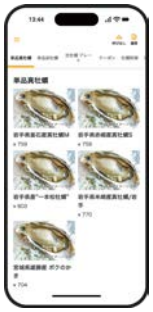
GRAND MENU

旬の生牡蠣毎日入荷しております

生牡蠣単品の産地・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。



モバイルオーダー画面からも
本日の生牡蠣をご覧いただけます。
産地ごとの味わいをお楽しみください！

※イメージ画像

■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

牡蠣料理

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER

様々なコンビネーションで楽しむ焼き牡蠣

Grilled oysters with anchovy butter

アンチョビバターの焼き牡蠣

¥550（税込¥605）

Grilled oysters garlic sauce and herb breadcrumbs

ガーリックソースと香草パン粉の焼き牡蠣

¥550（税込¥605）

Oyster Rockefeller ~ with Hollandaise Sauce and Spinach ~

オイスターロックフェラー

～オランデーズソースとホウレン草～

¥550（税込¥605）

Grilled oysters with sea urchin and oyster soy sauce

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

¥550（税込¥605）

Grilled oysters with tomato garlic sauce and herbs

トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣

¥550（税込¥605）

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

¥550（税込¥605）

Assortment of three types of grilled oysters

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。

おすすめ

Assorted grilled oysters

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。

※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

オイスターバー自慢の定番牡蠣料理

Breaded Oysters
カキフライ
2P ¥720(税込¥792)
3P ¥1,080(税込¥1,188)

衣は薄く、
口当たりの良い食感。
牡蠣の濃厚な風味を
お楽しみください

Grilled oysters
牡蠣の素焼き
2P ¥760(税込¥836)
3P ¥1,140(税込¥1,254)

Wine-steamed oysters
牡蠣のワイン蒸し
2P ¥780(税込¥858)
3P ¥1,170(税込¥1,287)

Fried oysters ~with sudachi grated~
牡蠣の揚げだし～すだちおろし～
2P ¥990(税込¥1,089)

Creamy gratin with oysters and cheese
牡蠣とチーズのクリームグラタン
¥1,050(税込¥1,155)

Oysters and Kyujo green onion ajillo
牡蠣と九条葱のアヒージョ
¥1,190(税込¥1,309)

アヒージョとご一緒に! Bread パン¥350(税込¥385)

人数で選べる!
定番牡蠣料理を
ワンプレートで

Hot Oyster Platter
Breaded Oyster / Wine-steamed oyster /
Garlic butter Sauce and Herb Bread Crumbs
ホットオイスタープレート
《カキフライ／ワイン蒸し／
ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣》

各2P ¥2,390(税込¥2,629)
各3P ¥3,585(税込¥3,943)

OYSTER

牡蠣を様々な調理法で楽しむオイスターセット。多彩な牡蠣の楽しみ方を発見してください！

Oyster Set : 16pcs

オイスターセット16ピース

1SET ¥5,280（税込¥5,808）

生牡蠣 2個 / イクラと白だしジュレのオイスターカクテル 2個 /
スモークサーモンとアボカドワカモレのオイスターカクテル 2個 /
ローストビーフとトリュフソースのオイスターカクテル 2個 /
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 2個 / トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣 2個 /
牡蠣のワイン蒸し 2個 / カキフライ2個

Oyster Set : 12pcs

オイスターセット12ピース

1SET ¥4,280（税込¥4,708）

生牡蠣 2個 /
イクラと白だしジュレのオイスターカクテル 2個 /
スモークサーモンとアボカドワカモレの
オイスターカクテル 2個 /
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 2個 /
トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣 2個 /
カキフライ 2個

※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。

COLD APPETIZER

冷菜

Shirasu crostini
シラスのクロスティーニ
¥790（税込¥869 ）

Prosciutto and mango
生ハムマンゴー
¥790（税込¥869）

Shrimp cocktail 4 pieces
海老のカクテル4尾
¥790（税込¥869）

Potato salad with smoked cheese, soft-boiled eggs, 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
¥690（税込¥759）

liver paste
レバーペースト
¥690（税込¥759）

Octopus and Tomatoes ~Dashi Lemon Sauce~
タコとトマト ～だしレモンソース～
¥890（税込¥979）

Smoked salmon and colorful vegetable carpaccio
スモークサーモンと
彩り野菜のカルパッチョ
¥1,190（税込¥1,309）

Fresh fish and tomato marinated carpaccio with cottage cheese and white dashi jelly
鮮魚とトマトマリネのカルパッチョ
～カッテージチーズと白だしジュレ～
¥1,230（税込¥1,353）

Roast beef and mushroom salad with truffle dressing
ローストビーフとマッシュルームのサラダ仕立て
～トリュフのドレッシング～
¥1,260（税込¥1,386）

Assorted seafood appetizers
シーフード前菜の盛り合わせ
¥2,480（税込¥2,728）

HOT APPETIZER

温菜

Sea Lettuce Zeppoline
あおさのゼッポリーネ
¥650(税込¥715)

French fries with truffle aroma
フライドポテト トリュフの香り
¥650(税込¥715)

Clams and Cauliflower with Garlic and Olive Oil
アサリとカリフラワーの
アーリオ・オーリオ ¥790(税込¥869)

Spicy Chicken Back Ribs
スパイシーチキンバックリブ　¥790(税込¥869)

Fish & Chips
フィッシュ＆チップス　¥990(税込¥1,089)

garlic shrimp
ガーリックシュリンプ　¥990(税込¥1,089)

Moules Frites ~Steamed Mussels with Lemon Cream and French Fries~
ムールフリット～ムール貝のレモンクリーム蒸しとポテトフライ～
¥980(税込¥1,078)

Seafood grill platter
シーフードのグリル盛り合わせ
¥3,980(税込¥4,378)

※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。

FISH & MEAT

魚&肉料理

French toast with red snow crab cream
紅ズワイ蟹クリームの
フレンチトースト
2P ¥900(税込¥990) 1P ¥450(税込¥495)

Oyster and Colorful Vegetable Gratin with Soft-Boiled Egg in Tomato Sauce
牡蠣と彩野菜、半熟卵のトマトソースグラタン
¥990(税込¥1,089)

Sautéed cuttlefish ink with cuttlefish
紋甲イカのイカ墨ソテー
¥1,080(税込¥1,188)

Galician-style octopus and potatoes with romesco sauce
タコとジャガイモのガリシア風 ～ロメスコソース～
¥1,100(税込¥1,210)

Fritters of cuttlefish and vegetables ~ generously sprinkled with bottarga ~
甲イカと野菜のフリット～たっぷりカラスミかけ～
¥1,080(税込¥1,188)

SALAD & SOUP

サラダ＆スープ

Caprese-style tomatoes and mascarpone cheese

トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風

¥830（税込¥913）

Green salad with lots of cheese〜lemon dressing〜

たっぷりチーズのグリーンサラダ

〜レモンのドレッシング〜

¥880（税込¥968）

Club Sandwich Salad ~Carbonara Style~

クラブケーキサラダ

〜カルボナーラ仕立て〜

¥1,090（税込¥1,199）

Romaine lettuce Caesar salad
with anchovy mousse

ロメインレタスのシーザーサラダ

〜アンチョビのムース〜

¥1,290（税込¥1,419）

Delicious New England Clam Chowder

絶品ニューイングランドクラムチャウダー

¥990（税込¥1,089）

Special Gumbo Soup with Bread

特製ガンボスープ 〜バケット添え〜 ¥1,090（税込¥1,199）

Sea Urchin Butter Toast

ウニバタートースト

¥500（税込¥550）

パン Bread ¥350（税込¥385）

※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。

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

パスタはすべて 生パスタ使用

Oyster and Spinach Pasta with Lobster Cream Sauce

牡蠣とほうれん草の オマールクリームソースパスタ

Regular ¥1,490（税込¥1,639）
Large ¥2,230（税込¥2,453）

Pasta with truffle-scented cheese

トリュフ香る たっぷりチーズのパスタ

Regular ¥1,390（税込¥1,529）
Large ¥2,080（税込¥2,288）

Uni and Kyōjō Negi Pepperoncino ~with Karasumi~

ウニと九条葱のペペロンチーノ

～カラスミかけ～

Regular ¥1,590（税込¥1,749）
Large ¥2,380（税込¥2,618）

Peporonchino with plenty of oysters and lemon

たっぷり牡蠣とレモンの ペペロンチーノ

Regular ¥1,690（税込¥1,859）
Large ¥2,530（税込¥2,783）

Oyster and Sea Urchin Cream Risotto

牡蠣とウニクリームのリゾット

Regular ¥1,590（税込¥1,749） Large ¥2,380（税込¥2,618）

Garlic Tomato Risotto with Red Snow Crab

紅ズワイ蟹のガーリックトマトリゾット

Regular ¥1,590（税込¥1,749） Large ¥2,380（税込¥2,618）

DESSERT

デザート

Fondant Chocolate
フォンダンショコラ　¥780(税込¥858)

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)

Soft Drink

ソフトドリンク ALL¥450(税込¥495)

コカ・コーラ
Coca Cola

オレンジジュース
Orange Juice

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

パイナップルジュース
Pineapple Juice

クランベリージュース
Cranberry Juice

ジンジャーエール
Ginger Ale

トニックウオーター
Tonic Water

ペリエ
Perrier

コーヒー (HOT or COLD)
Coffee Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD)
Black Tea Hot/Iced

エスプレッソ
Espresso

ウーロン茶
Oolong Tea

※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。

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

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。

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。ジューシーでフレッシュな味わい。

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)

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。

ボトル Bottle ¥4,590(税込¥5,049)

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

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。

グラス・スパークリング glass グラス ¥690(税込¥759)
Sparkling glass
《やや辛口》

Bottle Wine

Champagne シャンパン

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)
Champagne Gruet Brut Sélection
《辛口》フランス／品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ／繊細な泡立ちで、口中はふくよかでフレッシュかつリッチ。心地よい辛口シャンパーニュ。

マム コルドン ルージュ ¥12,800(税込¥14,080)
G.H.Mumm Cordon Rouge
《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。

テタンジェ・ブリュット レゼルブ ¥14,800(税込¥16,280)
Taittinger Brut Reserve
《辛口》フランス／品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ／果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマとフレッシュな味わい。

Sparkling スパークリング

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット ¥3,990(税込¥4,389)
Espace of Limari Brut
《やや辛口》チリ／品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ／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。

カンティアーモ スプマンテ ブリュット ¥3,990(税込¥4,389)
Cantiamo Spumant Brute
《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。

Chardonnay シャルドネ

ヒーローズ・シャルドネ ¥3,090(税込¥3,399)
Heroes Chardonnay
《フルーティーな辛口》チリ／フルーティーな飲み口でどんな料理にも相性が良い。

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 ¥3,290(税込¥3,619)
Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay
《辛口》フランス／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。

タリケ シャルドネ ¥3,890(税込¥4,279)
Tariquet Chardonnay
《辛口》フランス／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。

ディアブロ ゴールデン シャルドネ ¥5,390(税込¥5,929)
Diablo Golden Chardonnay
《辛口》チリ／マンゴーやパッションフルーツのアロマが際立ち、しっかりした骨格を感じられる濃厚な白ワイン。

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ ¥7,290(税込¥8,019)
Maison Joseph Drouhin Chablis
《辛口》フランス／フルーティーな味わいで、ミネラルのニュアンスもあり、心地よい長い余韻が楽しめる辛口。

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

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 ¥3,090(税込¥3,399)
Heroes Sauvignon Blanc
《辛口》チリ／華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。

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 ¥3,290(税込¥3,619)
Baron Philippe De Rothschild Varietal Sauvignon Blanc
《辛口》フランス／熟した果実の風味、イキイキとした心地よい酸味。

タリケ ソーヴィニヨンブラン ¥3,890(税込¥4,279)
Tarique Sauvignon Blanc
《辛口》フランス／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。

オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン ¥4,290(税込¥4,719)
Overstone Sauvignon Blanc
《辛口》ニュージーランド／瑞々しさと爽快感に満ちた白ワイン。

ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック・バイ・ナタン ¥5,090(税込¥5,599)
Mouton Cadet Sauvignon Blanc Organic By Nathan Baron Philippe De Rothschild
《辛口》フランス／爽やかな果実のアロマに上品な花の香りが合わさる、スッキリとしたオーガニックワイン。

Others その他白ワイン

ボルサオ カンポ カスティージョ ブランコ ¥3,090(税込¥3,399)
Borsao Campo Castillo Blanco
《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。

メルシャン・ワインズ バードソング ホワイト ¥3,190(税込¥3,509)
Mercian Wines Birdsong White
《やや辛口》フランス／品種：ヴェルメンティーノ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン／フレッシュな酸味と果実味のバランスがよく、飲みやすい味わい。

ヴィテッセ グリッロ オーガニック ¥3,490(税込¥3,839)
Vitese Grillo Organic
《辛口》イタリア／品種：グリッロ／シチリアで高い評価を受ける『コロンバ・ビアンカ社』が造る果実味豊かでフレッシュなオーガニックワイン。

タリケ クラシック ¥3,590(税込¥3,949)
Tarique Classic
《辛口》フランス／品種：ユニ・ブラン、コロンバール、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。

ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ ¥3,690(税込¥4,059)
Pete's Pure Pinot Grigio
《辛口》オーストラリア／品種：ピノ・グリージョ／爽やかな果実のアロマとまろやかな酸が特徴。

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)
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／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。

コルテ・ジャーラ・ソアヴェ ¥4,890(税込¥5,379)
Corte Giara Soave
《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。

シャトー・メルシャン 萌黄 ¥4,890(税込¥5,379)
Château Mercian Moegi
《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。

トリヴェント リザーブ ホワイトマルベック ¥5,090(税込¥5,599)
Trivento Reserve White Malbec
《辛口》アルゼンチン／品種：マルベック 、その他／青リンゴ、ライチ、パイナップルを思わせるトロピカルな果実の香りが感じられます。

Red 赤

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル メルロー ¥3,290(税込¥3,619)
Baron Philippe De Rothschild Varietal Merlot
《ミディアムボディ》フランス／品種：メルロー／まろ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。

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル ピノ・ノワール ¥4,590(税込¥5,049)
Baron Philippe De Rothschild Varietal Pinot Noir
《フルボディ》フランス／品種： ピノ・ノワール／柔らかなタンニンに繊細なスパイスを伴った、果実味溢れる心地良い舌触り。

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) ¥550(税込¥605)
Alcohol-free beer (Bottle)

Highball ハイボール

ハイボール Highball ¥550(税込¥605)

Sangria サングリア

サングリア グラス(赤 or 白) ¥580(税込¥638)
Sangria glass(White or Red)

サングリア デキャンタ(赤 or 白) ¥2,200(税込¥2,420)
Sangria Decanter (White or Red)

Vadka Based Poped Drinks サワー ALL¥550(税込¥605)

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

Whisky ウイスキー《割もの》ロック/水割り/ソーダ割り Mixer: On the Rocks/Water/Soda

シーバスリーガル Chivas Regal ～Mizunara～
～ミズナラ～
¥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)

Shochu/plum Wine 焼酎/梅酒 ALL¥550(税込¥605)

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

Cocktail カクテル ALL¥550(税込¥605)

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
カシスウーロン w/Oolong Tea

Campari Based
カンパリソーダ Campari Soda
カンパリオレンジ Campari Orange
スプモーニ Spumoni

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

Peach
ピーチウーロン w/Oolong Tea
ファジーネーブル w/Fuzzy Navel
ピーチソーダ w/Sparkling Water

DitaBased
ディタトニック Dita Tonic
チャイナブルー China Blue

Rum Based
ラムコーク Rum & Coke

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

Tequila Based
テキーラトニック Tequila & Tonic
テキーラサンライズ Tequila Sunrise

※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。

Non-alcoholic Drinks / Soft Drink

Non-alcoholic Cocktails "mocktail"
ノンアルコールカクテル“モクテル” ALL¥500(税込¥550)

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

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

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

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

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

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)

コカ・コーラ
Coca Cola

オレンジジュース
Orange Juice

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

パイナップルジュース
Pineapple Juice

クランベリージュース
Cranberry Juice

ジンジャーエール
Ginger Ale

トニックウオーター
Tonic Water

ペリエ
Perrier

コーヒー (HOT or COLD)
Coffee Hot/Iced

紅茶 (HOT or COLD)
Black Tea Hot/Iced

エスプレッソ
Espresso

ウーロン茶
Oolong Tea

ポイント貯まる、
使える、お得な

OPCアプリ

お得な5つの特典実施中！

1 初回登録で当日から使える

牡蠣の素焼き OR カキフライ
1個無料クーポン
プレゼント！

※ご利用の際はクーポン画面を
スタッフにご呈示ください。

2 毎日1回スクラッチ

当たれば
クーポン
プレゼント！

3 オイスターバーの
最新情報をいち早くお届け！

そのまま
予約もできる！

4

毎月1日・11日・21日は
ポイント5倍デー！

貯まったポイントは、会計時にお値引します！

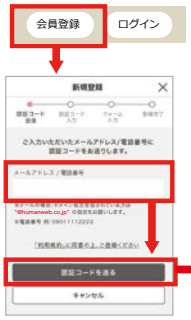
5 記念日を登録頂いたお客様には

記念日にデキャンタワイン
クーポンプレゼント！

※クーポンはアプリ配信にてご登録日の２週間前にお送りします。
※ソフトドリンク1杯にもご変更可能。

登録ログインの流れ

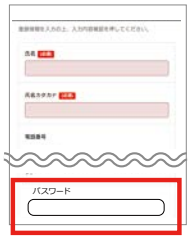
①「会員登録」をタップ。
新規会員登録画面にて
メールアドレスまたは
電話番号を入力し、
「認証コードを送る」を
タップ



②メールまたはSMS
に配信された認証
コードを入力

③カードをお持ちの
方、または、お持ち
でない方を選択

④個人情報、記念日、
パスワードを設定
※記念日にクーポンを配信



⑤登録・ログイン完了

⑥ログイン後、ポイント残高
の表示やクーポン等が使
えるようになります

初回ご利用からポイントが付与されます！
お会計時に必ずアプリ画面をスタッフへご提示ください。

アプリダウンロードはこちら!

http://bemss.jp/opc/app.php

Google play　Download on the App Store

OPC　検索

※QRコードがご利用出来ない方は
GooglePlay、AppStoreから《OPC》で
検索してください。

※新規の方は自動で番号が割り当てられます。