



Good Manners

WELCOME TO OYSTER BAR. ENJOY YOUR TIME WITH OUR COOKING.

Amazin' Raw OYSTERS!



Oyster Platter 24P

From a wide variety of oysters that come in from around the world, we've handpicked more than 10 we love most. Try our oyster sampler platter to enjoy their diverse flavors to the fullest!

絶品生牡蠣の豪華な盛り合わせ!
これぞオイスターバーの醍醐味!

OYSTER PLATTER

8 Pieces ¥3,500

16 Pieces ¥6,900

24 Pieces ¥9,800

You can order oyster from 1 piece.

日替わり入荷10種以上の生牡蠣! 単品でもご注文OK!
店内黒板の「本日の生牡蠣」をご覧ください。

CAUTION!

ご高齢の方や妊娠中の方、疲労などで体調に不安のある方は生牡蠣の喫食をお控えください。生牡蠣の食べ過ぎは体調不良を引き起こす可能性がありますので十分ご注意ください。

Grilled Oysters

6 kinds of grilled oyster with variety of seasoning: sauce, cheese & shellfish soup. The roast flavor enhance the taste of oysters.

お得な盛り合わせ

4 Pieces ¥1,300 **6** Pieces ¥1,950 **8** Pieces ¥2,480

#1 カークパトリック **[US STYLE]**
ポモドロ、ベーコン、チーズ 1個 ¥350

#2 キルパトリック **[AUS STYLE]**
ウスターソース 1個 ¥350

#3 ロックフェラー **[US STYLE]**
バターにんにく、パルメザン、ホウレン草 1個 ¥350

#4 ブルギニオン **[FRA STYLE]**
パン粉、ブルギニオンバター 1個 ¥350

#5 エルエミニョンヌ **[FRA STYLE]**
スピナッチ、ホワイトソース、パルメザン 1個 ¥350

#6 イザカヤ **[JPN STYLE]**
牡蠣醤油、日本酒、ダシ 1個 ¥350

ソースやチーズ、貝汁など、個性豊かな味付けの焼き牡蠣6種



表示価格はすべて税別です。

While waiting for the main dishes...

APPETIZER!

All of our appetizers are presented beautifully and are scrumptious!
More importantly, they all go together with any alcohol beverages!

至福の幕は、牡蠣やメイン料理の前に開く！
前菜の域を超える逸品が目白押し！

Raw Fish & Cold appetizer

シュリンプカクテル	¥980
Mixedシーフードカルパッチョ 新鮮魚介5品のMIX。	¥950
サーモンのタルタル	¥850
スモークサーモン サラダ仕立て	¥850
タコ ガリシア タコとガーリックオイルのマリアージュ。	¥750
本日のチーズ盛り合わせ	¥1,000
ハモンセラーノ 生ハム。	¥500



NY Fried Oyster

Hot appetizer

スプリング ラムラック ニュージーランドからの空輸、最高のラム。1本	¥480
生ハムコロケ 手づくり。ひと口サイズをほおぼって。	¥700
NYフライドオイスター 日本でいえば牡蠣フライ。2P	¥750 / 4P ¥1,400
Spicyソフトシェルクラブ 特製スパイスがきめ手。	¥1,250
生ソーセージ・グリル	¥750
フレンチフライ	¥450
Mixedケイジャンフライ エビ、イカ、チキンの盛り合せ。	¥1,200

Fall in love with Paella!



Paella: Seafood / Chicken / Squid Ink

We have 3 different kinds of paella available. They are all equally delicious, but Seafood Paella is most popular. Keep in mind that we start cooking after we receive each order so it's best to order your paella with drinks to get it started!

魚介!肉!厳選素材の旨味を凝縮した自慢のパエージャ

— すべて2人前より承ります —

魚介のパエージャ	(1人前) ¥1,700
肉のパエージャ	(1人前) ¥1,700
イカスミのパエージャ	(1人前) ¥1,700

ご注文はお早めに

オーダーをお受けしてから丁寧に米を炊いてから作るため、45分~1時間ほどお時間をいただきます(お時間はスタッフへお尋ねください)。早めのご注文をおすすめします。



NY style Sirloin Steak

MEAT

We are proud of our quality meat dishes as a specialized restaurant. We carefully choose 2 parts of high-end beef and good quality NZ lamb. All of them goes well with alcohol such as wine. Taste it!

厳選部位の極上牛肉ステーキ！
これぞ「キング・オブ・ビーフ」！
さらに感動クオリティのラム！

リブアイ

【柔らかくて濃厚な旨味！
 極上のあばら肉です。】 **2人前 ¥3,500 3-4人前 ¥5,250**

NYスタイルサーロイン

【厚切りのNYスタイル。
 脂がのってジューシー！】 **2人前 ¥3,800 3-4人前 ¥5,700**

スプリング ラムラック

【ニュージーランドからの
 空輸、最高のラム。】 **1本 ¥480**



Rib Eye Steak



Rack of Spring Lamb

Cooked FISH

We proudly serve 4 dishes that bring out the flavor of swordfish, prawn, mussel and other selected fish. Each of them has unique taste that gives accent to the original flavor of the ingredients.

**カジキ、海老、ムール貝など
 個性あふれる魚介の逸品！
 当店自慢の4品です。**

カジキマグロのステーキ ¥1,500
 旨味あふれる白身魚。アメリカンフィッシュステーキの王道！

Fish&Chips ¥1,200
 隠れた名物。モルトビネガーもお付けします。

New Orleans シュリンプ ¥1,500
 ケイジャンスタイルのクリーミーなニューオリズ郷土料理。

ムール貝のワイン蒸し ¥1,000
 濃厚なムール貝の旨味と白ワインの芳醇な香りがマッチ！



Swordfish Steak



New Orleans Shrimp



Wine steamed Mussel



Fish & Chips

SIDE

ニシンの燻製
 自家製ピクルス

¥880 オリーブ(オレンジフレーバー) ¥450
 ¥400 ブレッド各種 ¥300

ALL-YOU-CAN-EAT
パン食べ放題 300円で何個でも！

Soup & Stew

A popular item on the menu in oyster bars in NY is clam chowder. We use meaty and great textured clams to make our authentic New England (white) and Manhattan (red) style clam chowder. Why not try both!

**本場アメリカンスタイル！
フィッシャーマンの絶品チャウダー！**

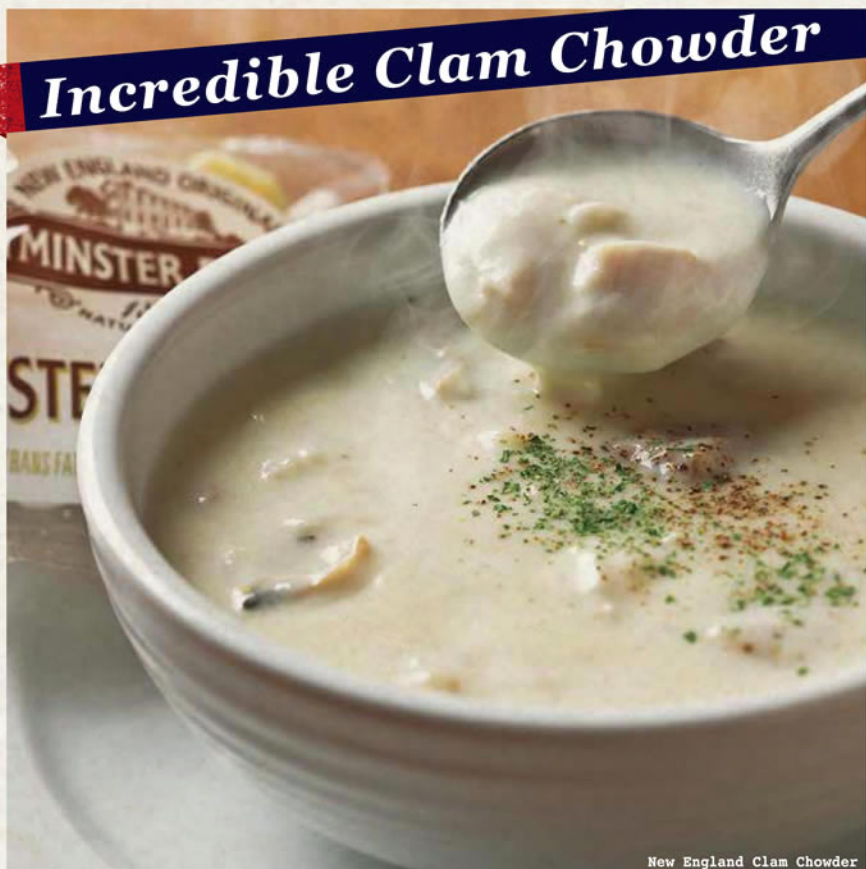
Oysterチャウダー ¥850
(ホワイトクリーム)

New Englandクラムチャウダー ¥780
(ホワイトクリーム)

Manhattanクラムチャウダー ¥780
(トマトクリーム)

ロブスターのビスク★★★★ ¥1,450
ゴロゴロ入ったロブスターが魅力。

全品 オイスタークラッカー付



New England Clam Chowder



Manhattan Clam Chowder



Lobster bisque

AJILLO



Oyster & Bacon Ajillo

オイスター&ベーコンアヒージョ ¥800

シュリンプ&ムール貝アヒージョ ¥950



Insalata Mista

SALAD

We have variety of salads to choose from. Seafood, BBQ meat, fruits, and more, all served with fresh seasonal vegetables.

Rawシーフードサラダ ¥1,250
鮮度抜群のシーフードをトッピング。

インサラタ・ミスタ ¥1,000
シェフの気まぐれ賑やかなサラダ。

タイ風パクチー&ビーフサラダ ¥1,250
パクチー・香草がビーフとベストマッチのスパイシーサラダ。

シーザーサラダ ¥1,000
ロメインレタスとベーコン・パルメザンチーズ。

Dolce

大人のティラミス ¥500
ほのかにラム酒の香り。芳醇な逸品です。

瓶詰めクリームブリュレ ¥500
自家製です。

アイスクリームホーリック ¥750
3種のアイスクリームを賑やかに盛り付けました。

ホットアップルパイ&
アイスクリーム ¥750
シナモンアップルパイに
ホーキーホーキーアイスクリームをトッピング。



Hot Apple Pie &
Ice cream



Drink Menu

WELCOME TO OYSTER BAR. ENJOY YOUR TIME WITH OUR DRINKS.

Beers! Cheers!

We have wide variety of beer from Japan, Holland that could bring out the best of our dishes. Find out your favorite style of beer by comparing them!

日本とオランダから 個性豊かな人気ビールが勢ぞろい!

日本
アサヒ スーパードライ EXTRA COLD 375ml ¥600
氷点下(-2~0℃)のスーパードライ。溶えわたるキレ、シャープなノドごし。

日本
アサヒ ドライブラック EXTRA COLD 375ml ¥600
氷点下(-2~0℃)の黒ビール。すっきりとした後味、クリーミーな泡。

日本
アサヒ スーパードライ ドラフト 400ml ¥550
洗練されたクリアな味、辛口。これぞ日本のビール!

日本
隅田川ブルーイング ペールエール
1/2パイント 284ml ¥450 1パイント 568ml ¥780
ホップの爽やかな香りと心地良い苦みが特長です。

オランダ
グロールシュ プレミアム ヴァイツェン 樽生 410ml ¥680
オランダで400年以上の歴史。フルーティーな風味と軽やかな後味。

ノンアルコールビールテイスト飲料
アサヒ ドライゼロ 小瓶 334ml ¥380
ドライなノドごしとクリーミーな泡。ビールらしい飲みごたえ!



Highball

ブラックニッカハイボール ¥350
角ハイボール ¥430

Whisky

余市シングルモルト ¥650
竹鶴ピュアモルト ¥550
ジャックダニエル ¥430
ボウモア12年 ¥600
ブナハーブン12年 ¥650
ラフロイグ10年 ¥800
マッカラン12年 ¥950

美味しいウイスキーをお好みの飲み方でどうぞ!
ストレート・トワイアップ・オンザロック・
ハイボール・水割・with Coke・with Ginger Ale

Cocktail

ジントニック〈ミント・レモン・グラス・タイム〉 ¥450
モスコミュールロツソ〈タイム〉 ¥450
モスコミュールピアンコ〈レモン・グラス〉 ¥450
モヒート ¥450
ジンジャーモヒート ¥450
レッドブル&ウォッカ ¥450
カシス(オレンジ / ソーダ) ¥450
ブラッディマリー ¥450
しゅわしゅわシャブリ ¥450
マルガリータソーダ ¥450
ワインフロート(YUZU) ¥450
ワインフロート(UME) ¥450

Premium Fresh Sour

レモン ¥550
グレープフルーツ ¥550
トマト ¥550
キウイ ¥450

Sake [120ml]

[山口] 獺祭45 純米大吟醸 ¥650
[山形] 出羽桜 桜花吟醸 ¥590
[新潟] 八海山 吟醸 ¥750

Soft Drink

トマトジュース ¥400
フレッシュキウイソーダ ¥300
レッドブル ¥350
コカ・コーラ ¥300
ジンジャーエール ¥300
ウーロン茶 ¥300
緑茶 ¥300

FINE WINE

Do you know what goes the best with oysters? Wine!! We carefully selected various different brands of red and white wine that could bring out the best of our seafood dishes.

牡蠣にワイン! 魚や肉にもワイン! 料理の味わいを 引き立てる厳選リスト By the glass

泡 スペイン / 辛口 Cava Marques de Lares Brut
カバ・マルケス・デ・ラレス・ブリュット ¥600

白 NZ / 辛口 Allan Scott Sauvignon Blanc
アラン・スコット・ソーヴィニオン・ブラン ¥600

白 フランス / 辛口 Domaine Costal Chablis
ドメヌ・コスタル・シャブリ ¥700

赤 NZ / ミディアム Allan Scott Generations Pinot Noir
アラン・スコット・ジェネレーションズ・
ピノ・ノワール ¥700

Sparkling & Champagne

チリ / 辛口 Valdivieso Brut
バルディビエソ・ブリュット ¥2,500

南米スパークのバイオニアが造る贅沢な一本。
爽やかな柑橘の風味と心地よい泡が特徴。

スペイン / 辛口 Cava Marques de Lares Brut
カバ・マルケス・デ・ラレス・ブリュット ¥2,800

評価誌で五つ星獲得。軽やかな泡、フレッシュな果実味と
トースト香の本格的な味わい。

NZ / 辛口 Villa Maria Private Bin Lightly Sparkling
ヴィラマリア・プライベート・ビン・ライトリー・
スパークリング ¥3,500

世界の人気ワイナリーが造る、柑橘香るニュージーランド
らしいフレッシュな微発泡。

フランス / 辛口 Lanson Black Label Brut Half Bottle HALF
シャンパーニュ・ランソン・ブラックラベル・
ブリュット・ハーフボトル ¥4,000

英国王室御用達。生き生きとした花やシトラスの香り、
フレッシュな酸と豊かな果実味。

フランス / 辛口 Champagne Marie Weiss Brut
シャンパーニュ・マリー・ワイス・
ブリュット ¥5,000

国際線ファーストクラスにも採用。
豊かな酸とふくよかな果実味、クリーミーな泡立ち。

フランス / 辛口 Champagne Perrier-Jouet Grand Brut
シャンパーニュ・ペリエ・ジュエ・
グラン・ブリュット ¥9,800

きめ細かな泡立ちと梨や桃の香り、洗練された味わい。
アネモネのボトルが印象的です。



ALL-YOU-CAN-DRINK! ★ Sparkling 1kind
Enjoy wine from the self-serving wine machine! ★ White 4kinds
★ Red 4kinds
お好きなワインを
お好きなだけ! 飲み放題
ワインは日替わりとなります。詳しくはスタッフまで。
120min **¥2,000**
サーバーからご自由に注いでください。

White

アルゼンチン / 辛口 Don Bosco Torrontes
ドン・ボスコ・トロンテス ¥3,200

アルゼンチン最古の蔵が造る華やか白。濃厚な果実や
花の魅力的な香り、豊かな果実味。

NZ / 辛口 Allan Scott Sauvignon Blanc
アラン・スコット・ソーヴィニオン・ブラン ¥3,500

複数の畑のブドウを丁寧に混醸。トロピカルフルーツに
ハーブの爽やかさが加わります。

NZ / 辛口 Allan Scott Generations Dry Riesling
アラン・スコット・ジェネレーションズ・
ドライリースリング ¥3,500

古木の選摘みブドウを使用した蔵の旗艦ワイン。
柑橘の香りにドライで切れのある後味。

イタリア / 辛口 Luca Ferraris Monferrato Bianco Sensazioni
ルカ・フェラリス・モンフェラート・
ピアンコ・センサツィオーニ ¥3,800

柑橘や南国果実の香りに加え、花やスパイス、
微かな甘さを感じるアロマティックな白。

フランス / 辛口 Domaine Landron Muscadet Sevre-et-Maine Les Houx
ドメヌ・ランドロン・ミュスカデ・
セーブル・エ・メヌ・レ・ウー ¥4,000

無農薬ブドウで造る蔵の逸品。柑橘の香り、ミネラル、
湧き水のようなピュアな味わい。

フランス / 辛口 Domaine Costal Chablis
ドメヌ・コスタル・シャブリ ¥4,500

柑橘系果実の香りと豊かなミネラル、
心地よい酸味のバランスがシャブリらしさを表現。

アメリカ / 辛口 Buena Vista Carneros Chardonnay
ブエナ・ヴィスタ・
カーネロス・シャルドネ ¥5,000

黄金色のワインは焼リンゴやローストナッツ、
バニラの香り。ボリユーミーな味わい。

フランス / 辛口 Pascal Jolivet Puilly Fume
パスカル・ジョリヴェ・プイ・フュメ ¥6,500

ロワールを牽引する立役者の銘醸白。
フレッシュな柑橘の香りにスモーキーなミネラル。

フランス / 辛口 Domaine Jean Collet Chablis Premier Cru Vaillon
ドメヌ・ジャン・コレ・シャブリ・
プルミエ・クリュ・ヴァイヨン ¥8,000

一級畑の特徴を活かした果実味とミネラル感に富むシャブリ。
綺麗な酸味、ひそかな樽香。

Red

フランス / ライト Louis Latour Bourgogne Gamay
ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュ・ガメイ ¥3,200

キュートで軽やかな赤。瑞々しい果実味と微かな樽香に
甘い果実や胡椒のニュアンスも。

イタリア / フル Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo
カザーレ・ヴェッキオ・モンテプルチャーノ・
ダブルツォ ¥3,500

2016年イタリア最優秀生産者に選出。
赤いベリーに上品なバニラ、凝縮した味わい。

NZ / ミディアム Allan Scott Generations Pinot Noir
アラン・スコット・ジェネレーションズ・
ピノ・ノワール ¥3,800

ベリー系果実やトーストオークの香りに、
酸と細やかなタンニンが絶妙にマッチします。

フランス / フル Chateau Laborde
シャトー・ラボルド ¥4,500

ボルドーの自然派赤は今は飲み頃。甘酸っぱい赤いベリーの
香りに力強さを感じるボディ。

スペイン / フル Bodegas Ateca Ateca
ボデガス・アテカ・アテカ ¥5,800

赤い果実や、カカオ、バニラのスパイシーな香り、
そして新鮮でフルーティーな味わい。

アメリカ / ミディアム Sokol Blosser Pinot Noir Dundee Hills
ソーコルブロッサー・ピノ・ノワール・
ダンディーヒルズ ¥8,000

オレゴンワインの先駆者の有機赤。
スパイスが香り果実味豊かで生き生きとしたワイン。