



ー 岩牡蠣とチーズのフェアー

牡蠣に合うワインを追い求めた、  
当店のオリジナルワイン。

**CACCCI**  
カッキー

**CACCCI 各種グラス**  
通常価格 ¥590 税抜

↓  
**特別価格 ¥550 税抜**

スペインの名門ミゲル・トーレス・チリ  
社とのコラボワインです。牡蠣料理との  
マリージュを是非お楽しみください。

チリ産 ソーヴィニオン・ブラン/シャルドネ  
ピノ・ノワール/カベルネ・ソーヴィニオン



*Mariage Wine*

CACCCI(カッキー)  
シャルドネ  
(白/辛口)

グラス/特別価格  
¥550 税抜

岩牡蠣と3種のチーズ、  
グラスワインのマリアージュ

・岩牡蠣1ピース ・3種のチーズ ・グラスワイン1杯  
※グラスワインはCACCCIの4種より1種類をお選びください。

**¥1,490 税抜**

海のチーズ「岩牡蠣」と3種チーズ、グラスワインとのマリアージュをお楽しみ下さい。



岩牡蠣とモッツアレラチーズ、  
トマトソースのオープン焼き

**¥790 税抜**

豪快にトマトソースとモッツアレラチーズを  
岩牡蠣にのせて焼き上げました。

*Mariage Wine*

CACCCI(カッキー)  
ピノ・ノワール  
(ミディアム・ボディ)

グラス/特別価格  
¥550 税抜



チーズ3種盛り合わせ

**¥680 税抜**

ワインのお供にどうぞ



岩牡蠣と夏野菜の  
チーズソースグラタン

**¥980 税抜**

あつあつのチーズソースに絡めながら  
お召し上がり下さい。

*Mariage Wine*

CACCCI(カッキー)  
カベルネ・ソーヴィニオン  
(フルボディ)

グラス/特別価格  
¥550 税抜



ウニの冷製パスタ 岩牡蠣のチーズフリット添え

**¥1,490 税抜**

牡蠣醤油香るウニソースの冷製パスタです。  
サクサクなフリットと削りパルメザンチーズに絡めて  
お召し上がり下さい。

*Mariage Wine*

CACCCI(カッキー)  
ソーヴィニオン・ブラン  
(白/爽やかな辛口)

グラス/特別価格  
¥550 税抜

一緒にどうぞ! **バケット ¥350 税抜**

アレルギー表示: 卵 〇 乳製品 〇 小麦 〇 落花生 〇 そば 〇 カシューナッツ 〇 ごま 〇 エビ 〇 カニ 〇

※写真は全てイメージです。





夏が旬!

## 岩牡蠣プレート

2ピース ¥1,180 税抜

3ピース ¥1,760 税抜

4ピース ¥2,260 税抜

6ピース ¥3,230 税抜

ご注文の際、本日の仕入れの産地・種類・価格については、各テーブルにあるオイスターリストをご覧ください。

※ 産地、種類は季節により変わります。

※ 産地や天候により牡蠣の大きさや価格が異なります。あらかじめご了承ください。



旨味たっぷり!

## 真牡蠣プレート

2ピース ¥1,080 税抜

4ピース ¥2,080 税抜

3ピース ¥1,580 税抜

6ピース ¥2,980 税抜

※写真はイメージです。



※写真は13ピース、2セット分の内容です。

# OYSTER

オイスターコンプリートセット

## COMPLETE SET

旬の真牡蠣をさまざまな料理で楽しむコンプリートセットです!



OYSTER 13piece Set 〇🍷

13ピースセット

1セット ¥3,980 税抜

- 生牡蠣4ピース
- オイスターカクテル2ピース
- 牡蠣のマリネ1ピース
- 焼き牡蠣2ピース
- カキフライ1ピース
- 牡蠣の素焼き1ピース
- 牡蠣のワイン蒸し2ピース



OYSTER 10piece Set 〇🍷

10ピースセット

1セット ¥2,980 税抜

- 生牡蠣3ピース
- オイスターカクテル2ピース
- 牡蠣のマリネ1ピース
- 焼き牡蠣2ピース
- カキフライ1ピース
- 牡蠣の素焼き1ピース

アレルギー表示：卵 〇 乳製品 🍶 小麦 🌿 落花生 🌿 そば 🌿 カシューナッツ 🌿 ごま 🌿 エビ 🌿 カニ 🌿

※写真は10ピース、2セット分の内容です。