

OYSTER MENU

BAR & RESTAURANT

TUESDAY OCTOBER 16 2018

(当店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 鮭のレアグリル添え	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, STEWED BEEF SHANK AND EDIBLE ROOTS, RED WINE FLAVOR	2,100
煮込んだ牛すね肉と根菜 赤ワイン風味のリゾット	
炙りモッツアレラのせ	
TOMATO LINGUINE, WITH OCTOPUS, EGGPLANT, AND BALSAMIC REDUCTION	2,000
トマトで煮込んだ鮑と水茄子のリングイネ バルサミコリダクション	
SPAGHETTI, SMOKED SAURY, PROSCIUTTO AND EGGPLANT, WITH GINGER SALAD	1,800
スモークした秋刀魚とプロシュート、秋茄子のスパゲッティ	
茗荷と生姜のサラダ添え	
SPAGHETTI VONGOLE BIANCO	1,700
スパゲッティー ボンゴレ ピアッコ	
SPAGHETTI, PESCATORA ROSSO	2,200
スパゲッティー ベスカトーレ 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)	
SMOKY BAY (SOUTH AUSTRALIA, AUSTRALIA)	520
スモキーベイ(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)	
MINORU (NAGASAKI, JAPAN)	490
実(長崎)	
IWAGAKI KONATSU (NAGASAKI, JAPAN)	480
岩牡蠣 小夏(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	
HAMAGURI 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)	
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)牡蠣のスチーム 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)	
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	
BOUILLABASSE	2,910
ブイヤベース	

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	1,950
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	

LOBSTER

スチーム、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)	

TODAYS CATCH

OLD FASHIONED FISH-N-CHIPS	1,890
フィッシュアンドチップス	
GRILLED RARE BLUE FIN TUNA WRAPPED RARE BACON, WITH MUSHROOM RISOTTO, BLACK TRUFFLE SAUCE	2,400
生ベーコンを巻いた鮭のレアグリル 茸の焼きリゾット 黒トリュフソース	
HARB GRILLED CUTLASS FISH, SHRIMP AND AUTUMN VEGETABLES, PUMPKIN AND ONION PASTE	2,650
太刀魚と有頭海老、秋野菜のハーブグリル 南瓜と玉葱のクーリ バルサミコリダクション	
STEAMED BUTTERFLY BREAM, SCALLOP, OYSTER, AND CLAM, DRIED TOMATO AND BLACK OLIVE SAUCE	3,100
イトヨリ、帆立、牡蠣、蛤のヴァブール ドライトマトとブラックオリーブのソース	
SAUTEED NORWEGIAN SALMON, FOIE GRAS, AND MUSHROOM, MISO AND SEA URCHIN BEURRE BLANC SAUCE	3,200
ノルウェーサーモンとフォアグラ、アワビ茸のポワレ 白味噌と雲丹のブルブラン	
GRILLED TODAY'S FISH FILET	1,720
本日の鮮魚のグリル	
ACQUA PIZZA	2,000
本日の鮮魚のアクアパッツァ	

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
もも豚のグリル はちみつとバルサミソース	
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	
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	
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。