



# Grandmenu

毎 旬  
日 の  
入 生  
荷 牡  
し 蠣  
て お  
り ま  
す 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。

**oysterbar.co.jp**



◀アレルギー情報はこちら

- 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。



ポイントがたまるOPCアプリ  
**OYSTER PIECE CLUB**



general\_oyster  


焼き牡蠣を様々な  
コンビネーションで楽しむ

### Special Topping Grilled Oyster Piece

Grilled Oysters with Basil Tartare

**バジルトタルタルの焼き牡蠣**

¥450 (税込¥495)

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**

¥450 (税込¥495)

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 ~**

¥450 (税込¥495)

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

**ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣**

¥450 (税込¥495)

Grilled Oyster with Crab cream

**カニクリームの焼き牡蠣**

¥450 (税込¥495)

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**

¥450 (税込¥495)

3 Kinds of Assorted Grilled Oyster

**焼き牡蠣 3種盛り合わせ**

6種類の中から3種類お選びください。

¥1,300 (税込¥1,430)



RECOMMENDED

6 Kinds of Assorted Grilled Oyster

**焼き牡蠣 全種盛り合わせ**

焼き牡蠣6種の全種類1個ずつの盛り合わせです。

¥2,600 (税込¥2,860)

※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。







## Hot Oysters

Steamed Oysters with Lobster Sauce

**牡蠣のオマールソース蒸し**

2p ¥850 (税込¥935)

Steamed Oysters with Lemon Cream

**牡蠣のレモンクリーム蒸し**

2p ¥850 (税込¥935)

Steamed Oysters with Porcini Sauce

**牡蠣のポルチーニソース蒸し**

2p ¥850 (税込¥935)

Breaded Oyster

**カキフライ**

2p ¥600 (税込¥660) / 3p ¥890 (税込¥979)

Plain Grilled Oyster

**牡蠣の素焼き**

2p ¥720 (税込¥792)

Butter Sauteed Oyster

**牡蠣のバターソテー**

2p ¥780 (税込¥858)

White Wine Steamed Oyster

**牡蠣のワイン蒸し**

2p ¥780 (税込¥858)

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 《カキフライ/バターソテー/ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣》**

各 2p ¥1,980 (税込¥2,178) 各 3p ¥2,970 (税込¥3,267)





### *Cold Appetizer*

Oyster salmon roe mascarpone crostini

#### **牡蠣 イクラ マスカルポーネの クロスティーニ**

1p ¥380(税込¥418)

Cold roast beef~garlic onion sauce~

#### **冷製ローストビーフ ~ガーリックオニオンソース~**

¥990(税込¥1,089)

Fresh fish carpaccio  
~Marinated onion and yuzu sauce~

#### **鮮魚のカルパッチョ**

~オニオンマリネと柚子ソース~

¥990 (税込¥1,089)

Shrimp, green onion, and avocado tartare

#### **海老、ネギトロ、アボカドのタルタル**

¥890(税込¥979)



## Hot Appetizer



Oyster and turnip ajillo

**牡蠣とかぶのアヒージョ**

¥990 (税込¥1,089)

Sea lettuce zeppoline

**あおさのゼッポリーネ～揚げピザ～**

¥500 (税込¥550)

French fries with Truffle scent

**フライドポテト ～トリュフの香り～**

¥500 (税込¥550)

Fried potatoes～parmesan cheese and black pepper～

**インカが目覚めのフライ**

～パルメザンチーズと黒胡椒～

¥600 (税込¥660)

Oyster & chips

**オイスター&チップス**

¥890 (税込¥979)

Cream gratin with oysters and soft-boiled eggs

**牡蠣と半熟卵のクリームグラタン**

¥990 (税込¥1,089)

## Salad & Soup

Tomato and mascarpone caprese style

～Marinated onion and basil sauce～

**トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風**

～オニオンマリネとバジルソース～

¥790 (税込¥869)

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～

¥790 (税込¥869)

Crab Cake 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)

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)

Bread

**パン** ¥350 (税込¥385)





## Pasta & Risotto

Oyster, bacon and okra peperoncino pasta

### 牡蠣とベーコン、オクラの ペペロンチーノパスタ

Regular ¥1,290 (税込¥1,419)

Large ¥1,900 (税込¥2,090)

Lemon cream pasta with oysters and spinach

### 牡蠣とホウレン草のレモンクリームパスタ

Regular ¥1,390 (税込¥1,529)

Large ¥2,080 (税込¥2,288)

Potato gnocchi, rich sea urchin carbonara

### ジャガイモのニョッキ 濃厚ウニのカルボナーラ

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)

Oyster and sea urchin cream risotto

### 牡蠣とウニクリームのリゾット

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



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 ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)

Red snow crab, asparagus, and mullet pasta

### 紅ズワイ蟹とアスパラ、カラスミのパスタ

Regular ¥1,490 (税込¥1,639)

Large ¥2,200 (税込¥2,420)



Seafood pescatore risotto

### 魚介のペスカトーレリゾット

Regular ¥1,590 (税込¥1,749)

Large ¥2,380 (税込¥2,618)

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 ¥2,200 (税込¥2,420)



## *Dessert*

Cheese mousse and fruit sauce

**チーズのムースと果実のソース** ¥680 (税込¥748)

Fondant Chocolat

**フォンダンショコラ** ¥680 (税込¥748)

Baked cheese cake

**バイクドチーズケーキ** ¥680 (税込¥748)

Today's ice cream

**本日のアイスクリーム** ¥400 (税込¥440)

内容はスタッフまでおたずねください。

## *Soft Drink* ソフトドリンク ALL ¥450 (税込¥495)

**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

**トニックウォーター**  
Tonic Water

**ペリエ**  
Perrier

**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

## 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



ミゲル・トーレス・チリ

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

フ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)



New!

### スパークリング SPARKLING

《辛口》チリ/品種:シャルドネ

グラス Glass ¥730(税込¥803)

ボトル Bottle ¥4,590(税込¥5,049)





## 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。

### CACCCIスパークリング グラス glass グラス ¥730(税込¥803)

CACCCI Sparkling glass

《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。

## Champagne

### マム・グラン・コルドン

¥12,800(税込¥14,080)

GH Mumm Grand Cordon

《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。

## Sparkling

### 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

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

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。

### CACCCI スパークリング

¥¥4,590(税込¥5,049)

CACCCI Sparkling

《辛口》チリ

## Bottle Wine

### Chardonnay

シャルドネ

#### ヒーローズ・シャルドネ

Heroes Chardonnay  
《フルーティーな辛口》チリ

¥3,090(税込¥3,399)

#### 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)

#### タリケ シャルドネ

Tariquet Chardonnay  
《辛口》フランス

¥3,890(税込¥4,279)

#### 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)

#### 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)

#### 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)

#### 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 カンポ 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)

#### ジェイコブス・クリーク リースリング

Jacob's Creek Riesling  
《辛口》オーストラリア / 品種: リースリング

¥3,090(税込¥3,399)

#### テヌータ・サン・マルコピアンカ 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

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)

#### コルテ・ジャーラ・ソアヴェ

Corte Giara Soave  
《辛口》イタリア / 品種: ガルガーネガ、シャルドネ

¥4,890(税込¥5,379)

### Red 赤

#### メツァコロナ 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)



# Beverage

## Beer ビール

生ビール Draft Beer ¥690(税込¥759)

ノンアルコールビール(瓶) ¥580(税込¥638)

Alcohol-free beer (Bottle)

8TH SEA OYSTER STOUT ¥980(税込¥1,078)

エイズシーオイスタースタウト (瓶330ml)

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をリ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) ¥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)

## 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

## 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~  
~ミスナラ~  
¥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 ¥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

## Cocktail カクテル ALL ¥580(税込¥638)

### 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

### Dita Based

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¥550(税込¥605)

#### シャーリーテンブル

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

#### トニックウォーター

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