

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

¥980/1P

※サービス料¥600を別途いただいております

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

たっぷりのイクラ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

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

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

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。ぜひ牡蠣以外に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

シアトルのパイク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

Pasta & Others パスタ & 其他のお料理

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



ズワイ蟹のリゾット

Snow Crab risotto Rich risotto cooked with Snow Crab meat

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
¥1,820



フィッシュハウスオリジナルフィッシュパエリア

Fish house original fish paella served with roasted seasonal fish and vegetables

季節の鮮魚とその日の野菜達のローストと一緒に

Half ¥1,920 / Full 2,480



オイスターバーのオイスターパエリア

Oyster bar paella Simple concentrated oyster flavor shut in paella

牡蠣の旨味をサフランライスに濃縮。お米一粒一粒に閉じ込められた味わいが、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

Food Menu

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



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



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

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



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



牡蠣とクリームチーズのペースト

Oyster paste made with cream cheese

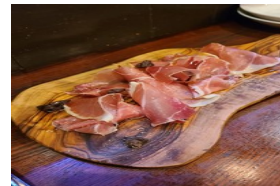
軽くスモークした牡蠣とクリームチーズの、当店でしか味わえないおつまみ (※クラッカー付き)
¥980



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



サンダニエーレ産 生ハム

Prosciutto from San Danielle

世界3大ハムの1つ 一皿にたっぷりとご用意しました
¥980



本日のチーズの盛り合わせ

Today's assorted cheese

白カビ、青カビ、シェーブル、ハード、ウオッシュ、色んなタイプのチーズの盛り合わせです

¥1260

※サービス料¥600を別途いただいております