



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。



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個づつの盛り合わせです。



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
《ガーリックバターと香草パン粉焼き、バターソテー、カキフライ》
2ピース ¥2,390 (税込¥2,629)

BREADED OYSTER
カキフライ
2p ¥720 (税込¥792) /
3p ¥1,080 (税込¥1,188)

BUTTER SAUTEED OYSTER
牡蠣のバターソテー
2p ¥780 (税込¥858)

PLAIN GRILLED OYSTER
牡蠣の素焼き
2p ¥720 (税込¥792)

WHITE WINE STEAMED OYSTER
牡蠣のワイン蒸し
2p ¥780 (税込¥858)

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 1PIECE **焼き牡蠣 単品1ピース ¥550 (税込¥605)**

Grilled oysters with basil tartar sauce
バジルタルタルソースの焼き牡蠣

Oyster Rockefeller ~Hollandaise sauce and spinach-
オイスターロックフェラー
~オランダソースとホウレン草~

Grilled Oyster with Crab cream
カニクリームの焼き牡蠣

Grilled oysters with garlic butter and herb breadcrumbs
ガーリックバターと香草パン粉の焼き

Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

Carbonara-style grilled oysters with truffle sauce
トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣



Deep-fried oysters ~Grated Sudachi-
牡蠣の揚げだし
~すだちおろし~
¥990 (税込¥1,089)



Steamed oysters with lobster sauce
牡蠣のおマールソース蒸し
2p ¥950 (税込¥1,045)



Steamed oysters with porcini sauce
牡蠣のポルチーニソース蒸し
2p ¥950 (税込¥1,045)

COLD APPETIZER 冷菜



Prosciutto & Mango
生ハム&マンゴー
¥790 (税込¥869)



Smoked cheese potato salad
with soft-boiled egg and plenty of cheese
燻製チーズのポテトサラダ
半熟卵とたっぷりチーズかけ
¥590 (税込¥649)



Oysters, bacon and sun-dried tomato Crostini
**牡蠣とベーコン、
ドライトマトのクロスティニ**
2p ¥590 (税込¥649)



Cold roast beef with lemon cream and truffle sauce
冷製ローストビーフ
レモンクリームとトリュフソース
¥990 (税込¥1,089)



Fresh fish carpaccio ~Carrot rapé and yuzu sauce-
鮮魚のカルパッチョ
~キャロットラペと柚子ソース~
¥990 (税込¥1,089)



Mushroom carpaccio ~Anchovy garlic olive sauce-
マッシュルームのカルパッチョ
~アンチョビガーリックのオリブソース~
¥790 (税込¥869)

HOT APPETIZER 温菜



French Fries With Truffle Scent
フライドポテトトリュフの香り
¥600 (税込¥660)



Sea Lettuce Zeppoline
あおさのゼッポリーネ
¥600 (税込¥660)



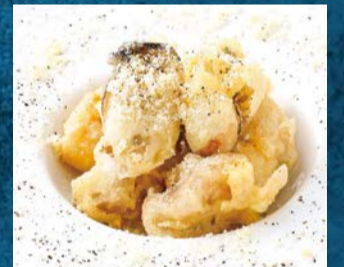
Cod with garlic mashed potatoes and Melba toast
タラのガーリックマッシュポテト
メルバトースト添え ¥790 (税込¥869)



Cream Gratin with Oysters And Cheese
牡蠣とチーズのクリームグラタン
¥1,000 (税込¥1,100)



fish and chips
フィッシュ&チップス
¥1,190 (税込¥1,309)



Oyster And Mushroom Frit
牡蠣とマッシュルームのフリット
¥1,090 (税込¥1,199)



Calamari Frits
カラマリのフリット
¥990 (税込¥1,089)



Wine-steamed mussels ~Herb and lemon scent-
ムール貝のワイン蒸し
~ハーブとレモンの香り~
¥990 (税込¥1,089)



Shrimp and cherry tomato ajillo
海老とミニトマトのアヒージョ
¥990 (税込¥1,089)



Oyster and mushroom ajillo
牡蠣とキノコのアヒージョ
¥1,090 (税込¥1,199)

PASTA & RISOTTO パスタ&リゾット



Peperoncino pasta with oysters, crab miso, and cherry tomatoes
**牡蠣と蟹味噌、ミニトマトの
ペペロンチーノパスタ**
Regular ¥1,390 (税込¥1,529)
Large ¥2,080 (税込¥2,288)



Oyster and spinach lobster cream sauce pasta
**牡蠣とほうれん草の
オマールクリームソースパスタ**
Regular ¥1,590 (税込¥1,749)
Large ¥2,380 (税込¥2,618)



Peperoncino with Plenty of Oysters
牡蠣たっぷりのペペロンチーノ
Regular ¥1,690 (税込¥1,859)
Large ¥2,530 (税込¥2,783)



Porcini cream risotto
with oysters and mushrooms
~truffle scent~
**牡蠣とキノコの
ポルチーニクリーム
リゾット** ~トリュフの香り~
Regular ¥1,490 (税込¥1,639)
Large ¥2,230 (税込¥2,453)



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)

SALAD, SOUP & BREAD サラダ、スープ&パン



Raw ham and mascarpone salad
**生ハムと
マスカルポーネのサラダ**
¥1,090 (税込¥1,199)



Smoked salmon and avocado guacamole salad
**スモークサーモンと
アボカドワカモレのサラダ**
¥1,090 (税込¥1,199)



Caesar Salad with Soft-boiled Egg
シーザーサラダ
半熟卵添え
¥890 (税込¥979)



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)



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)

Baguette
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)

Affogato
アフオガード ~エスプレッソ&バニライスクリーム~ ¥600 (税込¥660)



Original House Wine オリジナルハウスワイン《CACCCI》カッキー 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



ソーヴィニヨン・ブラン
SAUVIGNON BLANC
《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・ソーヴィニヨン
CABERNET SAUVIGNON
《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。



ロゼ
Rose
《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。ジュシーでフレッシュな味わい。



スパークリング
Sparkling
《辛口》

チリ/品種:シャルドネ
シャルドネ100%の当店オリジナル辛口スパークリングワイン。



CACCCI
スパークリング グラス

《辛口》 CACCCI Sparkling glass
チリ/品種:シャルドネ
シャルドネ100%の当店オリジナル辛口スパークリングワイン。

glass グラス¥730(税込¥803)

マム・グラン・コルドン グラス

《辛口》 フランス GH Mumm Grand Cordon

glass グラス¥1,500(税込¥1,650)

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	シャンパーニュ・グルエ ブリュット・セレクション Champagne Gruet Brut Sélection 《辛口》 フランス	¥11,800(税込¥12,980)	Sparkling	エスパス・オブ・リマリ・ブリュット Espace of Limari Brut 《やや辛口》 チリ	¥3,990(税込¥4,389)
	マム・グラン・コルドン GH Mumm Grand Cordon 《辛口》 フランス	¥12,800(税込¥14,080)		カンティアーモ スプマンテ ブリュット Cantiamo Spumant Brute 《辛口》 イタリア	¥3,990(税込¥4,389)
	テタンジェ・ブリュット レゼルブ Taittinger Brut Reserve 《辛口》 フランス	¥14,800(税込¥16,280)		CACCCI スパークリング CACCCI Sparkling 《辛口》 チリ	¥4,590(税込¥5,049)

Chardonnay シャルドネ

ヒーローズ・シャルドネ Heroes Chardonnay 《フルーティな辛口》 チリ	¥3,090(税込¥3,399)	タリケ シャルドネ Tariquet Chardonnay 《辛口》 フランス	¥3,890(税込¥4,279)
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 Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay 《辛口》 フランス	¥3,290(税込¥3,619)	シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル Rene Manuel Selection Chablis 《辛口》 フランス	¥6,990(税込¥7,689)

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン

ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン Heroes Sauvignon Blanc 《辛口》 チリ	¥3,090(税込¥3,399)	タリケ ソーヴィニヨンブラン Tariquet Sauvignon Blanc 《辛口》 フランス	¥3,890(税込¥4,279)
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル ソーヴィニヨン・ブラン Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc 《辛口》 フランス	¥3,290(税込¥3,619)	オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン Overstone Sauvignon Blanc 《辛口》 ニュージーランド	¥4,290(税込¥4,719)

Others その他白ワイン

ボルサオ カンボ カスティージョ ブランコ Borsao Campo Castillo Blanco 《辛口》 スペイン/品種:マカベオ	¥3,090(税込¥3,399)
メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト Mercian Wines Birdsong White 《やや辛口》 フランス/品種:ヴェルメンティエール、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン	¥3,190(税込¥3,509)
テヌータ・サン・マルコビアンカ サレント マルヴァジア Tenuta San Marco Bianca Salento Marvasia 《辛口》 イタリア/品種:マルヴァジア・ピアンカ	¥3,290(税込¥3,619)
タリケ クラシック Tariquet Classic 《辛口》 フランス/品種:ユニ・ブラン、コロムバル、グロ・マンサン、ソーヴィニヨンブラン	¥3,590(税込¥3,949)
ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト Lion's Land Majestic White 《辛口》 南アフリカ/品種:シュナンブラン、シャルドネ	¥3,690(税込¥4,059)
ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ Pete's Pure Pinot Grigio 《辛口》 オーストラリア/品種:ピノ・グリージョ	¥3,690(税込¥4,059)
コルテ・ジャアラ・ソアヴェ Corte Giaro Soave 《辛口》 イタリア/品種:ガルガネガ、シャルドネ	¥4,890(税込¥5,379)

Organic オーガニック

ヴィテッセ グリッロ オーガニック Vitese Grillo Organic 《辛口》 イタリア/品種:グリッロ	¥3,490(税込¥3,839)
ジェイコブス・クリーク オーガニック シャルドネ Jacob's Creek Organic Chardonnay 《やや辛口》 オーストラリア/品種:シャルドネ	¥4,790(税込¥5,269)

Japan 国産

シャトー・メルシャン 萌黄 Château Mercian Moegi 《白/辛口》 品種:シャルドネ、甲州	¥4,890(税込¥5,379)
グランポレール 甲州 Grande Polaire Koshu 《白/辛口》 品種:甲州	¥5,290(税込¥5,819)

Red 赤

メツツアコロナ アンテッラ ピノ・ノワール Mezzacorona nterra Pinot Noir 《ミディアムボディ》 イタリア/品種:ピノ・ノワール	¥3,090(税込¥3,399)
バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー Baron Philippe Varietal Merlot 《ミディアムボディ》 フランス/品種:メルロー	¥3,290(税込¥3,619)
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 Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon 《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	¥5,290(税込¥5,819)

Beverage

Beer ビール

生ビール Draft Beer	¥630(税込¥693)
ノンアルコールビール(瓶) Alcohol-free beer (Bottle)	¥580(税込¥638)
8TH SEA OYSTER STOUT エイズシー 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入り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	Casis	Vodka
キール Kir	カシスオレンジ w/ Orange Juice	モスコミュール Moscow Mule
キティ Kitty	カシスソーダ w/ Sparkling Water	スクリュードライバー Screw Driver
スプリッツァー Spritzer	カシスウロン w/ Oolong Tea	ウォッカソーダ Vodka & Soda
オペレーター Operator	Peach	ウォッカトニック Vodka & Tonic
ミモザ Mimosa	ピーチウロン w/ Oolong Tea	
キールロワイヤル Kir Royal	ファジーネブル w/ Fuzzy Navel	Rum Based
Campari Based	ピーチソーダ w/ Sparkling Water	ラムコーク Rum & Coke
カンパリソーダ Campari Soda	Dita Based	Gin
カンパリオレンジ Campari Orange	ディタトニック Dita Tonic	ジントニック Gin & Tonic
スプモーニ Spumoni	チャイナブルー China Blue	ジンバック Gin Buck
	Tequila Based	ジンライム Gin Lime
	テキーラトニック Tequila & Tonic	ジンリッキー Gin Rickey
	テキーラサンライズ Tequila Sunrise	

Non-alcoholic cocktails ノンアルコールカクテル ALL ¥550(税込¥605)

シャリーテンブル Shirley Temple	フルーツパンチ Fruit Punch	ココ・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
ジンジャーエール+グレナデンシロップ Ginger ale+Grenadine syrup	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	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
バージン・ブリーズ Virgin Breeze	レモンスカッシュ Lemon Squash	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
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	ペリエ Perrier	ウーロン茶 Oolong Tea
ジンジャーエール+ライム果汁 Ginger ale+Lime juice	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)		

■写真は全てイメージです。