



Ostrea赤坂見附店の楽しみ方

まずは…もちろん生牡蠣!!

オススメは、食べ比べが出来る盛り合わせ!!

オイスターフラッター



生ハムとケールのシーザーサラダ

ケールで作る栄養満点のサラダ

温泉卵を割ってお召し上がりください



自家製牡蠣フライ

新鮮な牡蠣を使った温かい牡蠣料理



牡蠣と大葉のホット

創業当時から変わらない定番の人気メニュー♪

はぎちくポークのロースト

etc…

メイン料理も忘れずに!!

じっくり時間をかけて焼き上げる美味しいお肉もぜひ!!



・表示価格は税抜きです。390円のテーブルチャージ、22時以降は10%の深夜料金を頂戴しております。

・The prices listed are tax excluding. we ask for a 390 yen cover charge, and 10% late night charge after 10:00pm.



Appetizer

前菜

～ 冷菜 ～

- 野菜のピクルス** 400yen
Pickled vegetables
- オリーブのマリネ** 400yen
Marinated olives
- 白レバーのパテ** 680yen
～メルバトーストを添えて～
Chicken liver pate with melba toast
- ハモンセラノ** S 790yen
～香りの良いピーナッツオイルをかけて～ L 1,440yen
Jamon serrano with peanut oil
- チーズ盛り合わせ** 1,580yen
Assortment of cheese platter

～ 温菜 ～

- フレンチフライ** 590yen
～シンプルに美味しい！～
French fries
-  **プルードポーク ナチョス** 690yen
～BBQソースで味付けした豚肉のフレークと
チェダーチーズソースをトルティーヤチップスにたっぷりかけて～
Pulled Pork Nachos
-  **ガーリックシュリンプ** 790yen
～殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプをサクッと揚げて
旬の野菜とガーリックソースで～
Soft shell Shrimp Frit
- フィッシュ&チップス** 790yen
～ビールにはこれ！アツアツをサクッと～
Fish & Chips
- ソーセージ** 890yen
～自家製ソーセージを
マッシュポテトと粒マスタードと一緒に～
Roasted Sausage
- 自家製ベーコンとカチョカバロ チーズのソテー** 890yen
Sauteed homemade Bacon and Cacho Cavallo cheese
- 山盛りムール貝蒸し** 1,200yen
Heap of Mussels steamed

Salad



お野菜

グリーンサラダ
Green salad

650yen



パクチーサラダ

780yen

～青唐辛子のピクルスと 魚醤香るドレッシングがおいしい!～
Coriander salad

生ハムとケールのシーザーサラダ

880yen

～ほろ苦いケールと生ハムのアクセント
とろーり半熟卵のまろやかさがベストマッチのやみつきサラダ～
Caesar salad with raw ham and Kale

Ajillo

アヒージョ

ベーコンとマッシュルームのアヒージョ
Bacon & Mushroom Ajillo

750yen

小海老のアヒージョ
Shrimp Ajillo

850yen

牡蠣のアヒージョ
Oyster Ajillo

980yen

Bread

パン

フォカッチャ

260yen

～オリーブ香る自家製イタリアパン～
Focacia (2piece)

ガーリックトースト
Garlic bread

420yen

Soup

スープ

※オイスターかクラムをお選びください

クリームチャウダー

650yen

“ニューイングランドスタイル”
Cream chowder (Oyster or Clams)

トマトチャウダー

650yen

“マンハッタンスタイル”
Tomato chowder (Oyster or Clams)













Cooked Oyster

調理した牡蠣



一押し！牡蠣の若漬け **1p 480yen**

～フレッシュな牡蠣を浅漬け たっぴいネギと一緒に～

Pickled oyster

焼き牡蠣 **1p 480yen**

Baked oyster

牡蠣のガーリックバター焼き **1p 480yen**

～ガーリックパン粉で仕上げました～

Roasted oyster with garlic butter sauce

牡蠣のグラタン **1p 480yen**

Oyster gratin

牡蠣フライ **1p 480yen**

～オイスターバーの人気牡蠣フライ～

Deep fried oyster



牡蠣のチポトレバター焼き **1p 480yen**

～燻製した唐辛子で焼きました～

Grilled oyster with Chipotle butter

牡蠣のウニバター焼き **1p 650yen**

Roasted oyster with sea urchin butter sauce

赤坂見附店限定！

牡蠣のカニみそチーズ焼き **1p 650yen**

Grilled oyster with Crab Miso and cheese

牡蠣料理3品盛り合わせ **3p 1,380yen**

(フライ・グラタン・ガーリックバター焼き)

Oyster 3Kind Platter (deep fried・gratin・garlic butter)

・表示価格は税抜きです。390円のテーブルチャージ、22時以降は10%の深夜料金を頂戴しております。

・The prices listed are tax excluding, we ask for a 390 yen cover charge, and 10% late night charge after 10:00pm.

Pasta Risotto

パスタ リゾット

バジルとモッツァレラチーズのトマトソース

Basil and Mozzarella Tomato sauce pasta

1,280yen



牡蠣とルッコラ、カラスミのペペロンチーノ

Oyster, Arugula and Karasumi Peperoncino pasta

1,480yen

ウニクリームパスタ

1,600yen

～ウニの旨味たっぷり濃厚パスタ～

Sea urchin cream sauce pasta

丸ごとカマンベールチーズのリゾット

1,480yen

～チーズ好きにはたまらない！

カマンベールチーズを丸ごと1個使った濃厚チーズリゾット～

Camembert cheese Risotto

牡蠣と大葉のリゾット

1,480yen

～創業当初から変わらない 一番人気のリゾット～

Japanese basil cream sauce risotto with oysters

※パスタ、リゾットは+300yenで大盛りにできます

Main

メイン

はぎちくポークのロースト 250g

1,500yen

～香ばしくジューシーに！ボリューム満点！！～

Roasted Hagichiku pork

牛ハラミのロースト 150g

1,600yen

Roasted outside skirt

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

1,880yen

～ほろっと柔らか

濃厚赤ワインソースにマッシュポテトを添えて～

Red wine braised beef cheek

※お時間がかかる場合がございますので、スタッフにお尋ねください

Dessert
デザート



ヘーゼルナッツアイス
Hazelnut ice cream

350yen

バイクドチーズケーキ
Baked cheese cake

450yen

ショコラテリーヌ
Chocolat ferrine

450yen

Coffee & Tea
コーヒー & お茶

エスプレッソ
Espresso

280yen

ダブル・エスプレッソ
Double Espresso

500yen

コーヒー
Coffee

400yen

アイスコーヒー
Iced Coffee

400yen



