

Autumn Oyster Fair

秋のオイスターフェア
2022

味覚の秋。
旬の食材と牡蠣の美味しい組み合わせを
ご堪能ください！

牡蠣と舞茸、里芋のソテー 粒マスタードクリームソース

🍴🍷

¥1,090 (税込¥1,199)

秋の食材と牡蠣のバターソテーを、
オイスターソースを加えた
粒マスタードクリームソースと、
甘酸っぱいバルサミコソースで仕上げました。



牡蠣とサーモン、さつま芋の クリームソース じゃが芋のニョッキ

🍴🍷

¥1,490 (税込¥1,639)

キタアカリを使用したもちもち食感のニョッキと秋の食材を、
相性の良いチーズとクリームのソースで。



Autumn Oyster Fair

秋のオイスターフェア
2022

牡蠣を様々な調理法で
楽しむ2種のセットをご用意しました。
多彩な牡蠣の楽しみ方を
発見してください!

オイスターセット 14ピース

08♯

牡蠣14個 1SET

¥4,280 (税込¥4,708)

生牡蠣 2個 /
生ハムと洋ナシソースのオイスターカクテル 2個 /
サワークリームソースとイクラのオイスターカクテル 2個 /
カキフライ 2個 /
ガーリックバターソースと香草パン粉の焼き牡蠣 2個 /
茄子とトマトチーズの焼き牡蠣 2個 /
牡蠣のバターソテー 2個



オイスターセット 12ピース 08♯

牡蠣12個 1SET ¥3,280 (税込¥3,608)

生牡蠣 2個 / 生ハムと洋ナシソースのオイスターカクテル 2個 /
カキフライ 2個 / 牡蠣の素焼き 2個 /
ガーリックバターソースと香草パン粉の焼き牡蠣 2個 /
茄子とトマトチーズの焼き牡蠣 2個

牡蠣に合うワイン“CACCCI”とのマリージュがおすすめ。ぜひお楽しみください。

牡蠣に合うワインを追い求めた、当店のオリジナルワインです。 CACCCI カッキー チリ産

ソーヴィニオン・ブラン SAUVIGNON BLANC (爽やかな辛口)

シャルドネ CHARDONNAY (辛口)

カベルネ・ソーヴィニオン CABERNET SAUVIGNON (フルボディ)

各 ボトル ¥3,490 (税込¥3,839)

デキャンタ ¥2,430 (税込¥2,673)

グラス ¥620 (税込¥682)

ロゼ ROSE (辛口)

ボトル ¥3,590 (税込¥3,949)

デキャンタ ¥2,530 (税込¥2,783) グラス ¥630 (税込¥693)



アレルギー表示：卵 0 乳製品 0 小麦 0 落花生 0 そば 0 エビ 0 カニ 0

※写真は全てイメージです。

牡蠣専門店ならではの
安全で良質な生牡蠣を。
~TODAY'S RAW OYSTER~



image photo

生牡蠣

～ 毎日入荷しております。～

牡蠣の目利きが日本各地から選んだ良質な牡蠣が毎日入荷しております。
牡蠣専門店オイスターバーならではの安心美味しい牡蠣を是非お試しください。

産地銘柄は当店指定でのご提供となります。産地を選ぶことはできません。予めご了承ください。

真牡蠣

4ピース ¥2,380(税込¥2,618)

8ピース ¥4,580(税込¥5,038)

6ピース ¥3,520(税込¥3,872)

10ピース ¥5,680(税込¥6,248)

12ピース ¥5,980(税込¥6,578)

※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や価格が異なります。あらかじめご了承ください。※写真は全てイメージです。