



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

## Baked 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) . . . . . ¥3,500 (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 . . . . . ¥1,000 (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 . . . . . ¥1,100 (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ノチーズが「香ばしい」焼き牡蠣。

3. **Baked oyster with genova style basil sauce and buffalo mozzarella cheese . . . . . ¥1,200 (2p)**

ジェノバ風焼き牡蠣  
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です。

4. **Baked oyster with herb mixed breadcrumbs on top . . . . . ¥1,200 (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 . . . . . ¥1,200 (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風アレンジ。

6. **“Raclette” baked oyster with melted raclette cheese on the top . . . . . ¥1,200 (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 . . . . . ¥1,600 (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 . . . . . ¥1,200 (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 . . . . . ¥1,200 (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 ¥2,200 (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 ¥1,300 Full ¥1,800**

季節野菜たっぷりのカーテンクリーンサラダ

2. **Steamed & roasted seasonal vegetables . . . . . Half ¥1,600 Full ¥2,100**

色々季節野菜たちの温野菜 「バーニャカウタ」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 ¥1,200  
ニューイングランド風クラムチャウダー  Full ¥1,600  
アメリカ東海岸の定番クリームをベースにした貝類たっぷりの濃厚なスープ。 おススメ
2. Broiled sea snails with thai herb butter (Oriental style) . . . ¥2,000  
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   
香葉レモングラス、こぶミカンの葉の香りをバターに閉じ込めてツブ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。 おススメ
3. Fish house original fish & chips . . . . . Half ¥1,400 / Full ¥2,400  
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 おススメ  
シアトルのバイクア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 . . . . . ¥2,400  
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 & seasonal vegetable Puttanesca . . . . . ¥2,600  
牡蠣と季節野菜のペネ プッタネスカ (娼婦風)  
イタリア家庭料理の定番。トマトソースに牡蠣と、たっぷりの季節野菜。
3. Snowcrab risotto  
Rich risotto cooked with Snowcrab meat . . . . . ¥2,600  
ズワイ蟹のリゾット  
甲殻類の濃厚な出汁で仕上げたズワイ蟹の身と季節野菜の入った濃厚なリゾット。
4. Fish house original fish paella   
served with roasted seasonal fish and vegetables . . . . . おススメ  
フィッシュハウス オリジナル フィッシュパエリア **Half (2~3人前) ¥2,400**  
季節鮮魚と、その日の野菜達のローストと一緒に。 **Full (3~5人前) ¥3,400**
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 **Half (2~3人前) ¥2,500**  
牡蠣の旨みをサフランライスに濃縮。 **Full (3~5人前) ¥3,500**

## ◆ Side dishes & Fingerfood ◆

### サイドディッシュとおつまみ

1. **Homemade focaccia** . . . . . ¥400 (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** . . . . . ¥600 (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** . . . . . ¥900  
グラナパダー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** . . . . . ¥900  
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** . . . . . ¥900  
季節野菜のピクルス  
こんな物までという野菜も、もしかしはピクルスになっています。
6. **Oyster paste made with creamcheese** . . . . . ¥1,000  
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** . . . . . ¥1,200  
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** . . . . . ¥1,200  
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。
9. **Today's assorted cheese** . . . . . ¥1,800  
本日のチーズ盛り合わせ  
白カビ、青カビ、シェーブル、ハード、ウォッシュいろいろなタイプのチーズの盛り合わせです。

## ◆ 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://x.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。