GRAND MENU

グランドメニュー

メニューはすべて税抜き表示です。お会計の際に消費税分を加算させていただきます。※レシート印字の単価は税込の価格になります。

■17：00～お席料といたしまして￥300（税抜き）を頂戴いたします（お通し代含む）。
■季節や仕入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。

Free Wi-Fi 無料で使えます。
SSID GeneralOyster Free Wi-Fi PASS Oyster123

OYSTERBAR SPECIAL

HOT OYSTER PLATTER

まずはオイスターバーの
おすすめ牡蠣料理

素材の良さをそのままに。当店の人気商品です。

オススメ

Hot Oyster Platter
《Butter Sauteed Oyster／Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter／Breaded Oyster》

ホットオイスタープレート ￥2,490 税抜

《バターソテー ・ 香草ガーリックバター焼き ・ カキフライ 各2ピース》

香草ガーリックバター焼き、バターソテー、カキフライの盛り合わせです。
3個の盛り合わせも出来ます。

※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。

OYSTERBAR SPECIAL

大樹 牡蠣ノ星

自社の牡蠣加工工場で作った、こだわりの自家製カキフライです。

牡蠣本来の味わい
衣は薄く、あえて控えめな味にすることで、牡蠣本来の濃厚な風味をお楽しみいただけます!

サクサク食感
粗めの衣でふわりと包まれた牡蠣は、口当たりがサクッと軽い食感になりました!

厳選した産地
長年培った牡蠣の目利きを生かし、産地も厳選。全国の牡蠣を時期により使い分けてご提供します!

オススメ

牡蠣ノ星
Breaded Oyster
自家製カキフライ

2ピース ¥790 税抜
4ピース ¥1,490 税抜

Seared Oyster and Beef Cocktail served with Oyster Soy Sauce
炙り牡蠣と牛肉のカクテル
牡蠣醤油とわさび　2ピース ¥990 税抜

炙った牡蠣と牛肉のコンビネーションです。

牡蠣のバターソテー

Plain Grilled Oyster :2pcs
牡蠣の素焼き
2ピース ¥890 税抜

焼くことにより、旨みが凝縮されています。生牡蠣とは違った味わいをお楽しみいただけます。

Butter Sauteed Oyster:2pcs
牡蠣のバターソテー
2ピース ¥990 税抜

外はカリっと中はふっくらに仕上げました。
バターの風味がたまりません。

牡蠣のワイン蒸し

White Wine Steamed Oyster:2pcs
牡蠣のワイン蒸し
2ピース ¥990 税抜

ニンニクで香りをつけたオイルに生牡蠣を入れてワイン蒸しにしています。スープとご一緒に是非バゲットをお勧めします。

Baguette
バゲット
¥350 税抜

OYSTERBAR SPECIAL

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER

オイスターバーの焼き牡蠣料理

焼き牡蠣を様々な
コンビネーションで
楽しむ。

3 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 3種盛り合わせ　3ピース ￥1,490 税抜

5種類の中から3種類お選びください。

オススメ

5 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 全種盛り合わせ　5ピース ￥2,390 税抜

右記の焼き牡蠣全種を一個づつ盛り合せます。

※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。

OYSTERBAR SPECIAL

単 品
1ピース
ALL ¥ 500 税抜

オイスターバーならではの焼き牡蠣料理を
お楽しみください。

Grilled Oyster with Anchovy and Garlic

アンチョビとガーリックの焼き牡蠣

アンチョビの塩分が牡蠣とよくマッチしています。

Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter

香草ガーリックバターの焼き牡蠣

ガーリックが効いたハーブバターの当店定番の焼き牡蠣です。

Oyster Rockefeller with White Sauce and Spinach

”オイスターロックフェラー”

ホワイトソースとほうれん草の焼き牡蠣

濃厚ホワイトソースのグラタン風焼き牡蠣です。

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

当店人気NO.1のウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣です。

Grilled Oyster with Baby Tomato and Bacon

ミニトマトとベーコンの焼き牡蠣

通称”キルパトリック”と呼ばれる、ベーコン、トマト、ウスターソースの焼き牡蠣です。

COLD APPETIZER

冷菜

オススメ

5 Kinds of Assorted Appetizer

前菜5種盛り合わせ　¥1,790 税抜

牡蠣のムース、炙りサーモン、牛ランプ肉、鯛のカルパッチョ、牡蠣のマリネの盛り合わせです。当店の前菜をバランスよくお召し上がり頂けます。

Seasonal Vegetable Mousse Parfait
～Marinade Sweet Shrimp

旬野菜ムースのパフェ　¥590 税抜

～甘エビと白粒貝のマリネ～

甘エビとこりこりした食感の粒貝を旬野菜のムースに載せました。本日の野菜の種類はスタッフにお尋ねください。

Shrimp Cocktail～served in a Tomato Cup with 2kinds Sauce～

シュリンプカクテル　¥890 税抜

～丸ごとトマトと2種のソース～

丸ごとトマトに自家製カクテルソースを詰めた当店オリジナルシュリンプカクテルです。トマトを崩してサラダ感覚でお召し上がり頂けます。

Olive Oil Marinade Oyster Caprese

牡蠣のオリーブオイルマリネ　¥890 税抜

カプレーゼ風

オリーブオイルでマリネした牡蠣をクリームチーズ、トマトと合わせてカプレーゼ風に。

オススメ

Beef Rump Tagliata～Marinade Red Onion and Wasabi

牛ランプ肉のタリアータ　¥1,090 税抜

～赤玉葱のマリネとわさびのドレッシング～

当店人気の前菜です。蜂蜜とワインビネガーでマリネした赤玉葱とご一緒にお召し上がり下さい。

Smoked Oyster with Oyster Mousse

牡蠣の燻製と牡蠣のムース ￥590 税抜

牡蠣のムースに牡蠣の燻製を添えました。
グリッシーニにムースをつけてお召し上がりください。

オススメ

Fresh Sea Bream Carpaccio
～Carrot Salad and Yuzu Citrus Pepper Dressing～

真鯛のカルパッチョ ～キャロットラペと柚子胡椒のドレッシング～ ￥990 税抜

ビネガーとマスタードでマリネした人参とご一緒にお召し上がり下さい。

Hokkaido Octopus and Tomato with Garlic Balsamic Vinegar

北海道産柳タコとトマト ガーリックバルサミコソース ￥990 税抜

当店定番の前菜です。ガーリックが効いたバルサミコソースで、香りがたまりません。

Oyster, Sea Urchin and Scallop Seaweed Wrap

牡蠣 ウニ ホタテの磯辺巻き ￥890 税抜

生牡蠣を牡蠣醤油で煮付けにしました。山芋の食感、ホタテの甘味、ウニの濃厚さ。当店オリジナルの磯辺巻きです。

Seared Salmon and Seasonal Vegetable Garden Style

炙りサーモンと季節野菜の菜園風 ￥890 税抜

マスカルポーネチーズと
粒マスタードドレッシングで
さっぱりとお召し上がり頂けます。
※野菜は季節によって変わります。

Tuna Tagliata～Garlic and Herb Flavored～

マグロのタリアータ ¥990 税抜

～ガーリックとハーブの香り～

ガーリックとハーブでマリネし、表面をさっと焼いてご提供。
フレッシュトマトのソースでさっぱりとお召し上がり下さい。

Mussel and Fries~White Wine Steamed Muccel and French

ムールフリット ¥790 税抜

～ムール貝の白ワイン煮とポテトフライ～

ムールフリットとはベルギー料理で、ムール貝のスープに
ポテトをつけて召し上がります。

HOT APPETIZER

温菜

オススメ

Sauteed Oyster and Foie Gras served with Sweet Balsamic

牡蠣とフォアグラのソテー

甘いバルサミコソース ¥1,490 税抜

牡蠣とフォアグラはとても相性が良く、赤ワインにも白ワインにも合います。

Sauteed Oyster, Prawn,Spinach served with Garlic Balsamic

牡蠣・海老・ほうれん草のソテー

ガーリックバルサミコソース ¥990 税抜

香ばしいガーリックとバルサミコのソースで、
食欲をそそります。

Oyster and Muchroom Fritters～Cheese and Black Pepper~

牡蠣とマッシュルームのフリット

～チーズと黒胡椒～ ¥890 税抜

牡蠣とマッシュルームをさっくりとした食感に揚げました。
たっぷりの粉チーズと黒胡椒でシンプルに仕上げています。

Sea Bream Fish & Chips

真鯛のフィッシュ&チップス ¥890 税抜

イギリス定番のおつまみです。

Oyster and Potato Gratin～Rich Oyster White Sauce～

牡蠣とポテトのグラタン　¥990 税抜

～濃厚牡蠣のホワイトソース～

牡蠣のペースト入りホワイトソースで仕上げました。
濃厚な牡蠣の旨みをお楽しみいただけます。

Oyster and Eringi Mushroom Ajillo～Garlic Butter and Anchovy

牡蠣とエリンギのアヒージョ　¥990 税抜

～ガーリックバターとアンチョビソース～

人気の牡蠣のアヒージョです。是非バケットとご一緒に
お召し上がりください。

Baguetteバゲット　¥350 税抜

SALAD

季節のお野菜たっぷりと。　サラダ

GO Salad
～Oyster Fritters･Bacon ･Potatos･Poached Egg～

GOサラダ　¥1,090 税抜

牡蠣のフリット・ベーコン・インカのめざめ・半熟卵

当店のハウスサラダです。添えてあるグリーンマスタード
ドレッシングをかけてお召し上がりください。

Prosciutto Salad

生ハムのサラダ　¥990 税抜

生ハムたっぷり！ビネガーとバルサミコのドレッシングで
さっぱりと仕上げています。

Seasonal Vegetable Bagna Fredda served with Anchovy Garlic

季節野菜のバーニャフレッダ

アンチョビとガーリックのソース　¥1,190 税抜

季節野菜の盛り合わせです。野菜は季節によって変わります。

Classic Caesar Salad

クラシックシーザーサラダ　¥790 税抜

シンプルなロメインレタスの定番シーザーサラダです。

MAIN
Pasta

メインのお料理 / パスタ

パスタは
全て生麺です。

生麺を使用していますので
お早めにお召し
あがりください。

当店ならではの
シーフードパスタです。

Oyster Bar Pasta Pescator

オイスターバーのペスカトーレ

様々な魚介の旨みがトマトソースに染み込んだ魚介パスタの王道です。

Regular Size レギュラー ¥ 1,490 税抜

Large Size ラージ ¥ 2,190 税抜

Spaghetti Aglio e Olio with Oyster Broth~Bacon and Okura~

牡蠣の出汁たっぷりのペペロンチーノ
ベーコンとオクラ

当店定番の牡蠣の出汁たっぷり、旨味たっぷりのペペロンチーノです。

Regular Size レギュラー ¥ 1,290 税抜

Large Size ラージ ¥ 1,990 税抜

Oyster Cream Spinach Tagliatelle

牡蠣のクリームパスタ　ホウレン草のタリアテッレ

ホウレン草を練りこんだ平打麺が濃厚な牡蠣のクリームソースと
よく絡み、麺の食感をお楽しみいただけます。

Regular Size レギュラー ¥ 1,390 税抜

Large Size ラージ ¥ 2,090 税抜

Spaghetti Aglio e Olio with Dried Mullet Roe

ウニたっぷりのスパゲッティーニ
カラスミ添え

贅沢にウニを使ったペペロンチーノ。カラスミを添えました。

Regular Size レギュラー ¥ 1,490 税抜

Large Size ラージ ¥ 2,190 税抜

SOUP & BREAD　スープ & パン

Seasonal Vegetable Bagna Fredda served with Anchovy Garlic Sauce

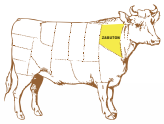
野菜を食べるクラムチャウダー　¥ 890 税抜

野菜たっぷりの濃厚な食べるクラムチャウダーです。

Baguette　バゲット　¥ 350 税抜

Garlic Toast　ガーリックトースト　¥ 450 税抜

MAIN
Meat
メインのお料理 / 肉



「牛ザブトン肉」は、クラシタのあばら側へと続く肩ロースの部分の牛肉です。一頭から約3〜4kg程度しかとれない大変希少な部位。特上ロースとして提供されることが多く、とにかく柔らかいのが特徴で後味にいやみがなく上品でとろける食感とコクのある味わいを楽しめます。「牛ザブトン肉」の旨味を楽しめるようにソテーしました。

Sauteed Beef Chuck Flap and Oyster with Original Wine CACCCI Sauce

牛ザブトン肉と牡蠣のソテー
当店オリジナルワインCACCCIのソース　¥2,190 税抜

牛ザブトン肉と牡蠣のソテーを当店オリジナルワインのソースでお召し上がり頂けます。
※30分程お時間頂きます。お早めのオーダーをお願いいたします。

Beef Filet Mignon and Foie Gras Rossini Style

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ風
¥2,990 税抜

牛フィレ肉とフォアグラの贅沢な定番料理です。
ソースはトリュフと赤ワインのソースです。
※30分程お時間頂きます。
　お早めのオーダーをお願いいたします。

MAIN

Risotto & Rice

メインのお料理 / リゾット・ライス

「ポルチーニ茸」PORCINO

トリュフ、マツタケと並ぶ世界三大きのこのひとつで『キノコの王様』、『香りの女王様』ともいわれ、芳醇な香りを持っています。しかも肉質がしっかりとしていることから、ヨーロッパでは好んで食されています。

Oyster and Porcini Mushroom Cream Risotto with Hint of Truffle

牡蠣とポルチーニ茸のクリームリゾット トリュフの香り

¥1,490 税抜

Garlic Tomato Sauce Oyster Risotto

牡蠣たっぷりのガーリックトマトリゾット

¥1,390 税抜

ガーリックと牡蠣たっぷり（6個）です。
トマトとガーリックの香りがたまりません。

Seafood Basil Cream Risotto

シーフードバジルクリームリゾット ¥1,490 税抜

エビ・イカ・ムール貝・稚貝・浅利のバジルリゾットです。
魚介の出汁とバジルの香りをお楽しみ頂けます。

SEAFOOD

GUMBO

たっぷり旨みが溶け込んだ濃厚なビスクスープを是非お楽しみください。

『GUMBO』とは

ジャズで有名なアメリカ南部ニューオリンズの郷土料理の一つです。
当店の創業者は、この料理との出会いから、オイスターバーをはじめました。

魚介類と香味野菜をたくさんのスパイスで煮込み、たっぷり旨味が溶け込んだ濃厚なビスクスープ。『GUMBO』という言葉の意味は、西アフリカ地方で「オクラ」を意味しています。ニューオリンズでは色々なお店で提供され、それぞれ独自のレシピがありますが、必ずオクラが入っているのが特徴的なソウルフードです。

オイスターバーで生牡蠣と組み合わせることが多く、当店でも現地と同じく生牡蠣と合わせてご提供。少しだけ日本の味覚に合わせてアレンジしていますが、オリジナルソースで作った『GUMBO』は、一度食べたらやみつきになること間違いなしです。是非一度お試しくださいませ。アメリカ南部ルイジアナの風を感じて頂けると思います。

DESSERT

デザート

Noto's Salt Ice Cream
能登の塩アイス　¥490税抜

当店定番のアイスクリームです。お好みでレモンを絞って
お召し上がりください。

Vanilla Ice Cream
with Brown Sugar Syrup and Soy Powder
黒蜜きな粉バニラアイス　¥490税抜

バニラビーンズたっぷりのバニラアイスに、
黒蜜ときな粉の定番アイスクリームです。

Seasonal Fruittarts
季節のフルーツタルト　¥590税抜

本日のフルーツはスタッフにお尋ねください。

Fondant au Chocolat
フォンダンショコラ　¥690税抜

10分程お時間頂きます。

Coffee	コーヒー	(HOT or COLD)	¥450税抜
Black Tea	紅　茶	(HOT or COLD)	¥450税抜
Espresso	エスプレッソ		¥450税抜

そのほか、ドリンクページにもございます。