テイクアウトメニュー

- ※当日ご来店の際にお受け取りになる場合は、ご来店の順でのお作りとなりますので、ご提供までにお時間をいただく場合が
- ※予約時間はお受け取りにいらっしゃる時間をお伝えください。
- ※ご予約後の変更・キャンセルはキャンセル料が発生いたしますのでご了承ください。
- ※ご連絡なく、ご指定時間より1時間以上遅れられた場合は自動的に キャンセル扱いとさせていただきます。
- ※お渡しの際には、テイクアウト専用の器に入れてのお渡しとなります。牡蠣殻を使用している商品に関しましては、細かい殻 の破片が付着してる場合がございます。お召し上がりの際にはご注意下さい。また、電子レンジで温める際には、必ず殻を 外して下さい。
- ※メニューを5食以上の注文の場合は予めお電話の上、ご相談ください。
- ※下記の理由でやむを得ずお断りする場合がございます。
- 1.注文多数で商品が品切れした場合 2.店頭への来店が非常に混雑した場合 3.臨時休業等営業が出来ない場合



Ouster Complete Set

オイスターコンプリート 10Pセット 2200 (株立) 20Pセット 3900 (株立)

素焼き、バターソテー、焼き牡蠣、ワイン蒸し、牡蠣フライ、牡蠣のクリームコロッケと いろいろな牡蠣の調理法で楽しむセットです。





アンチョビの塩分が牡蠣とよくマッチ

パン粉で包みました。

の焼き牡蠣

しています。

Grilled Oyster with Herbed Garlic Butter 香草ガーリックバター の焼き牡蠣 ガーリックが効いたハーブバターの

当店定番の焼き牡蠣です。

Ouster Rockeleller with White Sauce and Spinach **゚オイスターロックフェラー** ホワイトソースとほうれん草

の焼き牡蠣

Grilled Oyster with Sea Urchin and Oyster Soy Sauce ウニと牡蠣醬油の焼き牡蠣 当店人気NO.1! ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣です。 濃厚ホワイトソースのグラタン風焼き牡蠣です。



Grilled Oyster with Anchovy and Garlie トマトソースとモッツァレラチーズ の焼き牡蠣

トマトソースとモッツァレラチーズの 定番の組み合わせ。牡蠣にも合います。



Breaded Ouster: 2ncs 牡蠣フライ 2ピース 600 [税込]

粗目のパン粉でふわりと包まれた口当たりが サクッと軽い牡蠣フライです。



牡蠣クリームコロッケ 2ピース 800 [株込] 牡蠣のうまみが濃厚なクリームをきめ細かい



牡蠣の素焼き 2ピース 600 [税込] 焼くことにより、旨みが凝縮されています。



牡蠣のバターソテー 2ピース 600 [株込] 外はカリっと中はふっくらに仕上げました。

バターの風味がたまりません。



Baguette バケット 300 [税込]



4 Kinds of Assorted Appetizer 前菜4種の盛り合わせ 1200 [株込]

牡蠣のマリネとカマンベールチーズ、ローストビーフ、 カクテルシュリンプ、カプレーゼ、前菜4種の盛り合わせです。



French Frie 山盛りポテトフライ 400 [税込] ポテトフライをたっぷりサイズで追加の一品に!



Fish & Chips フィッシュ&チップス 700 [税込] 白身魚をさっくり軽い衣で揚げたビールに合うおつまみです。



オイスターロール ~牡蠣フライのトルティーヤ巻き~ 700 [税込] 牡蠣フライをトルティーヤで巻いたおつまみです。



ムール貝のクリーム煮 ポテトフライ添え 700 [税込] ベルギーの定番料理です。ムール貝のスープにポテトを

Sauteed Oyster and Foie Gras served with Sweet Balsamic 牡蠣とフォアグラのソテー ~甘いバルサミコソース~ **1200** [税込]

牡蠣とフォアグラはとても相性が良く、 赤ワインにも白ワインにも会います。



Shrimp and sea urchin cream gratin 海老とウニクリームのグラタン

ウニ風味のクリームグラタンです。



Oyster and Potato Gratin \sim Rich Oyster White Sauce \sim

牡蠣とポテトのグラタン ~濃厚牡蠣のホワイトソース~ 900 [税込] 牡蠣のペーストをクリームソースに混ぜ込んだ 濃厚なグラタンです。



Seafood Gumbo Rice シーフードガンボライス添え 1300 [稅込]

スパイスの効いた南アメリカの ソウルフードです。



サラダ、前菜4種付きセットイメージ

Oyster and Porcini Mushroom Cream Risotto

牡蠣とポルチーニ茸の クリームリゾット 単品 1300 [税込] 牡蠣とポルチーニ、トリュフが香るクリームリゾットです。

サラダ、前菜4種付きセット 1700 [税込]



魚介のトマトクリームリゾット

単品 1300 [税込]

牡蠣、海老、ムール貝、イカと魚介のトマトクリームソースの

サラダ、前菜4種付きセット 1700 [税込]



Oyster Cream Risotto

濃厚!牡蠣のクリームリゾット 単品 1300 [税込]

牡蠣好きにおすすめ!

オリジナルハウスワイン

サラダ、前菜4種付きセット 1700 [税込]



牡蠣パスタセット 1700 [税込] サラダ、前菜4種、牡蠣のガーリックトマトパスタのセットです。



Oyster Chawder オイスターバーの オイスターチャウダー 700 概2 牡蠣のうま味たっぷりの濃厚クリー ムスープです。



シーザ-800 [税込]

ロメインレタスの定番シーザーサラダです。

Baguette バケット 300 [税込]



CACCCI (dayse) t蠣料理とのマリアージュを楽しむ事ができる当店の人気オリジナルワインです! No.1 ソーヴィニヨン・ブラン SAUVIGNON BLANC(爽やかな辛口) No.2 シャルドネ CHARDONNAY 《辛口》

各ボトル 2000 [税込]

No.3 ピノ・ノワール PINOT NOIR (ミディアム・ボディ) No.4 カベルネ・ソーヴィニヨン CABERNET SAUVIGNON 《フルボディ》 No.5 ロゼ ROSE (辛口)

No.6 純米酒300ml JAPANESE SPARKLING RICE WINE《純米スパークリング》 No.7 純米吟醸酒300ml JAPANESE EXTRA DRY RICE WINE(辛口)

