

## Food Menu

### Baked Oysters 焼き牡蠣

牡蠣をそのものを楽しんでいただける焼き牡蠣の数々。世界の定番焼き牡蠣に季節食材を合わせ、FISH HOUSEオリジナルの味に仕上げました。全種盛りのサンプラープレートがお勧めですが、単品でもどうぞ！



#### 焼き牡蠣サンプラープレート(7種)

##### Baked oyster sampler (All kinds)

全ての焼き牡蠣の盛り合わせ

¥3,500/7P

#### 1, フィッシュハウスオリジナル焼き牡蠣

##### Fish house original simple baked oyster

牡蠣の旨味を引き出したオリジナルソース。当店定番の焼き牡蠣

¥680/1P

#### 2, 完熟トマトのソースをのせた焼き牡蠣

##### Baked oyster with juicy tomato source on top

煮くずした完熟のトマトソースとパダーノチーズが香ばし

い焼き牡蠣

¥780/1P

#### 3, ジェノバ風焼き牡蠣

##### Baked oyster with Genova style basil source and buffalo mozzarella cheese

バジルソースとフレッシュモッツァレラチーズを溶かした焼き牡蠣

¥780/1P

#### 4, 牡蠣の香草パン粉焼き

##### Baked oyster with herb mixed breadcrumbs on top

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

¥780/1P

#### 5, ベーコンとオリジナルBBQソースの焼き牡蠣

##### Oyster "Kilpatrick" Baked oyster with bacon &

##### Our favorite BBQ source

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

¥780/1P

#### 6, 牡蠣のラクレットチーズ焼き

##### "Raclette" Baked oyster with melted raclette cheese on the top

とろけたラクレットチーズを乗せた濃厚な焼き牡蠣

¥780/1P

#### 7, 雲丹クリーム焼き牡蠣

##### Baked oyster with creamy urchin butter

雲丹をたっぷり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

¥980/1P

※サービス料¥600を別途いただいております

## Food Menu

### 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のインパクトと味わい

たっぷりのいくらとスモークサーモンをのせた牡蠣の冷製

**Chilled fresh oyster served with Scottish smoked salmon and salmon roe**

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？

¥980 / 1P



旨味を濃縮させた牡蠣の燻製

**Our special smoked oyster on half shell**

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

¥780 / 1P



牡蠣のホワイトソースグラタン

**Oyster with white source gratin on half shell**

洋食レストランの看板メニューを牡蠣専門店で作るとこうなります

¥780 / 1P



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

**Deep fried oyster with breadcrumbs served with our favorite tartar source**

牡蠣専門店の定番。具材たっぷり自家製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

¥1200 / 2P ¥2200 / 4P



※サービス料¥600を別途いただいております

## Food Menu

### Vegetable 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皿です。  
サラダも温野菜もオリジナルのソースと一緒に！野菜達の持ち味を存分にお楽しみください。



#### 季節野菜たっぷりのガーデングリーンサラダ

##### Seasonal garden green salad

旬の鎌倉野菜を中心に、自社農園野菜達をオリジナルドレッシングでどうぞ

¥900



#### 色々季節野菜たちの温野菜 バーニャカウダ仕立て

##### Steamed roasted seasonal vegetables served with creamy anchovy dip

季節野菜いろいろの温野菜

開店当時からのアンチョビソースでお楽しみください

¥980

※サービス料¥600を別途いただいております

## Food Menu

### 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自家製フォカッチャの追加も忘れずに



#### 牡蠣のガーリックオイル煮（オイスターアヒージョ）

“Oyster Ajillo”

**Oyster cooked in a garlic oil served with homemade focaccia**

自家製フォカッチャと一緒に

¥1,280 / 2P



#### ジャンボシュリンプのガーリックオイル煮（シュリンプアヒージョ）

“Shrimp Ajillo”

**Colossal shrimp cooked in a garlic oil served with homemade focaccia**

自家製フォカッチャと一緒に

¥1,380 / 2P

## Food Menu

### 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。



#### ニューイングランド風クラムチャウダー

##### **New England clam chowder**

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

¥980



#### 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

##### **Broiled sea snails with Thai herb butter (oriental taste) served with homemade focaccia**

自家製フォカッチャとご一緒に

¥1,480



#### フィッシュハウスオリジナル フィッシュ&チップス

##### **Fish house original FISH & CHIPS! Served with our favorite tartar source and malt vinegar**

シアトルのパイプレイスマーケットシェフ直伝の北米の定番料理。

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

¥980

※サービス料¥600を別途いただいております

## Pasta & Others パスタ & その他のお料理

他では味わえない当店定番のお食事メニューです。



### 牡蠣と季節野菜のスパゲッティーニ

#### Oyster & seasonal vegetable Spaghettini

当店の定番料理。ガ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

¥1,680



### 牡蠣と季節野菜のペンネ プッタネスカ (娼婦風)

#### Oyster & seasonal vegetable Puttanesca

イタリアの家庭料理の定番、魚介のトマトソースパスタ

ブラックオリーブとケッパーの酸味を牡蠣と一緒にどうぞ

¥1,680



### フィッシュハウスオリジナル オイスターボロネーゼ 東口店限定

#### Fish house original Oyster Bolognese

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

¥1,780



### 牡蠣とチーズのリゾット

#### Oyster & cheese risotto

牡蠣のムニエルを乗せたシンプルなチーズリゾット

¥1,680



### オイスターバーのオイスターパエリア

#### Oyster bar Paella with seasonal vegetables

牡蠣の旨味をサフランライスに濃縮。お米の一粒一粒に閉じ込められた味わいが、あなたのパエリアの概念を変えるはず！

Half ¥1,980 / Full 2,580

※サービス料¥600を別途いただいております

## Side dishes & Finger food サイドディッシュとおつまみ



### 自家製フォカッチャ

#### Homemade Focaccia

開店当時から変わらない人気の自家製フォカッチャ

¥320



### 季節野菜のピクルス

#### Seasonal vegetables pickles

こんな野菜まで!?ピクルスになっているかもしれません

¥680



### ガーリックトースト

#### Garlic toast

ガーリックとバターのフォームをたっぷりと乗せて焼き上げた、オリジナルのガーリックトースト

¥420



### 牡蠣とクリームチーズのペースト

#### Oyster paste made with cream cheese

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

(※クラッカー付き)

¥980



### グラナパダーノチーズと季節ポテトの揚げニョッキ

当店人気のサイドメニュー

Deep fried gnocchi made with seasonal potato and Grana Padano cheese

¥680



### ドライソーセージ 盛り合わせ Assorted dried sausage

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

¥980



### オリーブの実色々と、セミドライトマトの盛り合わせ

#### Mixed olives & semi dried tomatoes

各国のオリーブの実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

¥680



### サンダニエーレ産 生ハム

#### Prosciutto from San Danielle

世界3大ハムの1つ 一皿にたっぷりをご用意しました

¥980