

# Food Menu

— Ostrea Roppongi —



Welcome to Ostrea! 剥きたての生牡蠣(常時10数種)  
ていねいに調理した料理と厳選したワイン、が自慢です♪  
心ゆくまでごゆっくりお楽しみください!



メニューは税抜価格です。  
お一人様;390円のテーブルチャージと  
10%の深夜料金(22時以降)を頂戴します。  
Tax excluded. Will be add to 390yen per person  
for a table charge. and 10% midnight fee (after 10pm)

# オストリア六本木店の楽しみ方

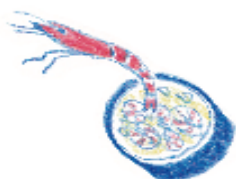
生牡蠣からメインまで気軽に  
楽しめるオイスターバー

例えば!!



まずは生牡蠣!!  
オススメは盛り合わせ  
【オイスタープラッター】

生牡蠣を食べた後は  
【ニース風サラダ】  
具材たっぷりサラダ!!



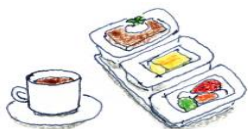
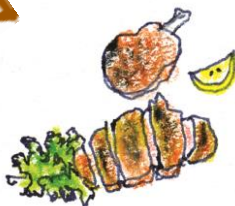
お酒にピッタリ熱々の前菜!!  
パンとご一緒にどうぞ  
【アヒージョ】

殻付の生食用牡蠣でつくる  
調理した牡蠣の3品セット  
【オイスターメドレープラッター】  
カキフライ・グラタン・ガーリックバター焼き



【牡蠣と大葉のリゾット】  
創業当時から人気の  
オストリア定番メニュー

メイン料理もガッツリ!!  
【牛ハラミのロースト】  
じっくり時間をかけて  
優しく火入れ



デザートだって自家製です!  
とろりとやさしい口どけ  
【特製プリン】



## Cooked Oyster

焼き牡蠣

1 oyster; 480yen

シンプルにボン酢でどうぞ

Baked oyster

売り切れゴメン!! 牡蠣フライ 1 oyster; 480yen

殻付の生食用の牡蠣を使った贅沢なカキフライ!

Deep fried oyster

牡蠣のガーリックバター焼き 1 oyster; 480yen

ガーリックバターとパン粉をのせて香ばしく!

Oven roasted oyster with garlic butter

牡蠣のグラタン

1 oyster; 480yen

チーズで蓋をして焼く事で、

牡蠣のダシがソースにたっぷり絡みます!

Oyster gratin roasted with béchamel sauce  
and parmesan cheese

一押し! 牡蠣の若漬け

1 oyster; 480yen

牡蠣を醤油ベースの特製ダレにさっとくぐらせて!

Light pickled oyster

牡蠣のウニバター焼き

1 oyster; 650yen

濃厚なウニバターのリッチな風味

Roasted oyster with sea urchin, butter

3種の調理牡蠣 盛り合わせ 3 oyster; 1,380yen

オイスター・メドレー・プラッター

(カキフライ、ガーリックバター焼、牡蠣グラタン)

Medley platter of 3 kinds cooked oyster

-Deep fried, roasted with garlic butter, & oyster gratin -



## Starter



### 野菜のピクルス

酸味と甘みがやみつきに

Pickled vegetables

400yen

### オリーブのマリネ

軽いおつまみに...

Marinated olives

400yen

### マッシュポテト

濃厚に仕上げました

Mashed potato

500yen

### 白レバーのパテ

自家製のレーズンバターとご一緒にどうぞ

White liver pâté

680yen

### 生ハム、、、ハモンセラーノ

世界三大ハムのひとつ スペイン産

Jamon serrano

S size 790yen

L size 1,440yen

### フォアグラのブリュレ

カリカリの食感とリッチな風味

ブリオッシュとご一緒にどうぞ

Foie gras Brulee with Brioche

980yen

### チーズ盛り合わせ

三種のオススメ盛り合わせ

Assortment 3kind cheese

1,580yen





## Appetizer



### 山盛りフレンチフライ

ハーフサイズもご用意！

Plenty French fries

590yen

Half; 300yen

### チーズオムレツ

グリュエール or ゴルゴンゾーラ

Cheese Omelette

Gruyere cheese or Gorgonzola

780yen

### 和牛ラギーとジャガイモのグラタン

やみつき注意

Gratin of stewed wagyu beef

and mashed potato

760yen

### 自家製ソーセージ

マッシュポテトを添えて

Homemade sausage

890yen

### ツブ貝ときのこのオープン焼き 卵をのせて

季節のきのこをツブ貝をガーリックバターで

卵を絡ませてお召上がり下さい

Oven baked whelk and mushrooms with egg

960yen



## Soup

### “ニューイングランド”チャウダー

#### オイスターorクラム

濃厚に仕立てたクリームスープ

New England style oyster or clam chowder

with fresh cream, bacon potato, onion and carrot

680yen

### “マンハッタン”チャウダー

#### オイスターorクラム

トマトベースのチャウダー

Manhattan style oyster or clam chowder

with tomato sauce, bacon potato, onion and carrot

680yen



## Salad



### グリーンサラダ

オリジナルドレッシングでシンプルに

Green salad

650yen

### ハチノスとマッシュルーム アヴォカドのサラダ

カリッカリに香ばしく焼いたハチノスをアクセントに  
フレンチドレッシングと合わせて

Salad of mushroom,  
avocado and crispy tripe

980yen

### 具たくさんサラダ“ニソワーズ”

フランス・ニース地方の具沢山サラダ

ツナ、オリーブ、卵とゴロゴロ野菜たっぷり

Salad Nicoise

1.080yen

## Ajillo

### ベーコンとマッシュルームのアヒージョ

きのこの旨味が詰まったオイルはフォカッチャにつけて！

Ajillo mushroom and bacon

750yen

### 小海老のアヒージョ

グツグツ踊る！定番のアヒージョ

Ajillo shrimp

850yen

### 牡蠣のアヒージョ

オイスターバーの絶品アヒージョ

Ajillo oyster

980yen

## Bread



### フォカッチャ

Bread

2piece 260yen

### ガーリックトースト

Garlic bread

2piece 420yen

表示は税抜価格。390円のテーブルチャージと22時以降は10%の深夜料金を頂きます  
tax excluding. we ask for a 390 yen cover charge, and 10% late night fee after 10:00pm.

## Pasta



### 牡蠣とアサリのペペロンチーノ

～タイムの香り～

牡蠣とアサリのたっぷりのうまみを

タイムを練り込んだ生パスタと合わせて。当店一押し!!

Oyster and clam pepperoncino 1,090yen

### 牡蠣のカルボナーラ

たっぷりのチーズ、卵、自家製ベーコン、牡蠣

うまみの大爆発を濃厚なソースでまとめました

Oyster carbonara 1,260yen

### 渡り蟹のトマトクリームパスタ

渡り蟹を丸ごと1匹!

Blue crab tomato cream source pasta 1,480yen

### 雲丹のクリームパスタ

雲丹の濃厚な風味を感じてください!!

Sea urchin cream pasta 1,600yen

## Risotto



### 牡蠣と大葉のリゾット

オーストラリア人気の一品

Oyster and Japanese basil risotto 1,480yen

四季折々の前菜、パスタ、肉・魚料理  
差し込みメニューあります

Please see more @today's recommended.

## Seafood



### 本日の鮮魚料理

差し込みメニューをご覧ください

Today's fish

ASK

魚・肉料理は25分以上お時間をいただくことがあります。お早目のご注文をおすすめします！



## Meat

※お時間が掛かる場合がございます。  
お急ぎの方はスタッフまでお尋ねください

### 牛ハラミのロースト

ガーリックマスタードとベストマッチ

Roasted beef outside skirt

1,680yen

### 北海道産 鴨もも肉のコンフィ

スノーホワイトチェリーバレー:合鴨もも肉を  
香ばしく焼き上げました

Confit "snow white cherry valley" duck

1,780yen

From Hokkaido

### 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

たっぷりの赤ワインで煮込みました。

仕上げにカシスリキュールを入れリッチな仕上がり

Red wine stewed beef cheek

1,880yen

表示は税抜価格。390円のテーブルチャージと22時以降は10%の深夜料金を頂きます  
tax excluding. we ask for a 390 yen cover charge, and 10% late night fee after 10:00pm.



## Dessert



プリン  
特製カラメルソース添え  
Pudding with special caramel sauce 200yen

ガトーショコラ  
Gateau chocolat 410yen

チーズケーキ  
Cheese cake 410yen

バニラアイス  
Vanilla ice cream 300yen

イチゴソルベ  
Strawberry sherbet 300yen

ヨーグルトソルベ  
Yogurt sherbet 300yen



お得なカフェセットあります  
詳しくは、スタッフまで  
You can choose a café set + 200yen.



## Digestif

ベイリーズアイリッシュクリーム Bayley's Irish cream	650yen
リモンチェッロ Limoncello	700yen
デザートワイン Dessert wine	1,150yen
カルバドス Calvados	1,200yen



## Café

エスプレッソ Espresso	400yen
コーヒー Coffee	500yen
カフェラテ Café latte	560yen
アールグレイ Earl grey tea	560yen
カモミール Chamomile	550yen

デザートと一緒にご注文で  
上記カフェは+200円です  
You can choose Café + 200 yen with the dessert.

表示は税抜価格。390円のテーブルチャージと22時以降は10%の深夜料金を頂きます  
tax excluding. we ask for a 390 yen cover charge, and 10% late night fee after 10:00pm.



[www.ostrea.jp](http://www.ostrea.jp)

