

オストリア新宿三丁目店の楽しみ方

本当に美味しい牡蠣とワインが身近に楽しめる
オースターバー&レストラン



まずは生牡蠣!!でも種類がいっぱいでわからない。
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
食べ比べも楽しめます

冷たい生牡蠣を食べた後は
熱々の“アヒージョ”
香りや旨味を閉じ込めたオイルは
バケットと一緒にどうぞ!!



オストリア自慢の一品
“牡蠣フライ”
生牡蠣を剥いたものに衣をつけるので
仕上がりプックリ

そして、ごはんものを食べたい!
...そんな時は
“牡蠣と大葉のリゾット”
オストリア創業当時から変わらぬ味わい!!



メインは“萩畜ポークの炭火焼”
炭火でじっくり焼き上げ
しっとりジューシー
250gとボリュームも
あって大満足!!!



メニューについてるこのマーク
2014年にフランスの法律で制定された自家製マーク
このマークの料理は全てを自家製で
作っている証です。



おすすめ季節メニュー



三崎港直送鮮魚のカルパッチョ

～モッツァレラと苺クーリーのサラダ仕立て～

大あさりと春野菜のテリーヌ

～セルパチコと甘夏のソース～

空豆と鶏ラグーのオレキエツテ

～ペコリーノチーズの香り～

鮮魚とモッツァレラチーズのパイ包み焼き

ラム肉のローストと生野菜添え

～鴨の出汁のソース～

グレープフルーツのパルフェ

