

# FOOD MENU

## Oyster 牡蠣料理

3Kinds of Assorted Grilled Oyster

**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。

6Kinds of Assorted Grilled Oyster **オススメ**

**焼き牡蠣 全種盛り合わせ ¥3,000**(税込¥3,300)  
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 1piece

**焼き牡蠣 単品1ピース ¥550**(税込¥605)

Grilled Oyster with Porcini and Cheese sauce  
**ポルチーニとチーズソースの焼き牡蠣**  
アリオ風チーズソースとポルチーニソースをかけた焼き牡蠣です。

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**  
定番のガーリックが効いた香草パン粉の焼き牡蠣です。

Grilled oysters with Herb Egg sauce  
**ハーブエッグソースの焼き牡蠣**  
卵のコクとハーブ香るソースにベーコンとチーズをかけた焼き牡蠣です。

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce  
**ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣**  
人気NO1のウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣です。

Grilled Oyster with Omar sauce and Asparagus  
**オマールソースとアスパラの焼き牡蠣**  
エビの旨味たっぷりオマールソースとアスパラガスをのせた焼き牡蠣です。

Grilled Oyster with Avocado and Salsa sauce  
**アボカドとサルサソースの焼き牡蠣**  
アボカドソース「ワカモレ」とトマトサルサをのせた少しスパイシーな焼き牡蠣です。

Hot Oyster Platter **オススメ**  
(Butter Sautéed Oyster / Garlic butter Sauce and Herb Bread Crumbs/Breaded Oyster)

### ホットオイスタープレート

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個ずつの盛り合わせも出来ます。

各2ピース **¥2,390**(税込¥2,629)  
各3ピース **¥3,590**(税込¥3,949)

**カキフライ Breaded Oyster**  
2p **¥720**(税込¥792) / 3p **¥1,080**(税込¥1,188)  
サクサクした衣、ジューシーな旨味あふれる一品。大変お熱くなっていますのでお気を付けてください。

**牡蠣の素焼き Plain Grilled Oyster**  
2p **¥720**(税込¥792) / 3p **¥1,080**(税込¥1,188)  
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。

**牡蠣のバターソテー Butter Sautéed Oyster**  
2p **¥780**(税込¥858) / 3p **¥1,170**(税込¥1,287)  
外はカリッと中はふくらに仕上げました。バター風味がたまりません。

Chili Lemon flavored Butter Sautéed Oyster  
**牡蠣のチリレモンバターソテー**

2p **¥780**(税込¥858) / 3p **¥1,170**(税込¥1,287)  
定番のバターソテーにチリレモン風味を加えました。

White Wine Steamed Oyster  
**牡蠣のワイン蒸し**

2p **¥780**(税込¥858) / 3p **¥1,170**(税込¥1,287)  
ニンニクで香りつけたオイルに牡蠣を入れてワイン蒸しにしています。

Oysters and Bacon Sundried Tomato Bruschetta  
**牡蠣とベーコン、ドライトマトのブルスケッタ**  
2枚 **¥590**(税込¥649)  
刻んだ玉葱、ベーコン、ドライトマトと牡蠣で仕上げます。

Crostini with Oysters and Olive Paste  
**牡蠣とオリーブペーストのクロスティニ**  
2枚 **¥590**(税込¥649)  
ブラックオリーブとアンチョビ、ガーリックのペーストにボイルした牡蠣を加えました。白ワインに合います。

Boiled Oysters Isobe roll of Scallop Salmon roe  
**牡蠣の煮つけ ホタテ イクラの磯辺巻き**  
2個 **¥890**(税込¥979)  
牡蠣醤油で煮つけた牡蠣に、ホタテ、イクラをのせました。焼きのりで巻いてお召上がりください。

**オススメ**  
Deep-fried Oyster  
Yuzu scent  
**牡蠣の揚げ出し 柚子の香り**  
2p **¥890**(税込¥979)  
牡蠣の天ぷらに銀あんをかけて、柚子皮を添えています。

Ahijo full of oysters  
**牡蠣だらけのアヒージョ**  
アヒージョと一緒に!  
Baguette **バケット**  
2ピース **¥350**(税込¥385)

**オススメ**  
Cream Gratin with Oysters and Cheese  
**牡蠣とチーズのクリームグラタン**  
1,090(税込¥1,199)  
牡蠣とホワイトソースとの相性は抜群です。

Charcoal-grilled oysters  
**牡蠣の炭火焼き風**  
¥890(税込¥979)  
地鶏の炭火焼をオイスターバー風にアレンジし、冷たいビールと合います。

## Cold Appetizer 冷菜

Tortilla chips with tomato and avocado salsa  
**トルティーヤチップス トマトとアボカドサルサ添え**  
¥630(税込¥693)

Tomato and mozzarella cheese caprese  
**トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ仕立て**  
¥690(税込¥759)

Prosciutto & Mango  
**生ハム&マンゴー**  
¥690(税込¥759)

Assortment of 3types of cheese  
**チーズ3種盛り合わせ**  
¥1,200(税込¥1,320)

**オススメ**  
Carpaccio of Scallops and Marinated Vegetables  
~Ripo Tomato Dressing~  
**ホタテと野菜マリネのカルパッチョ**  
~完熟トマトのドレッシング~  
¥1,090(税込¥1,199)  
ガーリックオイルでマリネした野菜とホタテのカルパッチョです。

**オススメ**  
Shrimp, negitoro, and avocado tartare  
**海老、ネギトロ、アボカドのタルタル**  
¥990(税込¥1,089)  
ペイザンズドレッシングと混ぜ、メルバトーストにつけてお召上がりください。

Gizzard Confit and Marinated Onions  
**砂肝のヨシフィと玉ねぎマリネ**  
¥690(税込¥759)

Liver paste with melba toast  
**レバーペーストメルバトースト添え**  
¥790(税込¥869)

**オススメ**  
Fresh Fish Carpaccio with Marinated Onion and Taradake Wasabi dressing  
**鮮魚のカルパッチョ**  
~玉葱のマリネと多良岳わさびのドレッシングで~  
¥1,090(税込¥1,199)  
佐賀県のわさび園多良岳わさびで作ったドレッシングと、紅芯大根おろして仕上げました。玉ねぎのマリネと一緒に召上がりください。

Shrimp Carpaccio  
~tomato salsa sauce and lemon dressing~  
**海老のカルパッチョ**  
~トマトのサルサソースとレモンのドレッシング~  
2本 **¥520**(税込¥572) / 3本 **¥780**(税込¥858)  
レモンドレッシングとスパイシーなトマトサルサでさっぱりと仕上げます。

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~  
¥1,090(税込¥1,199)  
マッシュポテトとトリュフのソースを絡めてお召上がりください。

## Hot Appetizer 温菜

Fish & chips  
**フィッシュ&チップス**  
¥890(税込¥979)  
イギリス定番のおつまみです。

Sea lettuce Eppoline  
**あおさのゼッポリーネ** ¥630(税込¥693)  
ピザ生地を揚げたおつまみです。

**オススメ**  
Calamari Frites  
**カラマリのフリット** ¥790(税込¥869)  
下味をつけて衣をつけたスルメイカを揚げています。

**オススメ**  
Shrimp Ajillo  
**エビのアヒージョ** ¥990(税込¥1,089)  
エビの香りが香ばしい定番のアヒージョです。

**オススメ**  
Camembert cheese and gizzard ajillo  
**カマンベールチーズと砂肝のアヒージョ** ¥890(税込¥979)

**オススメ**  
Shrimp frit  
**エビのフリット**  
¥890(税込¥979)

Red spico sautéed vegetables  
**彩野菜のレッドスパイスソテー**  
¥690(税込¥759)

Smoked daikon Pickles and Sake lees Pizza  
**いぶりがっこと酒粕のピザ**  
¥990(税込¥1,089)

Mussels Steamed in Wine  
~Tyme and lemon scent~  
**ムール貝のワイン蒸し**  
~タイムとレモンの香り~  
¥790(税込¥869)  
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!

## MAIN メイン料理

Oysters, bacon and mushrooms porcini cream sauce pasta  
**牡蠣とベーコン、きのこのポルチーニクリームソースパスタ**  
Regular **¥1,390**(税込¥1,529)  
Large **¥1,990**(税込¥2,189)  
ポルチーニ香るクリームソースとパルメザンチーズで仕上げた牡蠣のクリームソースパスタです。

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 **¥1,590**(税込¥1,749)  
Large **¥2,380**(税込¥2,618)  
復讐の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ます。

**オススメ**  
Peperoncino with plenty of Oysters  
**牡蠣たっぷりのペペロンチーノ**  
Regular **¥1,749**(税込¥1,899)  
Large **¥2,380**(税込¥2,618)  
牡蠣たっぷりの当店ならではのペペロンチーノです。

Risotto with oysters and sea urchin cream  
**牡蠣とウニクリームのリゾット**  
Regular **¥1,490**(税込¥1,639)  
Large **¥2,230**(税込¥2,453)  
濃厚ウニクリームと牡蠣のチーズリゾットです。

**Dessert デザート**  
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)

**アフォガード Affogato**  
~エスプレッソ&パナライスクリーム~  
¥600(税込¥660)

## Salad サラダ

**オススメ**  
Oyster salad  
**オイスターサラダ**  
¥1,090(税込¥1,199)  
添えてあるドレッシングをかけ、卵を絡めてお召上がりください。

Bagna Freida with Seasonal vegetables  
**季節野菜のバーニャフレdda**  
¥890(税込¥979)

Prosciutto Salad  
**生ハムのサラダ**  
¥990(税込¥1,089)  
生ハムたっぷり!ピネガーとパルサミコのドレッシングでさっぱりと仕上げます。

**Soup & Bread スープ&パン**  
Oyster Chowder  
**オイスターチャウダー** ¥890(税込¥979)  
牡蠣4つが入った濃厚オイスターチャウダーです。

**バケット Baguette**  
2ピース **¥350**(税込¥385)

■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。

