

Cooked oyster

牡蠣フライ
フランス産 ゲラント塩を添えて
Deep fried oyster 1piece 500yen

牡蠣のブルゴーニュバター焼き
ガーリックバターを乗せたオープン焼き
Roasted oyster with burgundy butter 1piece 500yen

牡蠣のグラタン
ベシャメルを乗せて焼きあげたグラタン仕立て
Oyster gratin 1piece 510yen

焼き牡蠣
ポン酢を添えて
Baked oyster 1piece 500yen

オイスターキルパトリック
Oyster Kilpatrick 1piece 500yen

桜チップで燻した牡蠣のオイル漬け
Marinated smoke oyster 1piece 500yen

3種のオイスターメドレープラッター 1,400yen
牡蠣フライ、牡蠣のブルゴーニュバター焼き、牡蠣のグラタン
Medley platter of 3 kinds cooked oyster
Fried oyster, roasted oyster and Oyster gratin

Appetizer

ハム3種盛り合わせ 1,200yen
Assorted 3kinds ham

魚介のマリネ “カッポン・マーグロ” 1,500yen
“Capon magro” Genovese salad of seafood

オーストラリア産 天然海老のカクテル 1,600yen
Boiled The Australia natural shrimp cocktail

フォアグラ・ド・オアのテリーヌ 葡萄のソース 2,100yen
Terrine of foie gras with sauce vincotto

有機野菜のガーリックソテー 600yen
Sauteed vegetable with garlic

マッシュポテト 600yen
Mashed potato

Soup

ニューイングランド・オイスタークリームチャウダー 780yen
New england style oyster cream chowder

マンハッタン・オイスタートマトチャウダー 780yen
Manhattan style oyster tomato chowder

The prices exclude tax. 10% a service charge and tax will be added to your bill.
表示価格は税抜き価格です。お会計の際に消費税とサービス料10%を加算させていただきます。

Salad

グリーンリーフサラダ 1,000yen
Green leaf salad

シーザーサラダ 1,100yen
Caesar salad

10種の彩り野菜のバーニャカウダ 1,600yen
Bagna cauda of 10 kinds vegetable

Bread

ブレッド 300yen
Bread

ガーリック・トースト 480yen
Garlic bread

Bar Food

季節野菜のピクルス 580yen
Light pickled seasonal vegetable

オリーブと自家製ドライトマトのマリネ 580yen
Herb marinated olive and dry tomato

いわい鶏の白レバーパテ 600yen
Chicken liver pate

チーズ ・ 3種 盛り合わせ *assorted 3kinds* 1,600yen
Cheese
・ 5種 盛り合わせ *assorted 5kinds* 2,400yen

Pasta

浅利のスパゲッティ 1,500yen
Spaghetti Vongole

グアンチャーレと玉葱のトマトソースで和えたスパゲッティ 1,500yen
Spaghetti amatriciana

牡蠣と旬野菜のフェデリーニ 1,580yen
Fedellini with oyster and seasonal vegetable

ボローニャ風 ミートソース タリアテッレ 1,600yen
Tagliatelle of beef ragout bolognese

4種のチーズのクリーム ペンネ 1,700yen
Four kinds of cheese cream Penne

新鮮魚介のトマトソースで和えたペスカトーレ バベッティーニ 2,000yen
Bavettini pescatore rosso

Risotto

牡蠣と大葉のリゾット 1,580yen
Risotto of oyster and Japanese basil paste

Main

本日の鮮魚料理

Fish of the day

1,800yen～

*詳しくはウェイターにお尋ねください。

Please Ask Your Waiter

旬の魚介のスープ仕立て “ブイヤベース”

“Bouillabaisse” Simmered various seafoods with tomato soup

*予めご注文頂ければスープをお取り置きし、リゾットもご用意できます。

**if you order beforehand, we can cook the risotto in this soup.*

3,000yen

+ 500yen

岸さんの豚ロースグリル

Grilled pork loin

2,200yen

北海道産 骨付き鴨モモ肉のコンフィ

Duck leg Confit with born from Hokkaidou

2,200yen

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Red wine Stewed beef cheek

2,480yen

ニュージーランド産骨付き仔羊のロースト

Roasted french lamb rack from newzealand

2,480yen

宮崎県産 川島和牛のロースト

Roasted of “KAWASHIMA BEEF” from Miyazaki

3,800yen

The prices exclude tax. 10% a service charge and tax will be added to your bill.
表示価格は税抜き価格です。お会計の際に消費税とサービス料10%を加算させていただきます。

Dessert

アイス 各種 <i>Icecream and Sherbet</i>	2 scoop	500yen~
ヘーゼルナッツのブリュレ <i>Hazelnut Brulee</i>		700yen
2層のチーズタルト <i>Cheese tart</i>		700yen
オペラ <i>Opera cake</i>		700yen

Café

エスプレッソ <i>Espresso</i>	300yen	ダブル・エスプレッソ <i>Double Espresso</i>	600yen
カフェ・アメリカーノ <i>Café Americano</i>	500yen	アイス・コーヒー <i>Iced Coffee</i>	500yen
カフェラテ <i>Café Lattee</i>	600yen	アイス・カフェラテ <i>Iced Café Lattee</i>	600yen
カプチーノ <i>Cappuccino</i>	600yen		

Tea

アイ스티ー <i>Iced Tea</i>	500yen	アッサム <i>Assam</i>	600yen
ウーロン茶 <i>Oolong Tea</i>	600yen	アールグレイ <i>Earl Grey</i>	600yen
ジャスミン茶 <i>Jasmine Tea</i>	600yen	ミントティー <i>Mint Tea</i>	600yen
ローズヒップピーチ <i>Rosehip Peach</i>	700yen	カモミール <i>Camomille</i>	700yen

The prices exclude tax. 10% a service charge and tax will be added to your bill.
表示価格は税抜き価格です。お会計の際に消費税とサービス料10%を加算させていただきます。