890(税込)
《純米大吟醸》
全て手作り麹と八海山の雪解け水が湧き水となった『雷電様の清水』で醸した純米大吟醸。

Sawanotsuru
沢の鶴 SHUSHU



180ml ¥1,090(税込)
《純米酒》
くらみのある旨み、ほのかな酸味が感じられ、軽快な『のどごし』が特徴の純米酒

オススメ Dassai Sparkling
瀬祭 純米大吟醸 スパークリング



180ml ¥1,990(税込)
《純米大吟醸》
瀬祭の純米大吟醸の生酒。華やかな香りと山田錦の持つつくよかな米の旨みが生み出す爽やかな発泡感を。

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



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

※写真はイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Beer ビール



Draft Beer
生ビール
¥690(税込)

エイズシーオイスタースタウト (330ml Bottle)

8TH SEA OYSTER STOUT
(瓶330ml) ¥1,080(税込)



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水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。



Alcohol-free beer (Bottle)
ノンアルコールビール(瓶)
¥640(税込)



Highball ハイボール

Highball ハイボール ¥660(税込)

Whisky ウイスキー



Chivas Regal ~Mizunara~
シーバズリーガル~ミズナラ~
¥860(税込)



Jack Daniel's
ジャックダニエル
¥720(税込)



Bowmore 12yrs
ボウモア12年
¥860(税込)



Fuji
富士
¥860(税込)

《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¥680(税込)

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)
サングリア グラス(赤 or 白)
¥660(税込)

Sour Lemon サワー



Lemon
レモンサワー
¥640(税込)



※写真はイメージです。 ※Pictures are just an Image.

WINE Based	Cassis	Vodka
Spritzer スプリッツァー ¥660(税込)	w/Cassis Soda カシスソーダ ¥660(税込)	Moscow Mule モスコミュール ¥660(税込)
Operator オペレーター ¥660(税込)	w/Orange Juice カシスオレンジ ¥660(税込)	Screw Driver スクリュードライバー ¥660(税込)
Crystal Cooler クリスタルクーラー ¥660(税込)	w/Grapefruit Juice カシスグレープフルーツ ¥660(税込)	bulldog ブルドック ¥660(税込)
Kir キール ¥660(税込)	w/Oolong Tea カシスウーロン ¥660(税込)	Vodka & Tonic ウォッカトニック ¥660(税込)
Mimosa ミモザ ¥660(税込)		Vodka & Soda ウォッカソーダ ¥660(税込)
White Mimosa ホワイトミモザ ¥660(税込)		
Kiel Royale キールロワイヤル ¥660(税込)	Peach	Rum Based
tinto de verano ティント・デ・ベラーノ ¥660(税込)	w/Sparkling Water ピーチソーダ ¥660(税込)	Mojito Standard モヒート スタンダード ¥720(税込)
kitty キティ ¥660(税込)	w/Fuzzy Navel ファジーネーブル ¥660(税込)	Rum & Coke ラムコーク ¥660(税込)
Kalimochi カリモチョ ¥660(税込)	w/Oolong Tea ピーチウーロン ¥660(税込)	Rum Buck ラムバック ¥660(税込)
Campari Based	Gin	
Campari Soda カンパリスオーダ ¥660(税込)	Gin&Tonic ジントニック ¥660(税込)	
Campari Orange カンパリオレンジ ¥660(税込)	Gin Buck ジンバック ¥660(税込)	
Spumoni スプモーニ ¥660(税込)	Gin Soda ジンソーダ ¥660(税込)	
	Gin Lime ジンライム ¥660(税込)	

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

Non-alcoholic Cocktail 'Mocktail' モクテル(ノンアルコールカクテル) all¥590(税込)

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



※写真はイメージです。 ※Pictures are just an Image.

Soft Drink ソフトドリンク all¥500(税込)

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



Strawberry Cassata with Berry Sauce

苺のカッサータベリーソース ¥700(税込)

リコッタチーズと生クリーム、いちごを冷やし固めたデザートです。



Crema Catalana

クレマカタラーナ ¥700(税込)



Baked Cheese Tart

バイクドチーズタルト ¥750(税込)

Today's Ice Cream

本日のアイスクリーム ¥500(税込)

内容はスタッフにお尋ねください。

Today's Sherbet

本日のシャーベット ¥500(税込)

内容はスタッフにお尋ねください。