

OYSTER MENU

BAR & RESTAURANT

生牡蠣情報はこちら



WEDNESDAY FEBRUARY 1 2023

(このメニューのお米は全て国産米を使用しております。)

COOKED OYSTERS & CLAMS

DEEP FRIED OYSTERS, JAPANESE STYLE	1,030
カキフライ(4ピース)	
DEEP FRIED OYSTERS, NY STYLE WITH FRENCH FRIES	1,460
フライドオイスターNYスタイル w/フレンチフライ	
DEEP FRIED OYSTERS HALF & HALF WITH FRENCH FRIES	1,700
フライドオイスター ハーフ&ハーフ w/フレンチフライ	
BROILED OYSTERS, ANCHOVY BUTTER SAUCE	1,560
オイスターアンチョビバターソース(4ピース)	
OYSTERS BOURGIGNONNE	1,560
オイスターブルギニオン(4ピース)	
OYSTERS ARRABBIATA	1,560
オイスターアラビアータ(4ピース)	
BROILED OYSTERS, MUSHROOM BUTTER SAUCE	1,560
オイスターキノコバターソース(4ピース)	
OYSTERS ROCKEFELLER	1,560
オイスターロックフェラー(4ピース) <small>(人気NO.1メニュー)</small>	
HARD CLAMS CASINO	1,560
クラムカシーノ(蛤のオープン焼き)	
STEAMED MUSSEL WITH HERB GARLIC	1,980
ムール貝のハーブガーリック蒸し	
STEAMED AKKESHI OYSTERS, PONZU SAUCE	3,200
厚岸(北海道)牡蠣のsteam ポン酢ソース(4ピース)	
DEEP FRIED OYSTER HYOGO, JAPAN	1,200
赤穂カキフライ(兵庫)(2ピース)	

APPETIZERS

ASSORTED PICKLES	800
ピクルス盛り合わせ	
ASSORTED HAMS	1,480
生ハム盛り合わせ	
OLIVES	920
オリーブ盛り合わせ	
ASSORTED CHEESE (THREE TYPES)	1,370
チーズ盛り合わせ	
JUMBO SHRIMP COCKTAIL	1,370
ジャンボシュリンプカクテル	
CARPACCIO OF THE DAY	1,820
鮮魚のカルパッチョ	
CAJUN FRIED POPCORN SHRIMP WITH CREOLE REMOULADE	1,040
ポップコーンシュリンプ クレオールソース	
FRIED CALAMARI WITH MARINARA SAUCE	940
フライドカラマリ マリナーソース	
ONION RINGS	880
オニオンリング	
SOFT SHELL SHRIMP FRITTO	1,770
殻ごと食べるソフトシュリンプのフリット 3種のお塩で	
BEEF TENDON AGRODOLCE	800
牛スジのアグロドルチェ	

SOUPS

NY本店レシピ人気定番メニュー

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER	940
ニューイングランド クラムチャウダー(クリーム)	
MANHATTAN CLAM CHOWDER	940
マンハッタン クラムチャウダー(トマト)	

SALAD

CAESAR SALAD	HAIF:920 FULL:1,370
シーザーサラダ	
CAESAR SALAD WITH JUMBO SHRIMP & RED SNOW CRABMEAT	HAIF:2,290 FULL:3,020
クラブミート&ジャンボシュリンプのせ	
EXTRA ORDER CALAMARI, CHICKEN, SHRIMP	580
その他トッピング (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:920, WITH TOMATOES:1,030
	HAIF PLAIN:700, WITH HALF TOMATOES:810
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	HAIF:2,060 FULL:3,020
ニース風サラダ 鮪のレアグリル添え	

RAW OYSTER

生牡蠣の食べ過ぎにご注意下さい

	PER PIECE
PUGET SOUND (WASHINGTON ST,U.S.A)	720
ピューゼット サウンド(ワシントン州・アメリカ)	
AKKESHI (HOKKAIDO, JAPAN)	740
厚岸(北海道)	
AKKESHI "KAKI-EMON" (HOKKAIDO, JAPAN)	600
厚岸カキえもん(北海道)	
SAROMAKO (HOKKAIDO, JAPAN)	700
サロマ湖(北海道)	
OHTSUCHI (IWATE, JAPAN)	560
大槌(岩手)	
AKOU (HYOGO, JAPAN)	590
赤穂(兵庫)	
MUROTSU (HYOGO, JAPAN)	600
室津(兵庫)	
OKUROKAMISHIMA (HIROSHIMA, JAPAN)	570
大黒神島(広島)	
ITOSHIMA MURUKUKAKI (FUKUOKA, JAPAN)	590
糸島みるく牡蠣(福岡)	
HIGATABAJIN (OITA, JAPAN)	580
ひがた美人(大分)	
KUJUKU (NAGASAKI, JAPAN)	560
九十九島(長崎)	

RAW PLATTER

***** 生牡蠣盛り合わせ *****

OYSTER PLATTER (8 PCS)	4,460
オイスタープラッター8ピース(おすすめ生牡蠣4種盛り合わせ)	
OYSTER PLATTER (12 PCS)	6,690
オイスタープラッター12ピース(おすすめ生牡蠣4種盛り合わせ)	
A MEDLEY OF COLD SHELLFISH	5,490
メドレーオブシェルフィッシュ (生牡蠣6pc、海老、帆立、ムール貝)	
A MEDLEY OF COLD SHELLFISH WITH LOBSTER	7,700
メドレーオブシェルフィッシュ w/ロブスター (生牡蠣6pc、海老、帆立、ムール貝、ロブスター)	

PASTA & OTHERS

SPAGHETTI, SQUID AND SQUID INK	2,600
ヤリイカ絞甲イカ・イカ墨のスパゲッティー	
FETTUCCHINE, SEA UCCHIN AND GRILLED LEEK SALMON ROE	2,800
生ウニと焼きネギのフェットチーネ イクラとカラスミ添え	
LINGUINE, SOFT COO AND LEEK WITH ARRABBIATA SAUCE	2,750
白子とポロ葱リングイネアラビアータソース	
SPAGHETTI PESCATORA ROSSO	2,520
スパゲッティー ペスカトーレ ロッソ	
SPAGHETTI VONGOLE BIANCO	2,290
スパゲッティー ポンゴレ ピアノ	
RISOTTO, MONKFISH AND CAVOLO NERO RED WINE SAUCE	2,400
アンコウのラグーとカーボロネロのリゾット 赤ワインソース	

SIDE DISHES

STEAMED VEGETABLES	920
スチームド ベジタブル	
CREAMED SPINACH	750
クリームド スピナッチ	
FRENCH FRIES	570
フレンチフライ	
STEAMED POTATOES	570
スチームド ポテト	
WASABI MASHED POTATOES	690
ワサビマッシュド ポテト	
RICE PILAF	570
ライスピラフ	
GARLIC TOAST	570
ガーリックトースト	
GORGONZOLA HONEY TOAST	570
ゴルゴンゾーラチーズとハチミツのトースト	

HOUSE SPECIALTIES

GCOBR自慢のシーフード料理 シグネチャーな1品もお楽しみください

BOULLABAISSE	3,430
ロブスター バイヤベース (白身魚、ムール貝、ロブスター、アサリなど)	
OLD FASHIONED FISH-N-CHIPS	1,870
フィッシュアンドチップス (釧路町直送生鱈)	
DEEP FRIED SOFTSHELL CRAB, SPICY CURRY SAUCE	2,500
ソフトシェルクラブのフライ スパイスカレーソース	
COQUILLE ST. JACQUES	2,960
コキール サンジャック(ホタテのクリーム煮)	

FISH & SHELL FISH

TODAY'S FISH	2,400
本日の鮮魚	
GRILLED TODAY'S FISH WITH MUSHROOM CREAM SAUCE	
グリル マッシュルームクリームソース	
SAUTEED TODAY'S FISH WITH DRIED TOMATO AND BROWN CAPER BUTTER SAUCE	
ソテー ケッパーとドライトマトの焦がしバターソース	
AQUAPAZZA	2,800
アクアパッツア	
POIRET FLOUNDE RWRAPED PANCETTA WITH BEURRE BLANC SAUCE	3,300
パンチェッタで巻いた天然平目のポワレ 酒盗のブルブランソース	
GRILLED RARE BLUE FIN TUNA SPICY CURRY CREAM SAUCE	2,800
マグロのレアグリル スパイスカレークリームソース	
GRILLED JUMBO SHRIMPS WITH STEAMED VEGETABLES HERB GARLIC SAUCE	2,600
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	
SAUTEED GARLIC SHRIMP, WITH SPICY MAYONNAISE	2,180
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	
STEAMED WRAPED GROUPE WITH SEAFOOD, RED MISO BALSAMIC SAUCE	4,200
ハタ、蛤、帆立、大根のヴァブール 赤味噌バルサミコソース	

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	6,970
カナダ産 活ロブスター(1.0ポンド)	

NON SEAFOOD

GRILLED SIRLOIN STEAK WITH FRENCH FRIES	4,400
サーロインステーキのグリル (250g)	
HALF ROASTED CHICKEN WITH FRENCH FRIES	2,290
ロースト チキン (ハーフサイズ)	
GRILLED PORK CHOPS WITH FRENCH FRIES	2,290
ポークチョップのグリル (250g)	

HOMEMADE DESSERTS

NEW YORK CHEESE CAKE	870
ニューヨーク チーズケーキ	
BROOKLYN COOKIE & CREAM CHEESE CAKE	870
ブルックリン クッキー&クリームチーズケーキ	
CARAMEL CUSTARD	870
キャラメルカスタード(プディング)	
CINNAMON APPLE PIE	870
シナモンアップルパイ	
CINNAMON APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	1,120
シナモンアップルパイ w/バニラアイス	
HOT FUDGE SUNDAE	870
ホットファッジサンデー	
VANILLA ICE CREAM	750
バニラアイスクリーム	
PASSION MANGO SORBET	750
パッションマンゴーシャーベット	

* 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、妊娠中の方はご注意ください。

* 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.

このメニューの表示価格は税込価格となっております。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。