



北は北海道、南は福岡まで、
全国の契約生産者から届く
いま最高の生牡蠣

料理長が現地まで足を運び、生育方法、生産者の牡蠣
に向ける情熱を肌で感じ、信頼できる生産者から、
納得のいく生牡蠣だけを仕入れる。牡蠣に傾ける情熱が
そのままダイレクトにお客様のまつテーブルへ届く、それこそ
がユニオンシーフードカフェのこだわり。



1 畠山 雅充さん
北海道厚岸町

厚岸産の牡蠣は他では味わえない
独特の「甘味」があり、その身ははち
切れんばかりに、弾力性がありぷるぷ
るして食欲をそそります。専属契約
を結ぶことにより厚岸産の「雅オイス
ター」を当店でのみお召し上がりいた
だけます。

生産している牡蠣 • ながえもん • 雅オイスター



2 寺澤 昌敏さん
北海道釧路町仙鳳趾

牡蠣好きなら知っている牡蠣の名産
地、仙鳳趾。潮の流れがきつい
仙鳳趾で育った牡蠣は身が締り、
大きく、強い甘味と濃厚でコクのある
牡蠣に育ちます。

生産している牡蠣 • 仙鳳趾産 真牡蠣

生産者の
方々 OYSTER
PRODUCER



3 上野 慎一郎さん
福岡県糸島市

福岡県北部の玄界灘に面する糸島・
引津湾の土地、気候を熟知し、独自の
方法（耳削ぎ、タンプリング等）
で小ぶりながらも、身に栄養と旨味が
豊富に詰まった牡蠣をつくる旅する
牡蠣屋さん。

生産している牡蠣

• 糸島みるく



4 梅津 聡さん 佐賀県藤津郡太良町

2020年度にっぽんの宝物グランプリにおいてJAPAN大会く最強素材部
門>でグランプリを受賞!! 広大な干潟を持つ有明海はミネラルを豊富に含
み、プランクトンに恵まれてさまざまな生物を育みます。塩分濃度が低い有明
海で育つ牡蠣は、濃厚かつ、牡蠣本来の旨みが引き出されるといわれます。
何万通りのパターンを実証実験することで、最高の牡蠣づくりに日々邁進
している牡蠣界のエジソン。

生産している牡蠣 • ふわふわ • おとふせ

GRILL and STEAM

焼き牡蠣 & 蒸し牡蠣

焼き牡蠣 ALL 1P ¥540(¥594)

- ・素焼きフレッシュレモン
- ・焦がし醤油の焼き牡蠣
- ・濃厚ウニバター焼き牡蠣

蒸し牡蠣 1P ¥540(¥594)

- ・柚子ポン酢の蒸し牡蠣



焼き牡蠣 & カキフライ 盛り合わせ
焼き牡蠣 3種とカキフライの盛り合わせ

¥1,990(¥2,189)

兵庫県相生産
『相生の恵』使用
ジューシー
カキフライ

1P ¥390(¥429)



牡蠣シャルセット ¥930(¥1,023)
牡蠣専用白ワインシャルドネ

産地直送生牡蠣1P + 白ワイン1杯

牡蠣シャンセット ¥990(¥1,089)
牡蠣専用スパークリングワインカヴァ

産地直送生牡蠣1P + スパークリング1杯



COLLAB

ヨーグルト料理 “エッグル” コラボメニュー



UNION
SEAFOOD ×
CAFE

ヨーグルト料理 **エッグル**

ヨーグルト料理 “エッグル”
ヨーグルトと半熟卵 & 地元野菜

ヨーグルトの爽やかな風味と、
地元野菜を使った特製サルサソースの
旨味とトロリとしたポーチドエッグを
合わせた新感覚 Food

¥640(¥704)

TAPAS

小皿料理

FISH TAPAS

魚小皿料理

海老トースト スイートチリソース	1P ¥390(¥429)
タコのフリット アプリコットマヨソース	¥530(¥583)
本日の鮮魚カルパッチョ ガリソース	¥690(¥759)
牡蠣と地元野菜のアヒージョ	¥790(¥869)
バケット	1枚 ¥150(¥165)
サーモンとアボカドのタルタル	¥790(¥869)
カニクリームコロッケ オマール海老のビスクソース	2P ¥880(¥968)

VEGETABLE TAPAS

野菜小皿料理

炙りサバのユニオン ポテトサラダ	¥490(¥539)
トマトと生モッツアレラの カプレーゼ	¥590(¥649)
岩塩フライドポテト	¥590(¥649)
肉厚しいたけの揚げ春巻き	¥690(¥759)

MEAT TAPAS

肉小皿料理

炙りせせりの レモンバターソテー	¥690(¥759)
チーズたっぷり ペンネポロネーゼ	¥890(¥979)

SALAD

サラダ

鮮魚と地元野菜の コブサラダ仕立て	¥1,280(¥1,408)
半熟卵とチーズの カルボナーラサラダ	¥790(¥869)





Renewal!!!
職人が店内で仕込んだ
手ごね生地使用!

マスカルポーネとモッツアレラのフロマージュピッツァ
¥1,490(¥1,639)

マスカルポーネをふんだんに使用、ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・濃厚なとろけるチーズが溢れるユニオンオリジナルピッツァ。たっぷり蜂蜜をかけてお召し上がりください

PIZZA

ピッツァ

ピッツァの3つのこだわり

01 ピッツァ生地へのこだわり

イタリア産小麦ヌーヴォラを使用。雲という名前の通りふわっとした食感・軽さを表現するために、水と塩、イーストのみでしっかりと練り上げ、仕上げました

02 長時間熟成

30時間以上かけてゆっくりと生地を寝かせて作りました。低温でゆっくりと発酵させることにより独特の酸味や香りが生まれ、より食欲をそそる味わいを追求しています

03 焼き方へのこだわり

ふっくらとみずみずしい食感を作り出す為に職人が1枚1枚丁寧に焼き上げます。表面はサクッと中はフワッとしたピッツァです

THE マルゲリータ

トマトソース・バジル・モッツアレラのシンプル王道ピッツァ

¥1,490(¥1,639)

ポパイ

ちょっとジャンクなホンレンソウビューレとトマトソースの NEW ピッツァ

¥1,490(¥1,639)

地元で採れたトマトマリナーラ・ユニオンスタイル

地元で採れたトマトをふんだんに使ったピッツァ!お好みでニンニクオイルと一緒に

¥1,490(¥1,639)

H A R F & H A R F PIZZA

ハーフアンドハーフピッツァ

THE マルゲリータ&ポパイ

¥1,490(¥1,639)

THE マルゲリータ&

地元で採れたトマトマリナーラ・ユニオンスタイル

¥1,490(¥1,639)

ポパイ&

地元で採れたトマトマリナーラ・ユニオンスタイル

¥1,490(¥1,639)



THE マルゲリータ



オマール海老ソースのトマトクリームパスタ

PASTA

パスタ

オマール海老ソースのトマトクリームパスタ ¥1,180(¥1,298)
海老出汁が口に広がる、濃厚なトマトクリームソースパスタ!

広島産牡蠣と3種のキノコのクリームパスタ ¥1,480(¥1,628)
広島県産牡蠣と3種類のキノコを使用したクリームパスタ!
口の中に牡蠣とキノコ味・風味が広がります

MAIN

メイン

山形県 米澤豚の薫焼き 地元野菜のグリル添え ¥1,390(¥1,529)
柔らかくジューシーな米澤豚をハニーマスタードで召し上がれ

牛ハラミのロースト 120g ¥1,490(¥1,639)
しっとりとした柔らかなハラミ本来の旨味を、自家製のパルサミコ照り焼きソースで!

“希少部位”マグロの背トロの瞬間ロースト ¥1,680(¥1,848)
マグロの背中部分のお肉で、きめ細かく、柔らかい脂の乗った部位。
なにしつこくなくさっぱりとした味わい。3種の胡椒とご一緒に



マグロの背トロの瞬間ロースト



DESSERT

UNION SEAFOOD CAFE

いちごのミルフィーユ ¥780(¥858)
シンプルなイチゴカスタードクリーム・生クリームの相性抜群の組み合わせ！

NEW ダークラム薫るほんのり大人なティラミス ¥600(¥660)
マスカルポーネにちょっと大人なダークラムを入れ、
エスプレッソを染み込ませた生地とのマリージュをお楽しみください

濃厚チーズのバイクドチーズケーキ ¥630(¥693)
ほんのリレモン香る濃厚仕立ての自家製チーズケーキ！

CAFE

UNION SEAFOOD CAFE

アイスティー ICE ¥500(¥550)
コーヒー HOT/ICE ¥500(¥550)
カフェラテ HOT/ICE ¥550(¥605)

HOT POT TEA

¥550(¥605)

カップ2杯分のポットで提供いたします

季節のフレーバー

DRINK MENU

UNION SEAFOOD CAFE

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

THE 11th SAKURA
Japan Women's Wine Awards 2024 金賞
第11回サクラアワード

牡蠣専用!
生牡蠣とのペアリングの絶対的エース!
カステルロック・カヴァ

スペイン / 辛口

GLASS ¥630(¥693) BOTTLE ¥3,900(¥4,290)

生産者が牡蠣とのペアリングに太鼓判を押す
スペインの辛口スパークリングワイン!

SPARKLING COCKTAIL

スパークリングカクテル

白桃のベリーニ ¥600(¥660) オレンジミモザ ¥600(¥660)

NATURAL WHITE WINE

ナチュラル白ワイン

What "Natural wine" ナチュラルワインとは
ナチュラルワインとは、環境や自然を尊重したワインづくりの考え方に基づき、添加物や保存料、砂糖などを使用せず、熟成させたブドウ果汁だけで作られるワインのことで

01

酸味と果実味の
バランスが良く、
うまみを伴う
苦味が印象的

マス・ド・ジャニーニ

フランス / 辛口

GLASS ¥650(¥715)
DECANTER ¥2,600(¥2,860)



02

柑橘系の香りと
塩味の余韻が
魚介の美味さを
引き立てる

イ・ステファニーニ

スペイン / 辛口

BOTTLE ¥5,800(¥6,380)



03

ミネラル香る
果実味と酸味
カルパッチョや
グリルした魚に◎

サルタレリ

イタリア / 辛口

BOTTLE ¥6,800(¥7,480)



04

産地フランスで
最も牡蠣に合うと
評価されるワイン

ドメヌ・ラ・
グランジェット

フランス / 辛口

BOTTLE ¥7,800(¥8,580)



WHITE WINE

白ワイン

01

牡蠣大好きな
ソムリエが選ぶ
牡蠣専用白ワイン
ランキング1位!!

カマレロ シャルドネ

スペイン / 辛口

GLASS ¥490(¥539)
DECANTER ¥1,960(¥2,156)
BOTTLE ¥3,300(¥3,630)



02

豊かな酸味と
ほのかな甘味の
バランスが良く
様々な料理と相性◎

プリミ・ソリ

イタリア / 辛口

GLASS ¥550(¥605)
DECANTER ¥2,200(¥2,420)
BOTTLE ¥4,000(¥4,400)



03

甘い香りのなかに
新鮮な酸味を
感じる軽く
さわやかなワイン

アデルン・ブラン

フランス / 辛口

GLASS ¥630(¥693)
DECANTER ¥2,520(¥2,772)
BOTTLE ¥4,200(¥4,620)



04

豊かな質感と
力強い酸味、
風味豊かな味わいです

クラフトマンズセレクション
シャルドネ&リースリング

ブルガリア / 辛口

GLASS ¥700(¥770)
DECANTER ¥2,800(¥3,080)
BOTTLE ¥4,800(¥5,280)



RED WINE

赤ワイン

01

チェリーと
カシスの熟した
甘みが香る!

コセチャ・
カペルネソーベニオン

チリ / ミディアム

GLASS ¥580(¥638)
DECANTER ¥2,320(¥2,552)
BOTTLE ¥3,800(¥4,180)



02

清涼感のある
アロマの香り、
ジューシーな果実味
しっかりとした味わい

マス・ド・ジャニーニ

フランス / ミディアム

GLASS ¥650(¥715)
DECANTER ¥2,600(¥2,860)



LEMON SOUR

レモンサワー

牡蠣 × レモン

レモンには牡蠣に含まれている鉄分吸収を促す的な効果があります！

コールドプレス製法が可能なスロージューサーを使用

レモンを皮ごと押し搾って、超濃厚100%果汁を抽出しています



- #1 Trad 昔ながらのレモンサワー
焼酎+生レモンの古典的レモンサワー ¥490(¥539)
- #2 Standard ユニオンオリジナルの定番レモンサワー
迷ったらコレ!酸味・甘み・苦み ¥540(¥594)
すべてのバランスが取れた当店自慢のレモンサワー
- #3 Dry ドライジンとフレッシュレモンサワー
切れ味鋭くドライに仕上げた ¥590(¥649)
アルコール度数高めのレモンサワー
- #4 Honey 白ワインと蜂蜜のレモンサワー
蜂蜜の甘みを味わう白ワインベースの ¥590(¥649)
低アルコールレモンサワー
- #5 Italian 自家製イタリアンレモンチェッコ
イタリア発祥のレモンリキュールを ¥600(¥660)
オリジナルブレンド皮ごと絞るレモン果汁がポイントです

HIGH-BALL

ハイボール

ユニオンハイボール ¥590(¥649)
ラム酒をベースにしたユニオンオリジナルのハイボール

ハイボール ¥440(¥484) スパイシーハイボール ¥490(¥539)

SANGRIA

サングリア

白桃の
“ホワイト”サングリア ¥600(¥660)

シナモン香る
“レッド”サングリア ¥600(¥660)



WINE COCKTAILS

ワインカクテル

疲労回復 白桃のワインクーラー ¥680(¥748)

アンチエイジング 完熟ベリーと赤ワインのキティ ¥680(¥748)

美肌効果 ライム香るオペレーター ¥680(¥748)

BEER & BEER COCKTAILS

ビール & ビールカクテル

スーパードライ 生 ¥580(¥638)

ドライゼロ (ノンアルコールビール) ¥580(¥638)

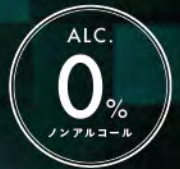
クラフト自家製ジンジャービア ¥580(¥638)

搾りたてクラフトレモンビア ¥580(¥638)

NON ALCOHOL BIRTHDAY JEWELRY COCKTAIL

ノンアルコール誕生石カクテル

ALL ¥590(¥649)



1 January -ガーネット-

紅茶の豊かな香りにベリーの甘みを感じるカクテル



2 February -アメジスト-

3種ベリーの甘みとジンジャーの香りを添えたカクテル



3 March -アクアマリン-

レモンにハチミツの甘みが楽しめるスッキリなカクテル



4 April -ダイヤモンド-

ラ・フランスの爽やかな甘みと香りが弾けるカクテル



5 May -エメラルド-

キウイの酸味と清涼なミントを楽しむ爽やかなカクテル



6 June -パール-

桃のまろやかな甘みと果実味を感じるカクテル



7 July -ルビー-

ベリーの甘みにトニックのほろ苦さが心地よいカクテル



8 August -ペリドット-

柑橘のさわやかな酸味と甘み、涼しげなカクテル



9 September -サファイア-

ラズベリーの香りと甘みを纏ったジンジャーカクテル



10 October -ピンクトルマリン-

ピーチの甘みとベリーの果実味が溶けあうカクテル



11 November -シトリン-

紅茶とみかん二つの甘みと苦味が織りなすカクテル



12 December -ターコイズ-

ラズベリーとグレープフルーツの甘酸っぱいカクテル

NON ALCOHOL SANGRIA

ノンアルコールサングリア

ALL ¥580(¥638)

キウイとオレンジのノンアルコールサングリア

キウイ、グレープフルーツ、オレンジが疲労を回復おすすめです

ライムとアロエのノンアルコールサングリア

自家製アロエジュレがお肌の調子を整え、美白効果もプラス

NON ALCOHOL SQUASH

ノンアルコールスカッシュ

丸絞りレモンスカッシュ ¥450(¥495)

ソルティレモンスカッシュ ¥500(¥550)

ハニーレモンスカッシュ ¥500(¥550)

自家製ジンジャースカッシュ ¥450(¥495)

ライム × ジンジャースカッシュ ¥500(¥550)

つぶつぶみかん ×
ジンジャースカッシュ ¥500(¥550)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ジャスミン茶 ¥450(¥495)

ウーロン茶 ¥450(¥495)

アップルジュース 100% ¥450(¥495)

パイナップルジュース 100% ¥450(¥495)

オレンジジュース 100% ¥450(¥495)