

OYSTER BAR WHARF

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION

SECRET OF THE TASTE
美味しさのひみつ!!
★ PICK UP! ★



DELICIOUS OYSTERS

美味しい
牡蠣の3つの理由

- ON1 生産者との繋がり**
現地で情熱を持った生産者に会い、
試食を繰り返し選定!
- ON2 剥き置きせず、生牡蠣の新鮮さを追及**
生産地の風味をそのままに3分で卓上に!
- ON3 安心・安全**
鮮度管理とシェフによる選別の徹底!

牡蠣のラインナップは別紙にて更新しています。

OYSTER

【牡蠣】

旨味の火傷に注意!! 旨味が弾ける!!

オイスターバーワーフの焼&蒸牡蠣は…
口の中いっぱいサイズ感で牡蠣が溢れます!
※広島県産生牡蠣を使用しています。

GRILLED OYSTER

【焼き牡蠣】

ALL 490(539)

- ・ウニバター
- ・アンチョビオリーブ
- ・カニ味噌チーズ
- ・焦がし醤油
- ・エスカルゴバター(香辛バター)
- ・素焼き〜フレッシュレモン〜

STEAMED OYSTER

【蒸し牡蠣】

ALL 490(539)

- ・柚子ポン酢
- ・素蒸し〜フレッシュレモン〜

♪ 焼き&蒸し牡蠣盛合せ ♪

4P 1880(2068) ※お好きなお味を2種お選びください
6P 2760(3036) ※お好きなお味を3種お選びください

WHARF'S OYSTER

【人気の牡蠣料理】



2度揚げが生み出す!!
ジューシー&サクツの黄金比率!!

兵庫県「相生の恵」牡蠣使用
ジューシーカキフライ 2個 690(759)

半レア生牡蠣フライ 1個 530(583)
鮮度の高い生牡蠣を使用し生パン粉で包み完熟の10秒揚げ!

牡蠣のなまろう ~香味みそ和え~ 480(528)

OYSTER TOWER

【オイスタータワー】

牡蠣を贅沢食べ比べ!

ワーフ魅力の逸品が楽しめます!

牡蠣タワー

2人前 6990(7689)

- ・生牡蠣食べ比べ 6P(3種類)
- ・焼き・蒸し牡蠣食べ比べ 6P(3種類)
- ・真牡蠣炙り 2P
- ・牡蠣のなまろう
- ・本日の鮮魚2種



APPETIZER

【冷菜】

- マグロ酒盗とクリームチーズ 490(539)
- 柚子胡椒香るオトナのツナマヨ 540(594)
- スペイン産12ヶ月熟成生ハム 680(748)
- 低温調理した牛タンのタタキ 780(858)

HOT APPETIZER

【温菜】

- 炙りししとうの山椒じゃこのせ 490(539)
- 桜エビ香るアンチョビキャベツ 520(572)
- ヤングコーンとスナップエンドウの焦がし醤油炒め 530(583)
- フレンチポテト〜山椒ガーリックマヨネーズ〜 580(638)
- インカのめざめと塩辛のじゃがバター 680(748)

VEGETABLE

【野菜】

- フレッシュトマトとアスパラのレモンサラダ 520(572)
- 半熟たまごの濃厚ポテトサラダ 550(605)
- 中口のサラダ仕立て 780(858)

SEAFOOD

【海鮮】

- たことオリーブの黒酢マリネ 660(726)
- サーモンとアボカドのタルタル 680(748)
- 本日の鮮魚カルパッチョ 740(814)
- AJILLO 【アヒージョ】
- 季節のアヒージョ 780(858)
内容はスタッフまで!
- 牡蠣とトマトのアヒージョ 880(968)
- 厚切りバケット 1枚 120(132)

MAIN

【メイン】



極黒牛の溶岩焼きステーキ

- ガーリックシュリンプ 4尾付き 860(946)
- 極黒牛の溶岩焼きステーキ 80g 1280(1408)

GOHAN

【ご飯】



牡蠣とアサリの炊き込みご飯

- 牡蠣の炊き込みご飯の出汁茶漬け 1人前 530(583)
- 牡蠣とアサリの炊き込みご飯 1人前 580(638)

オペファクWebが新しくなりました!! ▶



濃厚で刺激的。ワインと楽しむ大人のブルーチーズスイーツ専門店「Ao」 オンラインストアにて販売中 ▶



※食品は国産米を使用しております。
※産物の鮮度を長期間にわたる供給に保ちたい場合は、鮮度を劣化させておきますのでご了承ください。
※季節や天候により、一時的に商品の供給が滞りやすい場合がございます。同等の食材にてご提供させていただきます。