



GRAND MENU

グランドメニュー

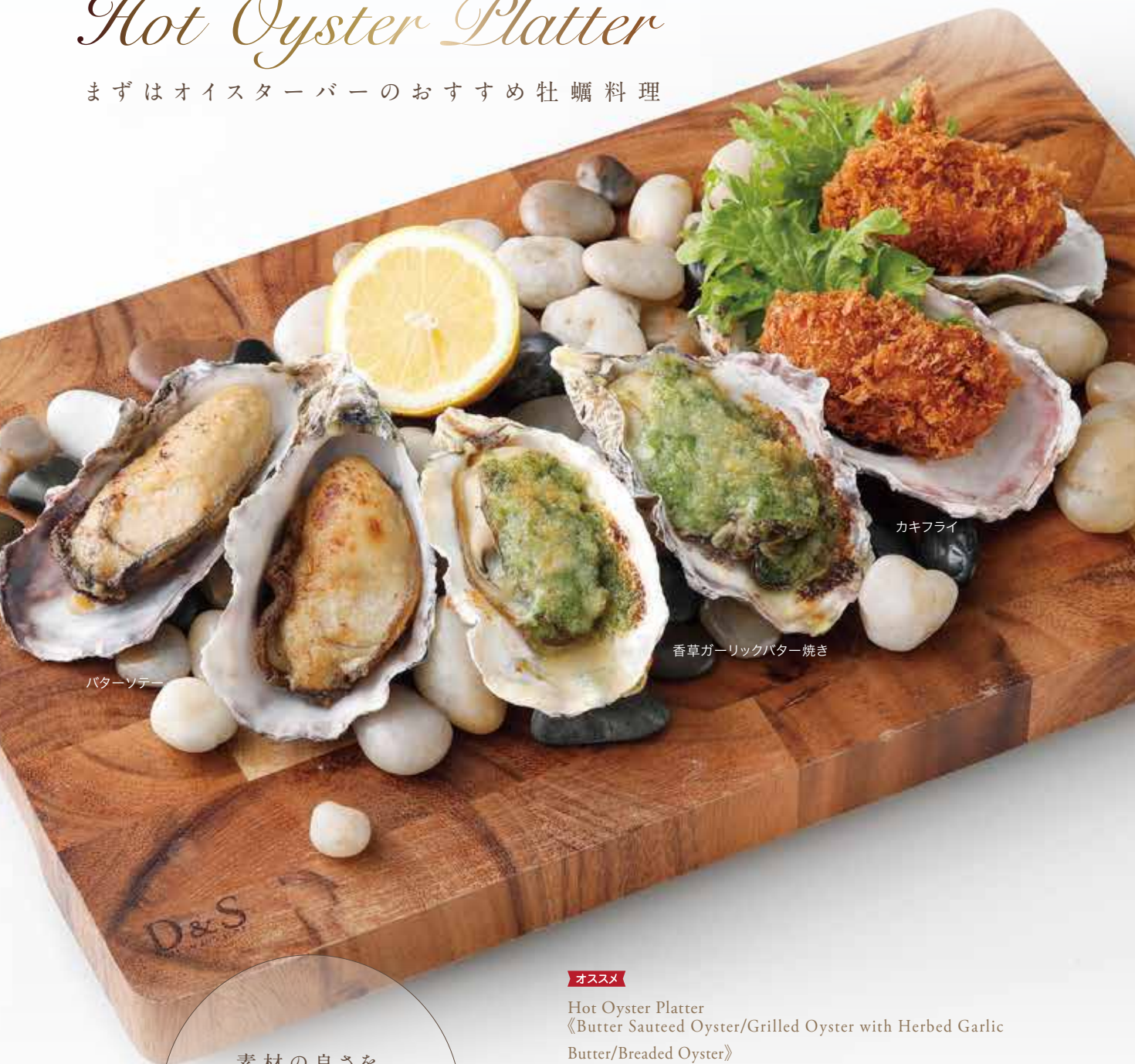
メニューはすべて税抜き表示です。お会計の際に消費税分を加算させていただきます。※レシート印字の単価は税込の価格になります。

- 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。



Hot Oyster Platter

まずはオイスターバーのおすすめ牡蠣料理



バターソテー

香草ガーリックバター焼き

カキフライ

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

¥2,739(税込)

《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。

自社の牡蠣加工工場で作った、こだわりのカキフライ

※iTQi(国際味覚審査機構)とは、ヨーロッパで最も権威のあるシェフとソムリエ協会に属する「味覚のエキスパート」による「美味しさ」の審査・認証する独立機関です。

世界に認められた美味しさ

iTQi優秀味覚賞を受賞!※

カキフライは日本初!



大粒
牡蠣ノ星

オススメ

Large Breaded Oyster
大粒カキフライ

2ピース **¥869**(税込)

4ピース **¥1,639**(税込)



Seared Oyster and Beef Cocktail served
with Oyster Soy Sauce

炙り牡蠣とローストビーフ

牡蠣醤油とわさび 2ピース **¥1,089**(税込)

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 **¥979**(税込)

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 **¥1,089**(税込)

外はカリッと中はふっくらに仕上げました。
バター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 **¥1,089**(税込)

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。スープと一緒に是非バゲットをお勧めします。

Baguette バゲット **¥385**(税込)

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。



トマトソースとモッツアレラチーズの焼き牡蠣

アンチョビとガーリックの焼き牡蠣

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

《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

香草ガーリックバター of 焼き牡蠣

3 Kinds of Assorted Grilled Oyster

焼き牡蠣 3種盛り合わせ

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

右記の焼き牡蠣全種を一個づつ盛り合せます。

3ピース **¥1,639**(税込)

5ピース **¥2,629**(税込)

※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。

単品
1ピース
ALL ¥550 (税込)

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。



定番 オススメ

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。



定番 オススメ

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。



定番 オススメ

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 Mozzarella Cheese and Tomato Sauce
トマトソースとモッツアレラチーズの焼き牡蠣
トマトソースとモッツアレラチーズの定番の組み合わせ。
牡蠣にも合います。

Gold 冷菜 Appetizer

オススメ

Assorted Appetizer Plate

前菜の盛り合わせ

¥2,079 (税込)

バランスよく前菜を盛り合わせにしました。少々お時間頂きます。お早めにご注文お願いします。



Smoked Oyster served with Prosciutto and Camembert Cheese

牡蠣のスモーク 生ハム
カマンベールチーズ

¥869 (税込)

牡蠣スモークとカマンベール、生ハムをバケットと共に召し上がりください。



Marinated Oyster and Horse Meat Yukke Style

牡蠣のマリネと馬肉のユッケ風 ¥1,090 (税抜)

お肉と牡蠣は相性抜群です。馬肉と牡蠣のマリネを北海道玉葱ドレッシングで和えました。



Thick Cut Seared Salmon served with Mascarpone Cheese-

厚切り炙りサーモン ¥979 (税込)

～マスカルポーネチーズ添え～

厚切りのサーモン(サーモントラウト)を炙り、マスカルポーネと紫キャベツのマリネを載せています。



オススメ

Beef Tagliata served with Mashed Potato and Truffle Sauce

牛肉のタリアータ

～マッシュポテトとトリュフのソース～

¥1,199(税込)

マッシュポテトとトリュフのソースを絡めてお召し上がりください。



Hokkaido Octopus and Tomato with Garlic Balsamic Vinegar

北海道産タコとトマト

¥1,089(税込)

ガーリックバルサミコソース

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

¥979(税込)

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。



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～

¥1,089(税込)

ピ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。

Hot 温菜 Appetizer

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 **¥1,639** (税込)

甘いバルサミコソース

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。



Sea Bream Fish & Chips

真鯛のフィッシュ&チップス

¥979 (税込)

イギリス定番のおつまみです。



Mussels with Cream Sauce served with Fries

ムール貝のクリーム煮

¥869 (税込)

ポテトフライ添え

ベルギーの定番料理です。

ムール貝のスープにポテトをつけて召し上がります。



Tuna Tagliata ~ Garlic and Herb Flavored ~

マグロのタリアータ

¥1,089 (税込)

～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。
トマトのソースでさっぱりとお召し上がり下さい。



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

¥1,089 (税込)

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 Grilled Leek Japanese Ajillo

牡蠣と焼き葱の和ヒージョ **¥1,089** (税込)

アヒージョを和風に仕上げました。牡蠣醤油の香りが食欲をそそります。

オススメ

Oyster and Potato Gratin
～ Rich Oyster White Sauce ～

牡蠣とポテトのグラタン
～濃厚牡蠣のホワイトソース～

¥1,089 (税込)

牡蠣のペースト入りホワイトソースで仕上げました。



オススメ

Oyster and Eringi Mushroom Ajillo ～ Garlic Butter and Anchovy

牡蠣とエリンギのアヒージョ **¥1,089** (税込)

～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。是非バケットと一緒に
お召し上がりください。

Baguette バケット **¥385** (税込)



Salad

サラダ



オススメ

GO Salad

～ Oyster Fritters ・ Bacon ・ Potatos ・ Poached Egg ～

GOサラダ **¥1,199** (税込)

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

¥1,089 (税込)

生ハムたっぷり!ピ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る
ます。

Classic Caesar Salad

クラシックシーザーサラダ

¥869 (税込)

ロメインレタスの定番シーザーサラダです。



オススメ

Oyster Warm Salad with Variety of Vegetable

彩野菜のオイスターサラダ

¥1,309 (税込)

彩の野菜と牡蠣のマリネの温かいサラダです。
新定番の牡蠣サラダです。

Main Pasta

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。

メインのお料理 / パスタ

当店ならではの
シーフードパスタです。



Oyster Spaghetti Aglio e Olio

牡蠣たっぷりのペペロンチーノ

当店定番の牡蠣の出汁たっぷりのペペロンチーノです。

Regular Size レギュラー **¥1,529**(税込)

Large Size ラージ **¥2,299**(税込)



Oyster and Tomato sauce Pasta

牡蠣たっぷりのトマトソースパスタ

当店定番の牡蠣の出汁たっぷりのトマトソースパスタです。

Regular Size レギュラー **¥1,529**(税込)

Large Size ラージ **¥2,299**(税込)



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ます。

Regular Size レギュラー **¥1,529**(税込)

Large Size ラージ **¥2,299**(税込)



Spaghetti Aglio e Olio with Dried Mullet Roe

ウニたっぷりのペペロンチーノ カラスミかけ

定番のウニのペペロンチーノにカラスミを添えました。

Regular Size レギュラー **¥1,639**(税込)

Large Size ラージ **¥2,409**(税込)

Soup & Bread スープ & パン

Oyster Bar Clam Chowder

オイスターバーのクラムチャウダー **¥979**(税込)

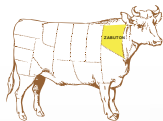
野菜たっぷりの濃厚な食べるクラムチャウダーです。

Baguette バケット

¥385(税込)

石釜で焼いたバケットです。アヒージョやクラムチャウダーと供に是非ご注文ください。

Main Meat



「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」の旨味を楽しむようにソテーしました。

メインのお料理 / 肉



Sauteed Beef Chuck Flap and Oyster with Red wine and Grain mustard Sauce

牛ザブトン肉と牡蠣のソテー 赤ワインと粒マスタードのソース

¥2,409 (税込)

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。お早めにご注文お願いします。

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

¥3,289 (税込)

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。
お早めにご注文お願いします。



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

¥1,639(税込)

ポルチーニ茸のクリームリゾットに牡蠣を加えました。人気です。



Garlic Tomato Sauce Oyster Risotto

牡蠣たっぷりの ガーリックトマトリゾット

¥1,529(税込)

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。

Gumbo Rice

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。



オススメ

Seafood Gumbo Rice～ GO style Bouillabaisse

シーフードガンボ ライス添え

～GO風ブイヤベース～

¥1,749 (税込)

『GUMBO』とは

ジャズで有名なアメリカ南部ニューオー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。ニューオー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。アメリカ南部ルイジアナの風を感じて頂けると幸いです。

Dessert

デザート

Today's Sherbet

本日のシャーベット **¥429** (税込)

日替わりのシャーベットです。
内容はスタッフにお尋ねください。

Today's Ice Cream

本日のアイスクリーム **¥429** (税込)

日替わりのアイスクリームです。
内容はスタッフにお尋ねください。



Seasonal Fruittarts

季節のフルーツタルト **¥649** (税込)

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 **¥649** (税込)

10分程お時間頂きます。



Coffee コーヒー (HOT or COLD) **¥495** (税込)

Black Tea 紅茶 (HOT or COLD) **¥495** (税込)

Espresso エスプレッソ **¥495** (税込)

そのほか、ドリンクページにもございます。