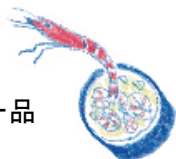


銀座コリドー通り店の楽しみ方！

まずは生牡蠣!!...でも種類がいっぱい🍴
そんな時はオイスタープラッター
国内外の牡蠣が数種類入っていて
食べ比べも楽しめちゃう♪



冷たい生牡蠣を食べた後は
熱々のアヒージョ!!
香りや旨味がうつったオイルは
バゲットを浸して食べるのがオススメ♪



そのあとはオーストラリア自慢の一品
“牡蠣フライ”
生牡蠣を1つずつ職人が剥いているので
仕上がりがプックリ♪



そして、ボリュームのあるメニューを食べたい！
...そんな時は
「牡蠣と大葉のリゾット」
オーストラリア創業当時から変わらぬ味わい♪



シェフが厳選した
旬の食材をたっぷり使った
シーズナルメニューなども
ご用意しております。



Oyster Bar & Restaurant



Appetizer 前菜

~ 冷菜 ~

- | | |
|--|----------|
| 野菜のピクルス
<i>Pickled vegetables</i> | 390yen |
| オリーブのマリネ
<i>Marinated olives</i> | 390yen |
| 野菜のトマト煮込み“ラタトゥイユ”
<i>Ratatouille</i> | 500yen |
| 白レバーのパテ
<i>Chicken liver pate</i> | 680yen |
| イベリコ豚のサラミ
<i>Assorted salami plate</i> | 680yen |
| 生ハム、、、ハモンセラノー
<i>Jamon serrano with peanut oil</i> | 680yen |
| お肉のテリーヌ
<i>Terrine of meat</i> | 700yen |
| タコとセロリ、ブラックオリーブのマリネ
<i>Marinated octopus , celery, and black olives</i> | 750yen |
| ノルウェー産サーモンのスモーク
<i>Smoked salmon</i> | 980yen |
| 前菜盛り合わせ
<i>Assorted appetizer</i> | 1,280yen |

Cheese チーズ

- | | |
|---|----------|
| チーズ盛合せ
<i>Assortment of cheese platter</i> | 1,500yen |
|---|----------|

Appetizer
前菜

~ 温菜 ~

マッシュポテト <i>Mashed potato</i>	500yen
ほうれん草のソテー ローマ風 <i>Sauteed spinach Roman style</i>	550yen
山盛りフレンチフライ <i>French fries</i>	580yen
グリュエールチーズのオムレツ <i>Gruyere cheese omelette</i>	680yen
砂肝のコンフィ <i>Gizzards confit</i>	680yen
牛トリッパのピリ辛トマト煮込み <i>Spicy tomato stew of beef tripe</i>	780yen
エスカルゴのオーブン焼き <i>Roasted escargot</i>	780yen
ソーセージ <i>Roasted sausage</i>	880yen
山盛りムール貝蒸し <i>Steamed mussel</i>	1200yen

表示価格は税抜きです。(ディナータイムは)300円のテーブルチャージ、22時以降は10%の深夜料金を頂戴しております。

The prices listed are tax excluding.(In dinner time,)we ask for a 300 yen cover charge,and 10% late night charge after 10:00pm.



Salad

お野菜

グリーンサラダ 550yen

Green salad

カリカリ豚耳サラダ 850yen

Green salad with pig ears crisp

トマト、オリーブ、アンチョビ、ツナ 880yen

玉子の具たくさんサラダ “ニソワーズ”

Salad nicoise

バーニャカウダ 1200yen

Bagna cauda



クリームクラムチャウダー 600yen

“ニューイングランドスタイル”

Cream clam chowder

トマトクラムチャウダー 600yen

“マンハッタンスタイル”

Tomato clam chowder

フォカッチャ 250yen

Focacia

ガーリックトースト 380yen

Garlic bread



OYSTER オイスター

オイスタープラッター 6ピース 2,800yen
Oyster Platter 6 piece

BAR フード

野菜のピクルス 390yen
Pickled vegetables

オリーブのマリネ 390yen
Marinated olives

白レバーのパテ 680yen
Chicken liver pate

お肉のテリーヌ 700yen
Terrine of meat

生ハム、、、ハモンセラーノ 680yen
Jamon serrano

山盛りフレンチフライ 580yen
French fries

牡蠣フライ 500yen
Deep fried oyster

チーズ盛合せ 1,500yen
Assortment of cheese platter



表示価格は税抜きです。(ディナータイムは)300円のテーブルチャージ、22時以降は10%の深夜料金を頂戴しております。

The prices listed are tax excluding.(In dinner time,)we ask for a 300 yen cover charge,and 10% late night charge after 10:00pm.

牡蠣とウイスキー

ウイスキーの本場スコットランドでは生牡蠣にウイスキーを数滴落として食べられています。

特有のスモーキーなフレーバーが、牡蠣のクリーミーな味わいや海の塩見と相性抜群！

『でもウイスキーは強くて飲めない』
という方もいらっしゃることでしょ。

まずはハイボールスタイル(ソーダ割り)
から気軽に試してみたいはかがでしょうか？

JAPANESE

山崎 ハイボール

Yamazaki with Soda

甘く華やかな香り、軽快な口当たりと熟成感のある強いコクを合わせもつ

890yen

SPAY SIDE

グレンフィディック ハイボール

Glenfiddich 12y with Soda

新鮮な洋ナシのフルーティな味わいで世界で最も古いシングルモルト

950yen

SPAY SIDE

ザ・グレンリベット ハイボール

The Glenlivet 12y with Soda

シングルモルトの原点。トロピカルフルーツや花の香りで入門者向け

950yen

ISLAY

ラガヴァリン ハイボール

Lagavulin 16y with Soda

情熱的でスモーキーな甘みと、海藻の香味に満ちた後味のアイラモルト

1,080yen



Ostrea Ginza Corridor St.

Oyster Bar & Restaurant

Cooked Oyster

調理した牡蠣



一押し！牡蠣の若漬け

Pickled oyster

500yen

牡蠣のオイル漬け

Marinated oyster

500yen

牡蠣のガーリックバター焼き

Roasted oyster with garlic butter sauce

500yen

牡蠣のグラタン

Oyster gratin

500yen

牡蠣フライ

Deep fried oyster

500yen

牡蠣のクックドメドレー

Oyster cooked Medley

*Deep fried oyster, Oyster gratin and
Roasted oyster with garlic butter sauce*

1,400yen

Ajillo

アヒージョ



マッシュルームのアヒージョ

Mushroom Ajillo

680yen

小海老のアヒージョ

Shrimp Ajillo

780yen

牡蠣のアヒージョ

oyster Ajillo

980yen

表示価格は税抜きです。(ディナータイムは)300円のテーブルチャージ、22時以降は10%の深夜料金を頂戴しております。

The prices listed are tax excluding.(In dinner time,)we ask for a 300 yen cover charge,and 10% late night charge after 10:00pm.

Pasta
パスタ



アサリのパスタ

Clams pasta

980yen

ペンネアラビアータ

Penne arrabbiata

980yen

牡蠣とルッコラのパスタ

Oysters and rocket pasta

1380yen

ワタリガニのトマトクリームパスタ

Blue crab tomato cream sauce pasta

1400yen



牡蠣と大葉のリゾット

Oysters and japanese basil cream sauce risotto

1380yen

ベーコンと野菜のリゾット

Bacon and vegetables cream risotto

980yen

パスタ、リゾットは+300yenで大盛りにできます。



Main
メイン



萩畜ポーク(250g)の炭火焼 1500yen
Grilled pork (250g)

鴨もも肉のコンフィ 1700yen
Duck confit

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 1800yen
Red wine braised beef cheek

NZ産牧草牛(250g)の 2500yen
ステーキ&フレンチフライ
NZ beefsteak & French fries

本日のお魚料理 1380yen~
Fish dish of the day Please Ask



お時間がかかる場合がございますので、スタッフにお尋ねください。

表示価格は税抜きです。(ディナータイムは)300円のテーブルチャージ、22時以降は10%の深夜料金を頂戴しております。

The prices listed are tax excluding.(In dinner time,)we ask for a 300 yen cover charge,and 10% late night charge after 10:00pm.

Dessert
デザート



- プリン 特製カラメルソース添え 200yen
Pudding served with special caramel sauce
- ガトーショコラ 450yen
Gateau chocolat
- 濃厚チーズケーキ 500yen
cheesecake
- バニラアイス 300yen
Vanilla ice cream
- ティラミスアイス 400yen
Mascarpone ice cream with espresso
- セミフレッド 400yen
Smifreddo
-

Coffee & Tea
コーヒー & お茶



- エスプレッソ 300yen
Espresso
- ダブル・エスプレッソ 500yen
Double Espresso
- コーヒー 400yen
Coffee
- カプチーノ 450yen
Cappuccino
- アールグレイ 450yen
Earl grey tea
- カモミール 450yen
Camomille
- 緑茶 450yen
Green tea

