



生牡蠣、毎日入荷しております。

★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。

メニューはすべて税込み表示です。

※レシート印字の単価は税込みの価格になります。

- 17:00～お席料といたしまして¥363(税込)を頂戴いたします(お通し代含む)。
- 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。

Oyster

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

《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 **¥2,409**(税込) 各3ピース **¥3,608**(税込)

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。

※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。



オススメ

Large Breaded Oyster
大粒カキフライ

2ピース **¥759** (税込)

3ピース **¥1,133** (税込)

4ピース **¥1,496** (税込)



シンプル is BEST

Plain Grilled Oyster :2pcs

牡蠣の素焼き

2ピース **¥759** (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。



濃厚でジューシー

Butter Sauteed Oyster:2pcs

牡蠣のバターソテー

2ピース **¥858** (税込)

外はカリッ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。



旨味たっぷり

White Wine Steamed Oyster:2pcs

牡蠣のワイン蒸し

2ピース **¥858** (税込)

ニンニクで香りをつけたオイルに牡蠣を入れてワイン蒸しにしています。



ボン酢ジュレとイクラ フレンチドレッシングとハラペーニョ ガスパチョとハーブ

3 Kinds of Assorted Oyster Cocktail

オイスターカクテル3種盛り合わせ **¥1,749** (税込)

生牡蠣に様々なソースを合わせた一口でいただくオイスターカクテルです。

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。



アンチョビトマトの焼き牡蠣

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

オニオングラタンの焼き牡蠣

トリュフタルタルソースの焼き牡蠣

香草ガーリックバター焼き牡蠣

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。

3ピース **¥1,408**(税込)

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ずつ盛り合せます。

5ピース **¥2,189**(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¥506(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。



Grilled Oyster with Onion Gratin

オニオングラタンの焼き牡蠣

銚子色玉葱と牡蠣スープで仕上げたオニオングラタン風の焼き牡蠣です。



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

定番のガーリックが効いた香草バター焼き牡蠣です。



オススメ

Oyster Rockefeller with Truffle Tartar Sauce

トリュフタルタルソースの焼き牡蠣

トリュフの香りがする贅沢なタルタルソースの焼き牡蠣です。



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

人気NO1のウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣です。



Grilled Oyster with Anchovy Tomato

アンチョビトマトの焼き牡蠣

相性の良いトマトソースとアンチョビの焼き牡蠣です。

Cold Appetizer

冷菜

オススメ

Shrimp carpaccio ~ Lime and spicy dressing ~

エビのカルパッチョ

~ライムとピリ辛ドレッシング~

¥979 (税込)

スイートチリソースを使った、エスニック風の一皿です。



Bruschetta of oysters, bacon and dried tomatoes
牡蠣とベーコン、ドライトマトのブルスケッタ

2枚 ¥649 (税込) 4枚 ¥1,089 (税込)

牡蠣とベーコンのブルスケッタです。ワインに合います！



Today's Fresh Carpaccio ~ Carrot Salad and Yuzu Citrus Pepper Dressing ~

本日の魚のカルパッチョ

~ 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。



Hokkaido Octopus and Tomato with Garlic Balsamic Vinegar
北海道産タコとトマト ガーリックバルサミコンソース

¥1,089 (税込)

当店定番の前菜です。

ガーリックが効いたバルサミコと牡蠣醤油のソースです。



Beef Tagliata served with Mashed Potato and Truffle Sauce

牛肉のタリアータ ~ ワサビマッシュポテトとトリュフのソース ~

¥1,210 (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。

オススメ

Oyster Carpaccio
with Citrus Sudachi and seasonal vegetables

牡蠣のカルパッチョ

～スダチと旬の野菜～

¥1,210 (税込)

スダチと牡蠣を使った、
酢牡蠣風の当店オリジナルカルパッチョです。



サラダ *Salad*

オススメ

General Oyster 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ます。



Classic Caesar Salad

クラシックシーザーサラダ

¥979 (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)

彩野菜と牡蠣のマリネをローストした
温かいサラダです。

Hot Appetizer

温菜

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

¥1,859 (税込)

牡蠣とフォアグラはとても相性が良く、
赤ワインによく合います。



French fries with Truffle scent
フライドポテト トリュフの香り

¥649 (税込)



Fish & Chips
フィッシュ&チップス

¥869 (税込)

イギリス定番のおつまみです。



Mussels Steamed in Wine
～Thyme and lemon scent～

ムール貝のワイン蒸し
～タイムとレモンの香り～

¥869 (税込)

レモンとタイムの爽やかな香りを加えています。
ワインに合います！



Shrimp Ajillo

エビのアヒージョ ¥979 (税込)

エビの香りが香ばしい定番のアヒージョです。

オススメ

Ahijo full of Oysters

牡蠣だらけのアヒージョ

¥1,199 (税込)

人気の牡蠣のアヒージョです。
是非ブレッドと一緒に召し上がってください。



Bread ブレッド 2ピース ¥385 (税込)

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。



Soup & Bread スープ & パン

Oyster Chowder

オイスターチャウダー ¥979 (税込)

牡蠣4つが入った濃厚オイスターチャウダーです。

Bread

ブレッド 2ピース ¥385 (税込)

アヒージョやクラムチャウダーのお供に
是非ご注文ください。

Pasta

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。

Peperoncino with Oyster, Bacon and Okura

牡蠣 ベーコン オクラのペペロンチーノ

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 **¥1,419**(税込)

Large Size ラージ **¥2,189**(税込)



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

カニ味噌パスタです。

濃厚トマトクリームソースで仕上げています。

Regular Size レギュラー **¥1,749**(税込)

Large Size ラージ **¥2,618**(税込)



Oyster Cream Spinach Tagliatelle

牡蠣のクリームパスタ～ハウレン草のタリアテッレ～

ハ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)



オススメ

Peperoncino with plenty of sea urchin

ウニたっぷりのペペロンチーノ

人気NO1のウニのペペロンチーノです。

Regular Size レギュラー **¥1,639**(税込)

Large Size ラージ **¥2,453**(税込)

Risotto リゾット

「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。



Rich cheese risotto with Oyster Gambo

濃厚チーズリゾットとオイスターガンボ

¥1,749 (税込)

チーズリゾットに当店オリジナルのガンボソースを合わせた、なんとも言えない美味しさです。

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。



『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 Ice Cream

本日のアイスクリーム **¥440** (税込)

Today's Sherbet

本日のシャーベット **¥440** (税込)

内容はスタッフにお尋ねください。

Affogato

アフォガード

～エスプレッソ&バニラアイスクリーム～

¥660 (税込)

