



GRAND MENU

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ください。
産地ごとの味わいをお楽しみください！

※イメージ画像

- 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。

アレルギー情報はこちらでご確認いただけます。▶



OYSTER

牡蠣料理

SPECIAL TOPPING GRILLED OYSTER

様々なコンビネーションで楽しむ焼き牡蠣



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
～オランダーズソースとホウレン草～

¥550(税込¥605)



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)



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。

おすすめ

Assorted grilled oysters

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個ずつの盛り合わせです。

※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。

OYSTER

オイスターバー自慢の定番牡蠣料理



Breaded Oysters

カキフライ

2P ¥720 (税込¥792)

3P ¥1,080 (税込¥1,188)

衣は薄く、
口当たりの良い食感。
牡蠣の濃厚な風味を
お楽しみください



Grilled oysters

牡蠣の素焼き

2P ¥760 (税込¥836)

3P ¥1,140 (税込¥1,254)



Wine-steamed oysters

牡蠣のワイン蒸し

2P ¥780 (税込¥858)

3P ¥1,170 (税込¥1,287)



Fried oysters ~with sudachi grated~

牡蠣の揚げだし~すだちおろし~

2P ¥990 (税込¥1,089)



Creamy gratin with oysters and cheese

牡蠣とチーズのクリームグラタン

¥1,050 (税込¥1,155)



Oysters and Kyujo green onion ajillo

牡蠣と九条葱のアヒージョ

¥1,190 (税込¥1,309)

アヒージョと一緒に! Bread パン ¥350 (税込¥385)

人数で選べる!
定番牡蠣料理を
ワンプレートで

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)



OYSTER

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

※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。

COLD APPETIZER

冷菜



Shirasu crostini

シラスのクロスティニー

¥790 (税込¥869)



Prosciutto and mango

生ハマンゴ

¥790 (税込¥869)



Shrimp cocktail 4 pieces

海老のカクテル4尾

¥790 (税込¥869)



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)



liver paste

レバーペースト

¥690 (税込¥759)



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 and tomato marinated carpaccio with cottage cheese and white dashi jelly

鮮魚とトマトマリネのカルパッチョ

~カッターチーズと白だしジュレ~

¥1,230 (税込¥1,353)



Roast beef and mushroom salad with truffle dressing

ローストビーフとマッシュルームのサラダ仕立て

~トリュフのドレッシング~

¥1,260 (税込¥1,386)



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



Sea Lettuce Zeppoline
あおさのゼッポリーネ
¥650 (税込¥715)



French fries with truffle aroma
フライドポテト トリュフの香り
¥650 (税込¥715)



Clams and Cauliflower with Garlic and Olive Oil
**アサリとカリフラワーの
アーリオ・オーリオ** ¥790 (税込¥869)



Spicy Chicken Back Ribs
スパイシーチキンバックリブ ¥790 (税込¥869)



Fish & Chips
フィッシュ&チップス ¥990 (税込¥1,089)



garlic shrimp
ガーリックシュリンプ ¥990 (税込¥1,089)



Moules Frites ~Steamed Mussels with Lemon Cream and French Fries~
ムールフリット~ムール貝のレモンクリーム蒸しとポテトフライ~
¥980 (税込¥1,078)



Seafood grill platter
シーフードのグリル盛り合わせ
¥3,980 (税込¥4,378)

FISH & MEAT

魚&肉料理



French toast with red snow crab cream

紅ズワイ蟹クリームの
フレンチトースト

2P ¥900 (税込¥990) 1P ¥450 (税込¥495)



Oyster and Colorful Vegetable Gratin with Soft-Boiled Egg in Tomato Sauce
牡蠣と彩野菜、半熟卵のトマトソースグラタン

¥990 (税込¥1,089)



Sautéed cuttlefish ink with cuttlefish
紋甲イカのイカ墨ソテー

¥1,080 (税込¥1,188)



Galician-style octopus and potatoes with romesco sauce

タコとジャガイモのガリシア風 ～ロメスコソース～

¥1,100 (税込¥1,210)



Fritters of cuttlefish and vegetables ~ generously sprinkled with bottarga ~

甲イカと野菜のフリット～たっぷりカラスミかけ～

¥1,080 (税込¥1,188)

SALAD & SOUP

サラダ&スープ



Caprese-style tomatoes and mascarpone cheese

**トマトとマスカルポーネの
カプレーゼ風**

¥830 (税込¥913)



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)



Club Sandwich Salad ~Carbonara Style~

クラブケーキサラダ
~カルボナーラ仕立て~

¥1,090 (税込¥1,199)



Romaine lettuce Caesar salad
with anchovy mousse

ロメインレタスのシーザーサラダ
~アンチョビのムース~

¥1,290 (税込¥1,419)



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)



Special Gumbo Soup with Bread

特製ガンボスープ ~バケット添え~ ¥1,090 (税込¥1,199)



Sea Urchin Butter Toast

ウニバタートースト

¥500 (税込¥550)

パン Bread ¥350 (税込¥385)

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

パスタはすべて
生パスタ
使用



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)



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)



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)



Peperoncino with plenty of oysters and lemon

たっぷり牡蠣とレモンの
ペペロンチーノ

Regular ¥1,690 (税込¥1,859)

Large ¥2,530 (税込¥2,783)



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マトリゾット

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

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

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

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 Spumante 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や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。








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 Tarique 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 Vitesse 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 Tarique 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)
	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)
	シャトー・メルシャン 萌黄 Château 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 《メディアムボディ》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。実際に使用する器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

サラトガ・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

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。

※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。