

## OYSTER 【牡蠣】

毎日届く厳選生牡蠣 1個 540～

WHARF名物牡蠣フライ 1個 360

広島直送牡蠣の焼き牡蠣 1個 440～

※詳細は本日の別紙メニューをご覧ください

## REMEMBER 【スープ】

知ってる方だけ頼んでほしい『生姜スープ』  
※お代わり自由 190(209)

## SEASONS 【寒い季節の限定メニュー】

タコと春菊のワインに合わせるナムル 550(605)

自家製カニクリームコロッケ 濃厚アメリカンソース 720(792)

たっぷり野菜とムール貝の豆乳ポトフ鍋 760(836)

冬野菜のカニ味噌バーニャカウダ 790(869)

『イチゴと洋ナシ』自家製モッツアレラチーズのカプレーゼ 810(891)

じゃがいものもちもちコロッケ ゴルゴンゾーラの濃厚チーズソース 830(913)

洋ナシとハーブの季節のグリーンサラダ 830(913)

冬の味覚 白子と春菊のチーズフリット 900(990)

白子と下仁田ネギのパパロンチーノ 1590(1749)

## SALAD 【旬鮮サラダ】

燻製ポテトと半熟卵のポテトサラダ 590(649)

春菊とケールのサラダ  
柚子ピネグレット マッシュルームと胡桃 780(858)

## AJILLO 【アヒージョ】

オイスターバーが作る貝と海鮮のトマト香る海のアヒージョ 890(979)

海老とマッシュルームの濃厚オマールピスクアヒージョ 920(1012)

※中学生以上のお客様はお通し代として、焼きたてフォカッチャ食べ放題500円(550円)を頂いております。  
フォカッチャのご追加は、焼きたてをお持ち致しますので、お気軽に従業員までお声掛けください。

## APPETIZER 【冷菜】

いろいろチーズの4種盛り 890(979)

柚子胡椒が刺激的  
スモークサーモンとアボカドのタルタル 960(1056)

タコとアボカドのサラダ仕立て 1060(1166)

生ハム・サラミ・オリーブの盛合わせ 1090(1199)

オイスターバーの前菜 8種盛合わせ 1190(1309)

## HOT APPETIZER 【温菜】

兵庫県産真牡蠣の揚げ春巻き 1本530(583)

桜エビ薫るアンチョビキャベツ 560(616)

北海道産黄爵(とうや)ポテトのフリット  
濃厚ポルチーニソース 690(759)

広島直送牡蠣の鉄板オムレツ 890(979)

宮崎県産黒毛和牛の温かいカルパッチョ  
コンソメと旬野菜のグリルを添えて 1290(1419)



## FRIED 【フライド】

岩塩フライドポテト 560(616)

マッシュルームのチーズフリット 590(649)

ロゼ色に仕上げる サーモンのレアカツ 2カット 690(759)

## RECOMMENDED 【イチオシ】

広島直送ぶりぶり真牡蠣使用 1290  
スパイスを効かせたオイスターバーの窯焼きラザニア (1419)



## GRILLED 【窯焼き】

フォカッチャをおかわりしたくなる  
赤ワインを煮詰めた濃厚牛タンシチュー 1490(1639)

山形県米沢豚のロースト 窯焼き野菜  
昆布出汁を効かせたフレッシュパプリカソース 1290(1419)

## PASTA 【パスタ】

海老とほうれん草のオマールピスク タリアテッレ 1290(1419)

濃厚雲丹クリームソースの特製うに麺 いくらのせ 1390(1529)

白子と下仁田ネギのパパロンチーノ 1590(1749)

広島県から届く大粒真牡蠣のパパロンチーノ 1440(1584)

