

Addicted to

Oyster



## OYSTER SET

殻付き牡蠣 Oysters on the Half Shell 6個セット 6 Pieces ¥3,600  
12個セット 12 Pieces ¥7,000

ミニョネット、カクテルソース、淡路島レモン  
Mignonette, Cocktail Sauce and Awaji Island Lemon

ベイクドオイスターセット Baked Oysters Set ¥2,500

キルパトリック スモーキーベーコン、甘く香ばしいトマトソース  
Kill Patrick - Smokey Bacon, Sweet and Savory Tomato Sauce  
ロックフェラー クリーミーほうれん草、コンラッドサワードウ、パルメザンチーズ  
Rockefeller - Creamy Spinach, Conrad Sour Dough, Parmesan Cheese  
カニンペリアル 越前紅ズワイガニ、京都ひらがいたまごWABISUKE  
Crab Imperial - Echizen Red Snow Crab,  
Kyoto Free Range Egg WABISUKE

生牡蠣のドレス添えセット Raw Dressed Oysters Set ¥2,100

フィンガーライム、ピンクペッパーミニョネット  
Finger Lime, Pink Pepper Mignonette  
いくら、ホースラディッシュ、淡路島レモン  
Salmon Roe, Horseradish, Awaji Island Lemon  
大根、昆布オイル、ロングペッパー  
Radish, Kombu Oil, Long Pepper

プレミアムオイスター Premium Oyster

シャンパーニュとキャビア ¥1,500/Piece  
Champagne and Caviar

## A LA CARTE

スモークオイスターサラダ、フリゼ、ラディッシュ、パンプキンシード  
Smoked Oyster Salad, Frisée, Radish, Pumpkin Seeds ¥2,100

ロブスタービスク、グリルロブスターとサフラン  
Lobster Bisque with Grilled Lobster and Saffron ¥2,500

フライドオイスター、グリビッシュソース  
Fried Oysters, Gribiche Sauce ¥2,800

牡蠣のボーボーイミニバーガー、アイオリ、キャベツのスイートピクルス  
Oyster Po Boy Mini Burger, Aioli, Sweet Pickled Cabbage ¥2,800

メリーランド風越前紅ズワイガニのクラブケーキ  
Maryland Style Echizen Red Snow Crab Cakes ¥2,800

牡蠣のリゾット、ウニクリーム、パルメザンチーズ  
Oysters Risotto, Sea Urchin Cream, Parmesan Cheese ¥2,800

牡蠣のアヒージョ、京都の黒七味、コンラッドサワードウ  
Oyster Ajillo, Kyoto Black Shichimi, Conrad Sour Dough ¥3,000

ロブスターカタラーナ  
Lobster Catalana Half ¥3,500 / Full ¥6,300

ロブスター薪焼き デイル風味のチミチュリ  
Wood-Fired Lobster with Dill Chimichurri Half ¥3,500 / Full ¥6,300

## OYSTER DRINK MENU

カクテル Cocktail

リヴァージュ Rivage ¥2,800

桜尾ジンリキュール、ネーブルオレンジグラニテ、牡蠣、シャンパーニュ  
SAKURAO Gin Liqueur Navel Orange Granité, Oyster, Champagne

エキューム Écume ¥2,500

桜尾ジンリミテッド、スーズ、フィーバーツリートニックウォーター  
ライム  
SAKURAO Gin Limited, Suze, Fever Tree Tonic Water, Lime

ルシェルブルー Le Ciel Bleu ¥2,500

アフロディーテブルー、蜂蜜酒(ミード)ブルドリュシュライチ、レモン  
Aphrodite Blue, Litchi Sparkling Mead, Lemon

ノンアルコールカクテル Non-Alcohol Cocktail

サンセットビーチ Sunset Beach ¥1,800

オレンジジュース、フィーバーツリートニックウォーター  
Orange Juice, Fever Tree Tonic Water

シャンパーニュ Champagne

おすすめのシャンパーニュ ¥3,500  
Recommended Champagne

ロゼワイン Rosé Wine

おすすめのロゼワイン ¥2,500  
Recommended Rosé Wine

白ワイン White Wine

おすすめの白ワイン ¥2,800  
Recommended White Wine

パスカル・ジョリヴェ ブラン・フュメ ¥3,300  
Pascal Jolivet Blanc Fumé

キャビアセット CAVIAR SET

ブリニ、京都ひらがいたまごWABISUKE、淡路島レモン、  
クレームフレイシュ

Blini, Kyoto Free Range Egg WABISUKE, Awaji Island Lemon,  
Crème Fraiche

12グラム 12grams ¥5,500

50グラム 50grams ¥20,000

デザート DESSERT

淡路島レモンのタルト Awaji Island Lemon Tart ¥1,500

レモンクリーム、日本酒のエスプーマ、焼きメレンゲ  
Lemon Cream, Sake Espuma, Baked Meringue

スフレチーズケーキ Soufflé Cheese Cake ¥1,500

パッションフルーツ、ゴルゴンゾーラクランブル、大阪ハニー  
Passion Fruit, Gorgonzola Crumble, Osaka Honey





  
**OYSTER BAR**  
by C:GRILL