

OYSTER MENU

BAR & RESTAURANT

TUESDAY AUGUST 22 2017

(当店のお米は全て国産米を使用しております。)

APPETIZERS

COLORFUL TOMATOES AND MOZZARELLA CAPRESE	1,400
モッツアレラポプファッラとカラフルトマトのカプレーゼ	
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	650
フライドカラマリ マリナーソース	
ONION RINGS	650
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 & 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	HAIF: 2,000
CAESAR SALAD	FULL: 1,050
シーザーサラダ	HAIF: 720
EXTRA ORDER CALAMARI, CHICKEN, SHRIMP	380
シーザーサラダ各種トッピング (フライドカラマリ、グリルチキン、ポップコーンシュリンプをお選び下さい)	
MIXED GREEN SALAD	PLAIN: 720, WITH TOMATOES: 910
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	HAIF: 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

SAFFRON RISOTTO, WHELK, SURF CLUM, SMALL SCALLOP, AND EDAMAME BEANS	1,700
つぶ貝、ほっき貝、小柱、枝豆のサフランリゾット	
SPAGHETTI, WHITEBAIT, WATER SPINACH, AND DRIED MULLET, WITH RAW HAM	1,700
スパゲッティー 生シラス、空芯菜とカラミ 生ハム添え	
LINGUINE, SMOKED EEL, BELL PEPPER AND FRESH TOMATO	2,000
スモークした穴子と甘長唐辛子、フレッシュトマトのリングイネ パルサミコ添え	
CREAM PENNE, PROSCIUTTO COTTO, CAULIFLOWER, AND PISELLINI, WITH MUSHROOM MOUSSE	1,800
プロシュートコットとピゼリーニのクリームペンネ 茸ムース添え	
SPAGHETTI, FRESH TOMATO AND MUSSEL	1,650
スパゲッティー 小粒のムール貝とフレッシュマト	
SPAGHETTI VONGOLE BIANCO	1,700
スパゲッティー ボンゴレ ピアッコ	
SPAGHETTI, PESCATORA ROSSO	2,190
スパゲッティー 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

SYDNEY ROCK OYSTER (NEW SOUTH WALES, AUSTRALIA)	520
シドニーロックオイスター(NSW州、オーストラリア)	
PITT WATER (TASMANIA, AUSTRALIA)	550
ピットウォーター(タスマニア州、オーストラリア)	
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)	
IWAGAKI NOTO (ISHIKAWA, JAPAN)	850
岩牡蠣 能登(石川)	
KOMACHI (HIROSHIMA, JAPAN)	570
小町(広島)	
IWAGAKI KONATSU (NAGASAKI, JAPAN)	480
岩牡蠣 小夏(長崎)	
IWAGAKI KUMYUKUSHIMA (NAGASAKI, JAPAN)	630
岩牡蠣 九十九島(長崎)	

RAW PLATTER

***** 生牡蠣盛り合わせ *****

OYSTER PLATTER (8 PCS)	3,800
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)	5,700
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	680
フライドオイスター NYスタイル(4ピース)	
FRIED OYSTERS JAPANESE STYLE	680
カキフライ(4ピース)	
FRIED OYSTERS JAPANESE STYLE WITH CURRY TARTAR SAUCE	680
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	1,380
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	1,480
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	
HAMAGURI CLAMS CASINO	1,480
クラムカシーノ(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 BOURGUIGNONNE	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)	
CULTIVATED MUSSELS, STEAMED WITH WHITE WINE	1,620
スティームマッセル	
STEAMED AKKESHI OYSTERS, PONZU SAUCE	2,480
厚岸(北海道)牡蠣のスティーム ポン酢ソース(4ピース)	

SHELLFISH

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	
SAUTEED GARLIC SHRIMP, WITH SPICY MAYONNAISE	1,750
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	

TODAYS CATCH

OLD FASHIONED FISH-N-CHIPS	1,680
フィッシュアンドチップス	
GRUNT SALTIMBOCCA, WITH CAPRESE	3,000
イサキのサルティンボッカ カプレーゼ添え	
GRILLED RARE BLUE FIN TUNA, SUMMER VEGETABLE	2,400
マグロのレアグリル 夏野菜のフリット添え	
GRILLED RED SNAPPER, OLIVE SAUCE	3,000
金目鯛のグリル オリーブのソース 旬の茸と大麦を敷いて	
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	5,200
カナダ産 活ロブスター(1.0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)	

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)	
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	
BOUILLABAISSA	2,910
ブイヤベース	

SIDE DISHES

GARLIC TOAST	420
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	500
フレンチ フライ	
COLE SLAW	430
コールスロー	
STEAMED VEGETABLES	720
スティームド ベジタブル	
STEAMED POTATOES	450
スティームド ポテト	
WASABI MASHED POTATOES	450
ワサビマッシュド ポテト	
RICE PILAF	430
ライスピラフ	

HOMEMADE DESSERTS

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	
NEW YORK CHEESE CAKE	720
ニューヨーク 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	
PEACH SORBET	630
ピーチシャーベット	

* 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。