

OYSTER MENU

BAR & RESTAURANT

TUESDAY DECEMBER 18 2018

(このメニューのお米は全て国産米を使用しております。)

APPETIZERS

CAJUN FRIED POPCORN SHRIMP with CREOLE REMOULADE	700
ポップコーンシュリンプ クレオールソース	
FRIED CALAMARI with MARINARA SAUCE	680
フライドカラマリ マリナーソース	
ONION RINGS	700
オニオンリング	
ASSORTED PICKLES	650
ピクルス盛り合わせ	
ASSORTED HAMS	650
生ハム盛り合わせ	
OLIVES	780
オリーブ盛り合わせ	
SALMON TARTAR	960
サーモンのタルタル	
STEAMED MUSSEL with HERB GARLIC	1,000
ムール貝のハーブガーリック蒸し	
ASSORTED CHEESE	1,200
チーズ盛り合わせ	
JUMBO SHRIMP COCKTAIL	1,400
ジャンボシュリンプカクテル(4ピース)	
CARPACCIO OF THE DAY	1,580
鮮魚のカルパッチョ	

SALAD

COBB SALAD	980
コブサラダ	
JUMBO SHRIMP & RED SNOW CRABMEAT over CLASSIC CAESAR SALAD	Full; 2,720
シーザーサラダ w/クラブミート&ジャンボシュリンプ	Half; 2,000
CAESAR SALAD	Full; 1,200
シーザーサラダ	Half; 800
EXTRA ORDER CALAMARI, CHICKEN, SHRIMP	400
シーザーサラダ各種トッピング (フライドカラマリ、ケールチキン、ポップコーンシュリンプをお選び下さい)	
MIXED GREEN SALAD PLAIN; 750, with TOMATOES; 950	
ミックスグリーンサラダ プレーン 又は スライストマト添え	
NICOISE SALAD with SEARED BLUE FIN TUNA	Full; 2,670
ニース風サラダ 鮪のレアグリル添え	Half; 1,800

SOUPS

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER	800
ニューイングランド クラムチャウダー(クリーム)	
MANHATTAN CLAM CHOWDER	800
マンハッタン クラムチャウダー(トマト)	

STEWES & PAN-ROASTS

	STEW:	PAN-ROAST:
OYSTER	1,240	1,340
オイスター		
SCALLOP	1,340	1,430
スキヤロップ		
CLAM	1,620	1,720
クラム		
SHRIMP	1,430	1,530
シュリンプ		
LOBSTER	2,430	2,530
ロブスター		
COMBINATION	2,430	2,530
コンビネーション		

PASTA & OTHERS

RISOTTO, SHRIMP and MUSHROOM RAGU, with ROOT VEGETABLE FRIT	1,700
小海老と茸のラグーソースリゾット ローズマリーの香り 根菜のフリットのせ	
LINGUINE ARRABBIATA, with SOFT ROE and LEEK, SHUNGIKU PUREE	2,000
白子とポロ葱のアラビアータのリングイネ 春菊のピュレ添え	
PENNE BOLOGNESE, CREAM CHEESE SAUCE	1,800
ペネペロネーゼ クリームチーズソース	
SPAGHETTI, with OYSTER, PANCETTA and RADICCHIO, TURNIP SAUCE	1,750
牡蠣とパンチェッタ、ラディッキオのスパゲッティ 蕪のソース	
SPAGHETTI VONGOLE BIANCO	1,700
スパゲッティ ボンゴレ ピアッコ	
SPAGHETTI, PESCATORA ROSSO	2,200
スパゲッティ ペスカトーレ ロッソ	

RAW OYSTER

生牡蠣の食べ過ぎにご注意下さい

PER PIECE

TALOR PURE BLUE (WASHINGTON, U.S.A)	570
テイラーピュアブルー(ワシントン州、アメリカ)	
SYDNEY ROCK OYSTER (NEW SOUTH WALES, AUSTRALIA)	530
シドニーロックオイスター(NSW州、オーストラリア)	
COFFIN BAY (SOUTH AUSTRALIA, AUSTRALIA)	500
コフィンベイ(南オーストラリア州、オーストラリア)	
OPUA PREMIUM (NEW ZEALAND)	560
オプアプレミアム(ニュージーランド)	
IRISH PREMIUM OYSTERS (DONEGAL, IRELAND)	560
アイリッシュプレミアムオイスターズ(ドネゴール州、アイルランド)	
AKKESHI (HOKKAIDO, JAPAN)	570
厚岸(北海道)	
AKKESHI "KAKI-EMON" SMALL SIZE (HOKKAIDO, JAPAN)	500
厚岸カキエもん Sサイズ(北海道)	
AKOH (HYOGO, JAPAN)	490
赤穂(兵庫)	
OKUROKAMISHIMA (HIROSHIMA, JAPAN)	460
大黒神島(広島)	
KUJYUKUSHIMA (NAGASAKI, JAPAN)	480
九十九島(長崎)	

RAW PLATTER

***** 生牡蠣盛り合わせ *****

OYSTER PLATTER (8 PCS)	3,900
オイスタープラッター8ピース(おすすめ生牡蠣盛り合わせ8ピース)	
OYSTER PLATTER (12 PCS)	5,800
オイスタープラッター12ピース(おすすめ生牡蠣盛り合わせ12ピース)	
A MEDLEY OF COLD SHELLFISH	6,000
メドレーオブシェルフィッシュ(生牡蠣 海老、帆立、ムール貝)	
A MEDLEY OF COLD SHELLFISH with LOBSTER	7,620
メドレーオブシェルフィッシュ w/ロブスター	

COOKED OYSTERS & CLAMS

FRIED OYSTERS, NY STYLE	750
フライドオイスター NYスタイル(4ピース)	
FRIED OYSTERS JAPANESE STYLE	780
カキフライ(4ピース)	
FRIED OYSTERS JAPANESE STYLE with CURRY TARTAR SAUCE	780
カキフライ カレータルタルソース(4ピース)	
FRIED OYSTERS NY STYLE with FRENCH FRIES	1,480
フライドオイスター w/フレンチフライ	
FRIED OYSTERS HALF & HALF with FRENCH FRIES, COLE SLAW	1,680
フライドオイスター ハーフ&ハーフ w/フレンチフライ、コールスロー	
HAMAOKURI CLAMS CASINO	1,480
クラムカシノ(ハマグリオープン焼き)	
BROILED OYSTERS, ANCHOVY BUTTER SAUCE	1,630
オイスターアンチョビバターソース(6ピース)	
OYSTERS BOURGIGNONNE	1,630
オイスターブルギニオン(6ピース)	
OYSTERS ARRABBIATA	1,630
オイスターアラビアータ(6ピース)	
BROILED OYSTERS, MUSHROOM BUTTER SAUCE	1,630
オイスターキノコバターソース(6ピース)	
OYSTERS ROCKEFELLER	1,730
オイスターロックフェラー(6ピース) (人気No.1メニュー)	
STEAMERS, ASARI CLAM, DRAWN BUTTER	1,430
スティーマーズ w/クリアバター(アサリのスープ蒸し)	
STEAMED AKKESHI OYSTERS, PONZU SAUCE	2,480
厚岸(北海道)牡蠣のsteam ポン酢ソース(4ピース)	

MAIN DISHES

COQUILLE ST. JACQUES	2,550
コキール サンジャック(ホタテのクリーム煮)	
BOUILLABaisse	2,910
ブイヤベース	
MARYLAND CRAB CAKES with BALTIMORE HOT SAUCE	2,810
メリーランド クラブケーキ w/バルチモアホットソース	

SHELLFISH

SAUTEED GARLIC SHRIMP, with SPICY MAYONNAISE	1,950
ガーリックシュリンプのソテー スパイシーマヨネーズ添え	
GRILLED JUMBO SHRIMP, HERB GARLIC BUTTER SAUCE	2,650
ジャンボシュリンプのグリル ハーブガーリックバターソース	
DEEP FRIED SOFTSHELL CRAB, SWEET SPICY SAUCE	2,200
ソフトシェルクラブのフライ スウィートスパイシーソース	

TODAYS CATCH

OLD FASHIONED FISH-N-CHIPS	1,890
フィッシュアンドチップス	
ROASTED GURNARD and SEAFOOD, with BARLEY and MUSHROOM, SAFFRON SAUCE	2,600
方々と魚介のロースト 大麦とジロール茸添え サフランソース	
STEAMED BUTTERFLY BREAM, SCALLOP, OYSTER, and CLAM, DRIED TOMATO and BLACK OLIVE SAUCE	3,100
イトヨリ、帆立、牡蠣、蛤のヴァーブル ドライトマトとブラックオリーブのソース	
GRILLED TODAY'S FISH FILET	1,720
本日の鮮魚のグリル	
ACQUA PAZZA	2,000
本日の鮮魚のアクアパッツァ	

LOBSTER

ステーキ、または炙り焼でお楽しみください。

THE LIVE 1.0 LB LOBSTERS ARE SHIPPED DIRECTLY FROM NOVA SCOTIA, CANADA TO US	5,400
カナダ産 活ロブスター(1.0ポンド)	
THE LIVE 2.0 LB LOBSTERS ARE SHIPPED DIRECTLY FROM NOVA SCOTIA, CANADA TO US	9,800
カナダ産 活ロブスター(2.0ポンド)	

NON SEAFOOD

GRILLED SIRLOIN STEAK with FRENCH FRIES	3,300
サーロインステーキのグリル	
GRILLED PORK, HONEY and BALSAMIC SAUCE	1,800
もち豚のグリル はちみつとバルサミコソース	
HALF ROASTED CHICKEN	2,000
ロースト チキン(ハーフサイズ)	

SIDE DISHES

GARLIC TOAST	450
ガーリックトースト	
GORGONZOLA HONEY TOAST	530
ゴルゴンゾーラチーズとハチミツのトースト	
CREAMED SPINACH	530
クリームド スピナッチ	
FRENCH FRIES	550
フレンチ フライ	
COLE SLAW	450
コールスロー	
STEAMED VEGETABLES	780
スティームド ベジタブル	
STEAMED POTATOES	480
スティームド ポテト	
WASABI MASHED POTATOES	500
ワサビマッシュド ポテト	
RICE PILAF	450
ライスピラフ	

HOMEMADE DESSERTS

DESSERT COMBO	2,500
デザート盛り合わせプレート	
NEW YORK CHEESE CAKE	720
ニューヨーク チーズケーキ	
BROOKLYN COOKIE & CREAM CHEESE CAKE	720
ブルックリン クッキー&クリームチーズケーキ	
CINNAMON APPLE PIE	720
シナモンアップルパイ	
CARAMEL CUSTARD	650
キャラメルカスタード(プディング)	
CHOCOLATE MOUSSE	530
チョコレートムース	
HOT FUDGE SUNDAE	720
ホットファッジサンデー	
VANILLA ICE CREAM	630
バニラアイスクリーム	
CASSIS SORBET	630
カシスシャーベット	

* 生牡蠣をお召し上がりになりますと、体調不良を引き起こす原因となることがございます。過去に体調不良を起こした経験がある方、初めての方はご注意ください。
* 過労時、体調に不安がある時、又、ご高齢の方、お子様、妊娠中の方はご遠慮ください。
* 牡蠣は栄養価の高い食品ではありますが、食べ過ぎることで消化器官に負担をかけ、体調不良を引き起こすことがありますので、食べ過ぎにご注意ください。

The prices are not included consumption tax. After 5:00pm, 10% of a service charge will be added to your bill. Please refrain from smoking cigars, pipes and using personal mobile phone in the restaurant.
このメニューの表示価格は税抜価格となっております。お会計時に消費税が加算されます。5:00pm以降は、お会計の際にサービス料10%を加算させていただきます。
店内での葉巻、パイプの喫煙、携帯電話のご使用はご遠慮ください。