

OYSTER MENU

BAR & RESTAURANT

THURSDAY APRIL 19 2018

(当店の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	
ICEFISH, ARAJIA SPROUT, AND SMALL SCALLOP FRITTATA WITH GENOISE SAUCE	1,750
生白魚、タラの芽、小柱のフリッタータ ジェノベーゼソース	

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	Half: 2,000
CAESAR SALAD	Full: 1,200
シーザーサラダ	Half: 800
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、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: 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 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
スキャロップ		
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

SQUID INK RISOTTO, WHITE ASPARAGAS, CLAMS AND CUTTLEFISH	2,400
ホワイトアスパラ、蛤、軟甲いかのイカ墨リゾット	
BUCATINI, SPICY PORK RAGU AND ROCKET	1,700
ブカティーニ 少し辛い豚バラのラグー ルッコラ添え	
PENNE ARRABBIATA, PICANTE SALAMI, CABBAGE, AND SALSICCIA	1,600
ピカンテサラミ、善キャベツ、サルシッチャのペンネアラビアータ	
LINGUINE, FIREFLY SQUID, BROAD BEANS, DRY TOMATO WITH PECORINO CHEESE	2,000
ホタルイカ、空豆、自家製ドライマトのリングイネ ペコリーノチーズ添え	
SPAGHETTI, SAKURA SHRIMP, PETITE VERT, AND PROSCIUTTO	1,850
生桜海老、スナックエンドウ、プロシュートのスパゲッティ	
SPAGHETTI, SMOKED OYSTER, DRIED TOMATO AND RAPE BLOSSOM	1,900
スモークした牡蠣とドライマト、菜の花のスパゲッティ	
からすみ添え	
SPAGHETTI VONGOLE BIANCO	1,700
スパゲッティ ポンゴレ ピアッコ	
SPAGHETTI, PESECATORA ROSSO	2,190
スパゲッティ 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
KUSSHI OYSTER (BRITISH COLUMBIA, CANADA)	550
クッシ・オイスター(ブリティッシュコロロンビア州、カナダ)	
KUMAMOTO (WASHINGTON ST, U.S.A)	630
クマモト(ワシントン州・アメリカ)	
EAGLE ROCK (WASHINGTON ST, U.S.A)	550
イーグルロック(ワシントン州・アメリカ)	
BARRON POINT (WASHINGTON ST, U.S.A)	550
バロンポイント(ワシントン州・アメリカ)	
HAMMERSLEY INLET (WASHINGTON ST, U.S.A)	530
ハマースリー インレット(ワシントン州・アメリカ)	
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)	
IRISH PREMIUM OYSTERS (DUNEGAL, IRELAND)	560
アイル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
厚岸カキえもん Sサイズ(北海道)	
NOTO (ISHIKAWA, JAPAN)	500
能登(石川)	
OKUROKAMISHIMA (HIROSHIMA, JAPAN)	460
大黒神島(広島)	
KONAGAI "KAREN" (NAGASAKI, JAPAN)	520
葦蓮(長崎)	
KUJUYUKUSHIMA (NAGASAKI, JAPAN)	480
九十九島(長崎)	
IWAKAKI KAMIGOTO (NAGASAKI, JAPAN)	680
岩牡蠣 上五島(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	730
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 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)	
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)牡蠣のステーキ 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	
BOUILLABaisse	2,910
ブイヤベース	
DEEP FRIED SOFTSHELL CRAB, SWEET SPICY SAUCE	2,200
ソフトシェルクラブのフライ スウィートスパイスソース	
SAUTEED GARLIC SHRIMP WITH SPICY MAYONNAISE	1,750
ガーリックシュリンプのソテー スパイスマヨネーズ添え	
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	

SHELLFISH

TODAYS CATCH

OLD FASHIONED FISH-N-CHIPS	1,680
フィッシュアンドチップス	
SAUTEED TUNA, COATED WITH TWO KINDS SESAME SEED, A FLAVOR OF CUMIN TAPNADE SAUCE WITH CHAPATI	2,200
2色の胡麻をまぶした鮪のソテー	
クミン香るタッパナードソース チャパティーを添えて	
GRILLED NORWEGIAN SALMON, BACON AND RED ONION	2,200
ノルウェーサーモン、ベーコン、レッドオニオンのグリル	
GUACAMOLE AND MUSTARD SAUCE	
ワカモレとマスタードのソース	
SNAPPER AND SPRING VEGETABLE WITH CLAM SOUP SCENT CHERRY BLOSSOMS	2,800
天然真鯛と春野菜、アサリのスープ仕立て 桜の香り	
FRIED GREENLING, AND SCALLOP, BROAD BEANS & BELL PEPPER SAUCE	3,000
アйнаメとホタテのフリット 甘長唐辛子と空豆のソース	
ROCKFISH AND SEAFOOD CARCIOCCIO, WITH SAFFRON RISOTTO	3,500
メバルの丸ごと紙包み焼き サフランリゾット添え	
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	5,200
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)	

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

DESSERT COMBO	2,500
パティシエール・クミのデザートプレート	
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
カシスのシャーベット	

* 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。