

オストリア新宿三丁目店の楽しみ方！

まずは「生牡蠣」！！

オストリアといえば生牡蠣！！

オススメは食べ比べの出来るオイスタープラッター

オーダーを頂いてから、剥きたてでご提供するので、まるで活け造りの状態でお召し上がりいただけます！！



前菜で人気の「リアルとんがりコーン」

ヤングコーンをイタリアの魚醤のガルムとバターでこんがり焼き上げました！お菓子のとん〇りコーンを彷彿させる定番おつまみです。



「3種のオイスターメドレーフラッター」

牡蠣フライ・牡蠣のグラタン・牡蠣のガーリックバター焼きのセット

美味しい牡蠣料理の盛り合わせ！！使用している牡蠣もこだわってます！オイスターバーならではの美味をお楽しみください。



オストリアの大定番「牡蠣と大葉のトロット」

創業以来変わらない10年以上愛される定番の美味しさ！
牡蠣の旨味と大葉の香りがたっぷり！

ガッツい食べたい人は

「NZ産牧草牛のステーキ&フレンチフライ」

まだまだ食べ足りないという方にはこちら！

牧草だけを食べて育った健康的な牧草牛のサーロインをドンと250g！！

ジューシーな肉の味わいを思う存分にお楽しみください！

他にも季節のオススメ料理やデザートなどいろいろあります！！

オストリア新宿三丁目店で美味しい牡蠣と料理を
思う存分にお楽しみください！

www.ostrea.jp



Appetizer

前菜

~冷菜~



色々野菜たちのピクルス

Pickled vegetables

400yen



3種オリーブのマリネ

Marinated olives

400yen



鶏白レバーのパテ (メルバトースト付き)

Chicken liver pate

コクのあるレバーペーストをレーズンバターと共に

680yen

本日の鮮魚カルパッチョ

Carpaccio (fish)

880yen~

季節野菜のバーニャカウダ

Bagna cauda

新鮮野菜をそのまま 特製あつあつバーニャソースで

1200yen

生ハム ハモンセラーノ

(ピーナッツオイル使用)

Jamon serrano



Sサイズ 790yen

Lサイズ 1440yen

チーズ盛合せ (ドライフルーツ付き)

Assortment of cheese platter

1580yen



表示は税抜き価格です。テーブルチャージとしてお一人様390円頂戴しております。
The prices excluding tax. We will charge 390 yen for table seats.

Appetizer 前菜

~温 菜~

自家製マッシュポテト

Mashed potato

なめらかでとろける口当たり

500yen

山盛りフレンチフライ

French fries

590yen



リアルとんがりコーン

Sauteed young corn

ヤングコーンを焦がしバターと魚醤で仕上げてみました。

590yen

牛トリッパのピリ辛トマト煮込み

Tomato stew of tripe

白いんげん豆と柔らかく煮込んだトリッパをトロトロ卵と一緒にどうぞ

780yen



はぎちくポークの自家製ソーセージ

Roasted sausage

薫香が癖になる。マッシュポテトと共に

890yen

黒胡椒香る山盛りムール貝蒸し

Steamed mussel

ボリュームたっぷり！白ワインのおつまみに

1300yen



22:00以降のご来店は深夜料金として10%加算させていただきます。
If you arrive after 10p.m, we will charge extra 10% of your payment.

Salad サラダ



グリーンサラダ

Green salad

シンプルサラダをエシャロットドレッシングで

650yen

パクチーサラダ

Coriander salad

パクチー好きにはたまらない！グリーンチリと魚醤香るドレッシングで

780yen

あつあつベーコンのシーザーサラダ

Caesar salad

定番サラダを熱々ベーコンと共に

880yen

Ajillo アヒージョ



自家製ベーコンと

ホワイット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

Focaccia

オリーブ香る自家製イタリアパン、アヒージョと一緒に！

2piece / 260yen

ガーリックトースト

Garlic toast

2piece / 420yen

表示は税抜き価格です。テーブルチャージとしてお一人様390円頂戴しております。
The prices excluding tax. We will charge 390 yen for table seats.

Cooked Oyster

調理した牡蠣



一押し！牡蠣の若漬け

Raw oyster with Japanese style sauce

剥きたて牡蠣を浅漬け、たっぷりネギどうぞ

1piece / 480yen

牡蠣の炭火焼き

Charcoal grilled oyster

やっぱりシンプルが1番。ポン酢と一緒にどうぞ

1piece / 480yen

牡蠣のガーリックバター焼き

Roasted oyster with garlic butter

食欲をそそるガーリックの香りを楽しめるおすすめの一品

1piece / 480yen

牡蠣のグラタン

Oyster gratin

牡蠣の旨味が包みこまれた定番スタイル

1piece / 480yen

牡蠣屋の牡蠣フライ

Deep fried oyster

オイスターバーの人気牡蠣フライ お好みの味付けでどうぞ！

1piece / 480yen

牡蠣の雲丹バター焼き

Roasted oyster with seaurchin, butter

濃厚な雲丹バターとクリーミーな牡蠣のコラボレーション

1piece / 650yen

3種のオイスターメドレープラッター

*Three types of oyster medley platter
fried & garlic butter & gratin*

1380yen

牡蠣フライ、牡蠣のガーリックバター焼き、牡蠣のグラタンのお得な盛合せ



22:00以降のご来店は深夜料金として10%加算させていただきます。
If you arrive after 10p.m, we will charge extra 10% of your payment.

Soup スープ

クリームチャウダー “ニューイングランドスタイル”

Cream chowder

650yen

トマトチャウダー “マンハッタンスタイル”

Tomato chowder

650yen

野菜とベーコンの旨味もたっぷりつまった激ウマチャウダー
アサリとオイスターから選べます

You can select clams or oyster

Pasta パスタ

牡蠣とアサリのペペロンチーノ

Peperoncino with oyster and clams

牡蠣とアサリの旨味たっぷり！シンプルスタイルのスパゲッティーニ

1280yen

4種のチーズのクワトロペンネ

4 kinds of cheese cream penne

カマンベール、タレジヨ、グラナ、ゴルゴンのチーズクリームソース

1380yen

ワタリガニのトマトクリームリングイネ

Blue crab tomato cream sauce linguine

蟹一杯丸ごと使った旨味たっぷり贅沢パスタ

1480yen

雲丹のクリームスパゲッティーニ

Cream spaghetti with sea urchin

定番人気スパゲッティーニ、万能ねぎとご一緒に

1600yen

Risotto リゾット



牡蠣と大葉のリゾット

Japanese basil cream sauce risotto with oysters

創業当初から変わらない人気のリゾット

1480yen

表示は税抜き価格です。テーブルチャージとしてお一人様390円頂戴しております。
The prices excluding tax. We will charge 390 yen for table seats.

MEAT & SEAFOOD 肉・魚料理



【 MEAT 】 肉料理

お時間をいただくこともございますので、
お早めにご注文していただくとスムーズで
す・

It may take some time, so if you order early, it
will be smooth.

はぎちくポーク(250g)の炭火焼

Charcoal grilled pork (250g)

脂身が甘い！癖のない旨味たっぷりの豚を炭火焼きで

1600yen



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Stewed beef cheek red wine

とろける美味しさ

濃厚赤ワインソースとマッシュポテトと共に

1880yen

NZ産放牧ラムのロースト

Roast NZ lamb

癖の少ないニュージーランド産のラムを

じっくりジューシーに焼き上げます。

2400yen

N Z 産牧草牛(250g)ステーキ & フレンチフライ

ニュージーランド産牧草牛のサーロインステーキを
自家製ガーリックバターと共に

2500yen



【 SEAFOOD 】 魚料理

本日のお魚料理

Fish dish of the day

Please Ask

ASK

※本日のお魚は入荷により異なります、差込みメニューをご覧ください

22:00以降のご来店は深夜料金として10%加算させていただきます。
If you arrive after 10p.m, we will charge extra 10% of your payment.



Dessert+

デザート



クレームブリュレ

Crème brûlée

濃厚プディングとパリパリのカラメルが癖になる

380yen

フォンダンショコラ バニラアイス添え

Fondant Chocolat

とろ〜りとろけるチョコとバニラアイスがたまらない

480yen

ベリーチーズタルト

Strawberry tart

ベリー好きなら是非一度！

500yen

バニラアイス

Vanilla ice cream

300yen

ヨーグルトソルベ

Yogurt sherbet

300yen



Ostrea新宿三丁目店は
「美味しい牡蠣、サービスと料理を気軽に楽しめて
みんなが笑顔になれるオイスターバー」

2014年にフランスの法律で制定された自家製マーク

このマークの料理は全て自家製です

表示は税抜き価格です。テーブルチャージとしてお一人様390円頂戴しております。
The prices excluding tax. We will charge 390 yen for table seats.