



# GRAND MENU

旬の生牡蠣  
毎日入荷しております

[oysterbar.co.jp](http://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





## ⊗ RAW OYSTERS 旬の生牡蠣

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

知っていますか、



牡蠣は1日400リットルもの大量の海水を吸って吐いて成長しています。

取り込む海水がキレイなら、牡蠣もキレイになれる。

特許取得

海洋深層水をつかった牡蠣の浄化システム  
【富山浄化センター 富山県入善町】



海洋深層水をつかった牡蠣の浄化メソッドについて

# 🌀 OYSTER

様々なコンビネーションで楽しむ焼き牡蠣



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。

Assorted grilled oysters

**焼き牡蠣全種盛り合わせ ¥3,000**(税込¥3,300)  
RECOMMENDED 焼き牡蠣6種の全種類1個づつの盛り合わせです。

## SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER 1 PIECE

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 ¥550**(税込¥605)

～オランダーズソースとハウレン草～



アンチョビバターの焼き牡蠣



ガーリックソースと香草パン粉焼き牡蠣



オイスターロックフェラー～オランダーズソースとハウレン草～



ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣



トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣



トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣

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)

# 🌀 OYSTERS

オイスターバー自慢の牡蠣料理



Butter Sauteed Oyster  
~Anchovy Mousse with Salmon Roe~  
**牡蠣のバターソテー**  
~アンチョビムースとイクラ添え~  
2P ¥880 (税込¥968)

Butter Sauteed Oyster  
~Roast Beef Garlic Sauce~  
**牡蠣のバターソテー**  
~ローストビーフのトリュフソース~  
2P ¥880 (税込¥968)

Fried oysters ~with sudachi grated~  
**牡蠣の揚げだし**  
~すだちおろし~  
2P ¥890 (税込¥979)

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)

Breaded Oysters  
**カキフライ**  
2P ¥720 (税込¥792)



Grilled oysters  
**牡蠣の素焼き**  
2P ¥760 (税込¥836)



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)



Wine-steamed oysters  
**牡蠣のワイン蒸し**  
2P ¥780 (税込¥858)

## ✪ OYSTERS

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

# ⊗ COLD APPETIZER

冷菜



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 Carpaccio  
~Carrot Râpée and Yuzu Sauce~

**鮮魚のカルパッチョ**  
~キャロットラベと柚子ソース~  
¥1,080 (税込¥1,188)

Cold Roast Beef  
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)

Shirasu crostini

**シラスの  
クロスティーニ**  
1P ¥440 (税込¥484)



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)



Shrimp cocktail 2 pieces  
**海老のカクテル2尾**  
¥550 (税込¥605)



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



French fries with Truffle scent

**フライドポテト**

～トリュフの香り～

¥580 (税込¥638)



Sea lettuce zeppoline

**あおさのゼッポリーネ**

～揚げピザ～

¥650 (税込¥715)



Fried potatoes～parmesan cheese and black pepper～

**インカの目覚めのフライ**

～パルメザンチーズと黒胡椒～

¥600 (税込¥660)

French toast with red snow crab cream 2 pieces

**紅ズワイ蟹クリームのアヒージョ**

2P ¥900 (税込¥990) 1P ¥450 (税込¥495)

Cuttlefish and Mushroom Fritters

**コウイカとマッシュルームのフリット**

¥980 (税込¥1,078)

Fish & Chips

**フィッシュ&チップス**

¥990 (税込¥1,089)

Mussels Steamed in Wine～with Herbs and Lemon～

**ムール貝のワイン蒸し**

～ハーブとレモンの香り～

¥920 (税込¥1,012)



Creamy gratin with oysters and cheese

**牡蠣とチーズの  
クリームグラタン**

¥990 (税込¥1,089)

Oysters and Kyujo green onion ajillo

**牡蠣と九条葱のアヒージョ**

¥1,080 (税込¥1,188)

アヒージョと一緒に!

Bread

**パン ¥350 (税込¥385)**



Seafood grill platter

**シーフードのグリル盛り合わせ ¥3,980 (税込¥4,378)**

# ✪ PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

パスタはすべて  
生パスタ  
使用



Cheesy Bolognese Pasta

たっぷりチーズのボロネーゼパスタ

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



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)



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)



Tomato cream pasta with oysters and crab miso

牡蠣とカニミソのトマトクリームパスタ

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



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)



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)



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)

## 🌀 SALAD & SOUP

サラダ & スープ

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)

Tomato and mascarpone caprese style

**トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風**

¥830 (税込¥913)

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**

¥990 (税込¥1,089)



Crab Cake Salad~Carbonara style~

**クラブケーキサラダ** ~カルボナーラ仕立て~

¥1,080 (税込¥1,188)



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)



Sea Urchin Butter Toast

**ウニバタートースト** ¥500 (税込¥550)

Bread

**パン** ¥350 (税込¥385)

## ☼ 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

トニックウォーター

Tonic Water

オレンジジュース

Orange Juice

ペリエ

Perrier

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

コーヒー (HOT or COLD)

Coffee Hot/Iced

パイナップルジュース

Pineapple Juice

紅茶 (HOT or COLD)

Black Tea Hot/Iced

クランベリージュース

Cranberry Juice

エスプレッソ

Espresso

ジンジャーエール

Ginger Ale

ウーロン茶

Oolong Tea

## 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

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)



### 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** ¥730(税込¥803)

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**

Champagne Gruet Brut Sélection

¥11,800(税込¥12,980)

《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**

G.H.Mumm Cordon Rouge

¥12,800(税込¥14,080)

《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**

Taittinger Brut Reserve

¥14,800(税込¥16,280)

《辛口》フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ/果実やプリオッシュ、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**

Espace of Limari Brut

¥3,990(税込¥4,389)

《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**

Cantiamo Spumant Brute

¥3,990(税込¥4,389)

《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**

Heroes Chardonnay

¥3,090(税込¥3,399)

《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**

Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay

¥3,290(税込¥3,619)

《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**

Tariquet Chardonnay

¥3,890(税込¥4,279)

《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**

Diablo Golden Chardonnay

¥5,390(税込¥5,929)

《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**

Maison Joseph Drouhin Chablis

¥7,290(税込¥8,019)

《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。

## 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／華やかなハーブの香りとフレッシュな酸味の味わい。

¥3,090 (税込¥3,399)



### バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル ソーヴィニヨン・ブラン

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。

¥3,290 (税込¥3,619)

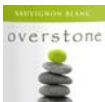


### タリケ ソーヴィニヨンブラン

Tariquet Sauvignon Blanc

《辛口》フランス／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。

¥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／瑞々しさと爽快感に満ちた白ワイン。

¥4,290 (税込¥4,719)



### 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

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。

¥5,090 (税込¥5,599)

## 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／シトラスや洋ナシを思わせる上品な香り。

¥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。

¥3,190 (税込¥3,509)



### 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／シチリアで高い評価を受ける『コロンバ・ピアンカ社』が造る果実味豊かでフレッシュなオーガニックワイン。

¥3,490 (税込¥3,839)



### 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。

¥3,590 (税込¥3,949)



### 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／爽やかな果実のアロマとまるやかな酸が特徴。

¥3,690 (税込¥4,059)



### 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／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。

¥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／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。

¥4,890 (税込¥5,379)



### シャトー・メルシャン 萌黄

Chateau 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。

¥4,890 (税込¥5,379)



### トリヴェント リザーブ ホワイトマルベック

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。

¥5,090 (税込¥5,599)

## Red 赤



### バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル メルロー

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。

¥3,290 (税込¥3,619)



### バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァアラエタル ピノ・ノワール

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、果実味溢れる心地よい舌触り。

¥4,590 (税込¥5,049)

# 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)

## Vodka 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 ¥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。実際と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

# 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  
スタッフにご提示ください。



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

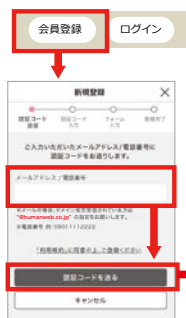
記念日を登録頂いたお客様には

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



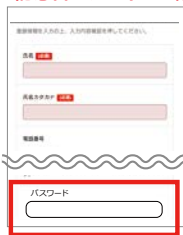
②メールまたはSMS  
に配信された認証  
コードを入力



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



アプリダウンロードはこちら!



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



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。

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。