



牡蠣好きの皆様へ

FISH HOUSE のクラシック牡蠣料理



For oyster lovers our classics oyster dishes

Backed Oyster 焼き牡蠣

牡蠣そのものを楽しんでいただく焼き牡蠣の数々。

世界の定番焼き牡蠣を季節食材に合わせてFISH HOUSE オリジナルに仕上げました。

全種盛りのサンプルプレートが「お勧めですが」、単品でもどうぞ！



Baked oyster sampler (All kinds) ¥3,000 (7p)

焼き牡蠣サンプルプレート - 全ての焼き牡蠣の盛り合わせ

1. Fish house original simple baked oyster ¥900 (2p)

フィッシュハウス オリジナル焼き牡蠣
牡蠣の旨みを引き出したオリジナルソースの当店定番の焼き牡蠣。



2. Baked oyster with juicy tomato sauce on top ¥1,000 (2p)

完熟トマトのソースを乗せた焼き牡蠣
煮くずした完熟のトマトソースとパターノチーズが「香ばしい」焼き牡蠣。

3. Our original oyster “Rockfeller”
Baked oyster with spinach & garlic puree ¥1,000 (2p)

オイスター ロックフェラー
ほうれん草とガーリックのピューレを乗せたアメリカでポピュラーな焼き牡蠣をアレンジ。

4. Baked oyster with herb mixed breadcrumbs on top ¥1,100 (2p)

牡蠣の香草パン粉焼き
ドライフルーツや香草、松の実を混ぜ込んで香ばしく焼き上げた人気の香草パン粉焼き。

5. Oyster “Kilpatrick”
Baked oyster with bacon & Our favorite BBQ sauce ¥1,100 (2p)

ベーコンとオリジナルBBQソースの焼き牡蠣
オーストラリアで最もポピュラーな焼き牡蠣をFISH HOUSE風にアレンジ。

6. “Raclette”
baked oyster with melted raclette cheese on the top ¥1,100 (2p)

牡蠣のラクレットチーズ焼き
とろけかけラクレットチーズを乗せた濃厚な焼き牡蠣。

7. Baked oyster with creamy sea urchin butter ¥1,500 (2p)

雲丹クリーム焼き牡蠣
雲丹をたっぷりと練りこんだバターを乗せたリッチな仕上がりの人気の焼き牡蠣。

Other oyster dishes そのほかの牡蠣料理

牡蠣料理定番の数々ですが、食べて頂ければわかる当店ならではの見た目インパクトと味わい。

1. Chilled fresh oyster
served with Scottish smoked salmon and trout roe ¥1,500 (2p)

たっぷりのマスの卵とスモークサーモンを乗せた牡蠣の冷製
オーストラリアの定番、牡蠣の新しい楽しみ方を見つけてみませんか？

2. Our special smoked oyster on half shell ¥1,100 (2p)

旨みを濃縮させた牡蠣の燻製
他では味わえない大粒の牡蠣の燻製をサワークリームと一緒にどうぞ



3. Oyster with white sauce gratin on half shell ¥1,500 (2p)

牡蠣のホワイトソースグラタン
洋食レストランの看板メニューを牡蠣専門店で作るようになります。

4. Deep fried oyster with breadcrumbs
served with our favorite tartar sauce ¥1,100 (2p)

シンプル カキフライ オリジナルタルタルソースと一緒に ¥2,000 (4p)
牡蠣専門店の定番ですが、具材たっぷりのタルタルソースと一緒に
専門店ならではのジューシーな牡蠣フライをお楽しみください。

Vegetables 野菜料理

自社農園の無農薬野菜や鎌倉野菜を中心としたこだわりの野菜達の一品です。
サラダも温野菜もオリジナルのソースでシンプルですが、野菜達の持ち味を存分に楽しみてください。

1. Seasonal garden green salad Half ¥1,200
季節野菜たっぷりのカーテンクリーンサラダ Full ¥1,600

2. Steamed & roasted seasonal vegetables Half ¥1,500
served with creamy anchovy dip Full ¥1,900

色々季節野菜たちの温野菜 パーニャカウタ仕立て



※表示価格は全て税込価格です。



◆ Ajillo アヒージョ ◆

開店当初から変わらない当店の看板メニュー。素材ごとに全く違う味が楽しめます。
残ったソースで楽しむ人気の自家製のフォカッチャのおかげを忘れず。

1. Oyster "Ajillo" ¥1,600 (2P)
Oyster cooked in a garlic oil served with homemade focaccia
牡蠣のカリーリックオイル煮 (オイスターアヒージョ)
自家製フォカッチャと一緒に。
2. "Shrimp Ajillo" Colossal shrimp cooked in garlic oil . . . ¥2,200 (4p)
served with homemade focaccia
ジャンボシュリンプのカリーリックオイル煮 (シュリンプアヒージョ)
自家製フォカッチャと一緒に。

◆ Another our favorite そのほかのおすすめ ◆

フレンチを中心に北米で料理を学んだシェフのいろいろなオリジナル料理です。
シェフにとって思い出のあるメニュー達です。ぜひ牡蠣以外でもお楽しみください。

1. New England clam chowder Half ¥1,100
ニューイングランド風クラムチャウダー Full ¥1,500
アメリカ東海岸の定番クリームをベースにした具材たっぷりの濃厚なスープ。
2. Broiled sea snails with thai herb butter (Oriental style) . . . ¥1,900
served with homemade focaccia
つぶ貝のタイハーブバターオーブン焼き エスカルゴ仕立て 
香葉やレモングラス、こびみかの葉の香りをバターに閉じ込めてつぶ貝を焼き上げました。
自家製のフォカッチャと一緒にお楽しみください。
3. Fish house original fish & chips Half ¥1,200 / Full ¥2,200
served with our favorite tartar sauce and malt vinegar
フィッシュハウス オリジナル フィッシュ&チップス 
シアトルのバイクプレイスマーケットシェフ直伝の北米の定番料理。
新ジャガイモのフリットと自家製タルタルソース、オリジナルモルトヴィネガーでお楽しみください。

◆ Pasta & others パスタ & その他のお料理 ◆

当店定番のお食事メニュー達です。他では味わえないお皿の数々。
特にオイスターパエリアのお米一粒ずつに閉じ込められた味わいは、パエリアの概念をきっと変えてくれますよ。

1. Oyster & seasonal vegetable Spaghettini ¥1,800
牡蠣と季節野菜のスパゲッティーニ
当店の定番料理。カリーリックオイルベースのソースに牡蠣と、たっぷりの季節野菜。
2. Oyster & gorgonzola cheese cream sauce penne ¥2,500
牡蠣とゴルゴンゾーラチーズのクリームソースペンネ
当店の冬の名物となりました。
濃厚なゴルゴンゾーラチーズと牡蠣の旨味のリアージュをお楽しみください。
3. Oyster & Cheese risotto ¥1,800
牡蠣とチーズのリゾット
牡蠣のムニエルを乗せたシンプルなチーズリゾット
4. Fish house original Oyster bolognese ¥1,800
フィッシュハウス オリジナル オイスター ボロネーゼ 
フィッシュハウスでしか味わえない東口店限定 牡蠣のボロネーゼ
5. Oyster bar paella
(Simple concentrated oyster flavor shut in paella)
オイスターバーのオイスターパエリア
牡蠣の旨みをサフランライスに濃縮。
Half (2~3人前) ¥2,400
Full (3~5人前) ¥3,400

※表示価格は全て税込価格です。

◆ Side dishes & Fingerfood ◆

サイドディッシュとおつまみ

1. **Homemade focaccia** ¥300 (1p)
自家製フォカッチャ
開店当時から変わらず人気の自家製フォカッチャ
2. **Garlic toast** ¥500 (1p)
ガーリックトースト
ガーリックとバターをフォームをたっぷり乗せて焼き上げたオリジナルのガーリックトーストです。
3. **Deepfried gnocchi made with seasonal potato and granapadano cheese** ¥800
グラナパダノチーズと季節ポテトの揚げニョッキ
テーブルの上にあると落ち着く、スタッフのお勧めのフィンガーフード。
4. **Mixed olives & semi dried tomatoes** ¥800
オリーブの実色々、セミドライトマトの盛り合わせ
各国のオリーブの身とオーストラリア産セミドライトマトのマリネの盛り合わせ
5. **Seasonal vegetable pickles** ¥800
季節野菜のピクルス
こんな物までという野菜も、もしかしたらピクルスになっています。
6. **Oyster paste made with creamcheese** ¥900
牡蠣とクリームチーズのペースト
軽くスモークした牡蠣とクリームチーズの当店でしか味わえないおつまみです。
7. **Assorted dried sausage** ¥1,100
ドライソーセージ盛り合わせ
サラミにチョリソー、ドライソーセージ好きにお勧めです。
8. **Prosciutto from San Danielle** ¥1,100
サンタニエレ産生ハム
世界3大生ハムの1つ。一皿でたっぷりご利用しました。

◆ Homemade Dessert 自家製デザート各種 ◆

季節のフルーツ等を主に使用した、ほぼ無添加の自家製デザートです。
アイスクリームやソルベの単品でもお楽しみいただけます。

Please, check on the blackboard.
本日のお薦めメニューをご覧ください。

Oyster of information, Today's recommendation, Event information,
Other latest information we have from time to time update on the website.

牡蠣の入荷情報、本日のおすすめ、イベント情報など、
そのほか最新情報は、ホームページで随時更新しております。

<https://oyster-bar.jp>



Update information, you can receive on Facebook and Twitter.
Please like us on Facebook!

更新情報は、FacebookやTwitter、Instagramでも受け取ることが出来ます。



<https://www.facebook.com/fishhouseoysterbar.tokyo/>



[@FishHouseOB](https://twitter.com/FishHouseOB)



<https://www.instagram.com/fishhouseoysterbar/@fishhouseoysterbar>



※QRコードが読みにくい場合は、ほかのQRコードを手で隠して、読み込んでみてください。