

RICH COURSE



リッチコース
¥4,490(税込)

1名様 (2名様～)
1person (2person～)

本日のアミューズ
Today's Amuse

カンパチのカルパッチョ-ラタトゥイユと共に-
Amberjack Carpaccio -Ratatouille-

糸島産ハーブと花のグリーンサラダ
Vegetables green salad

イタリア産 生ハムとルッコラのピザ
Prosciutto & arugula pizza

福岡県産 糸島豚の炭焼きステーキ
Charcoal roasted from Fukuoka Itoshima pork

プチデザート
Petit desserts

コースをご希望のお客様はスタッフまでお申し付けください
※コースをご注文の場合はテーブルチャージ料はいただいております。

PREMIUM OYSTER COURSE



プレミアムコース
¥5,990(税込)

.1名様 (2名様～)
1person (2person～)

本日のアミューズ
Today's Amuse

オーシャンハウス特製 前菜5種盛り合わせ
Assortment of 5 types of appetizers

-----下記から1品お選びください(Please Choose)-----

厳選生牡蠣2種の食べ比べ
Comparison of two types of raw oysters
or

黒毛和牛のカルパッチョ-トリュフマスタード-
Wagyu beef carpaccio-Truffle Mustard-

サーモンのポワレ-旬野菜とブタネスカ-
Pan-fried Salmon

兵庫県産 淡路牛の炭焼きステーキ
Japanese brand beef char-grilled steak

プチデザート
Petit desserts

コースをご希望のお客様はスタッフまでお申し付けください
※コースをご注文の場合はテーブルチャージ料はいただいております。



CHARCOAL GRILL STEAK

肉の旨味を最大限に引き出す炭火焼き

じっくりと火入れするので15-20分ほどお時間を頂きます。

兵庫県産 淡路牛の炭火焼ステーキ [100g] Char-grilled Awaji beef steak	2,790 (3,069)
--	---------------

福岡県産 糸島豚の炭火焼ステーキ [100g] Char-grilled Fukuoka Itoshima pork	1,890 (2,079)
---	---------------

若鶏の炭火焼きステーキ [240g] Char-grilled chicken steak	1,590 (1,749)
--	---------------

GRILLED VEGETABLES

お肉を楽しむ付け合わせ
糸島野菜の炭火焼き盛り合わせ
Charcoal grilled assorted Itoshima vegetables

590 (649)

OYSTER

本日の生牡蠣 1piece〜
Seasonal fresh oyster

別紙メニューをご覧ください
価格はQRコードをご覧ください
Please see the attached menu.
Please see the QR code menu.

590 (649)

オイスタープラッター 3piece〜
Assorted fresh oysters

1,590 (1,749)

兵庫県産 真牡蠣の焼き牡蠣 1piece
Grilled oysters

420 (462)

広島県産 真牡蠣のカキフライ 1piece
Fried oysters

420 (462)

PREMIUM OYSTER

プレミアムオイスター 3種盛り合わせ
いくら / 雲丹 / 和牛

2,600 (2,860)

Premium oysters (Salmon roe / Sea urchin / Wagyu beef)

プレミアムオイスター各種
いくら / 雲丹 / 和牛

890 (979)

Premium oysters (Salmon roe / Sea urchin / Wagyu beef)



■安心・安全な生牡蠣のご提供に関する取り組み

1. 牡蠣の菌検査

国の定める菌検査基準を満たした生牡蠣のみを入荷。検査証明書の確認を行い生産者の信頼と安全のもと牡蠣をご提供しております。

2. ノロウイルス検査と衛生検査

毎月1回、スタッフ対象のノロウイルス検査と外部による厨房衛生検査を実施し衛生環境向上に努めております。

3. 消毒スプレー

生牡蠣提供時、スタッフより消毒用アルコールスプレーにて、お客様の手指の消毒を行います。

PIZZA

こだわりの小麦を使用し
外はカリッと中はもっちりに仕上げます。

ハーフ&ハーフ Half and half pizza	1,890 (2,079)
水牛モッツァレラのマルゲリータ Margherita with buffalo mozzarella	1,690 (1,859)
4種チーズのクアトロフォルマッジ Four cheese quattro formaggi	1,690 (1,859)
海老と糸島野菜のピザ Shrimp and Itoshima vegetables	1,790 (1,969)
明太子とクリームチーズのピザ Mentaiko and cream cheese	1,790 (1,969)



オーシャンハウスのピザ生地はこだわりの小麦を使用しており
外はカリッと中はもっちり食感に仕上がっています。
こだわりのトマトソース、産地直送の野菜、厳選した4種類のチーズ
を使用した3種類のピザをお楽しみください。

OCEAN APPETIZER

オーシャンハウス特製のイタリアン前菜

カンパチのカルパッチョ-ラタトゥイユと共に-

Amberjack Carpaccio -Ratatouille- 790 [869]

鮮魚のアクアパッツァ

Aqua Pazza 1,790 [1,969]

サーモンのボワレ-香草香るクリームソース-

Pan-fried Salmon 1,690 [1,859]

イクラとサーモンのカツレツ

Salmon roe & Salmon cutlet 1,090 [1,199]

黒毛和牛のカルパッチョ-トリュフマスタード-

Wagyu Beef Carpaccio 1,490 [1,639]

ヤリイカの香草フリット

Fried squid and herbs 790 [869]

糸島産ハーブと花のグリーンサラダ

Vegetables Green Salad 990 [1,089]

旬野菜の炭火焼~旬菜ピューレと共に~

Charbroiled Vegetable 1,290 [1,419]

海老と4種キノコのアヒージョ

Shrimp & Mushroom Ajillo 890 [979]

季節野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable 990 [1,089]

パルマ産生ハムとサラミ盛り合わせ

Parma Aged Ham & Salami 890 [979]

オリーブのフリット

Olive fritters 590 [649]

フライドポテト

French Fries 590 [649]



BASQUE CHEESECAKE



オーシャンハウスでお客様から一番評価の高い【手作りバスクチーズケーキ】
こだわりの原材料を使用した4つの味をご用意しております。

Ocean House most highly rated customer item: handmade Basque cheesecake
We offer four flavors made with carefully selected ingredients.

プレーン
Plane

790 (869)

抹茶
Matcha

790 (869)

チョコレート
Chocolate

790 (869)

黒胡麻
Black sesame

790 (869)

DESSERTS



クレームブリュレとピスタチオアイス
Creme brulee with pistachio ice cream

790 (869)

瀬戸内レモンモンブラン
Lemon Mont Blanc

790 (869)

季節のアイス
Seasonal Ice Cream

500 (550)

FAIR COCKTAIL



Brilliant Melone Non-Alc Cocktail 790(869)



〔メロン&マンゴー&グレープフルーツ&ホワイトサワー〕

[Melon & Mango & Grapefruit & White Sour]

【What's Brilliant Melone ?】

甘いメロンの香りとシトラスコーディアルでスッキリした飲み心地に仕上げました。

完熟メロンとマンゴーの果肉もお楽しみください。

The sweet aroma of melon and citrus cordial create a refreshing drink.

Enjoy the ripe melon and mango pulp as well.

OCEAN Coral Mojito

オーシャン・コーラル・モヒート 890 [979]



California Pink Lemon Sour

カルフォルニア・ピンク・レモンサワー 690 [759]



CRAFT COLA COCKTAIL



アイランド・コーク 790 [869]



「伊良コーラ」の魔法のシロップを使い仕上げたクラフトコーラカクテル。
柑橘が香りとスパイシーな味わいがするオーシャンハウス特製のコーラカクテルです。

A craft cola made with [IYOSHI COLA] magic syrup.
Ocean House's special cola with a citrus aroma and spicy taste.



東京・下落合に工房を構えるクラフトコーラ専門メーカー
コーラの実を含む10種類以上のスパイスと柑橘類を秘伝の割合で調合し
漢方の製法からインスピレーションを受けた方法で火入をし作成



HIGHBALL

オーシャンハイボール Ocean High Ball	590 (649)
レモンハイボール Lemon High Ball	590 (649)
ジンジャーハイボール Ginger High Ball	590 (649)
コークハイボール Coke High Ball	590 (649)

COCKTAIL

カシス [オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ] Cassis [Orange / Grapefruits / Soda]	590 (649)
ピーチ [オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ] Peach [Orange / Grapefruits / Soda]	590 (649)
ジン [トニック / ジンジャー] Gin [Tonic / Ginger]	590 (649)
ウォッカ [トニック / ジンジャー] Vodka [Tonic / Ginger]	590 (649)

BEER / BEER COCKTAIL

バドワイザー 生 Budweiser Draft Beer	690 (759)	シャンディ・ガフ Shandygaff	690 (759)
ヒューガルデン 生 Hoegaarden Draft Beer	890 (979)	レモネードビア Lemonade Beer	690 (759)
コロナビール 瓶 Corona Beer	940 (1,034)	バドワイザー [ノンアル] Budweiser Non-Alcoholic	590 (649)

SPARKLINGWINE & WINE



[Sparkling Wine]



カルメーラ・ブリュット

Castell Roc Brut Cave

🍷 ドライ

🍇 マカベオ

GLASS ¥690 [¥759]

BOTTLE ¥4,500 [¥4,950]

優しい泡が心地よいスパークリングワイン。
柑橘系の香り、フレッシュな果実味が広がります。



[Red Wine]



テラカリダ・ネグラ

Terra calida negre

🍷 ミディアム

🍇 テンプラニーリョ/カベルネソーヴィニヨン

GLASS 690 [759]

BOTTLE 4,200 [4,620]

クランベリーやブラックベリーなどのベリーの
香りが際立つワインです。



アバダル・マティス

Abadal matis

🍷 フルボディ

🍇 マンド/カベルネソーヴィニヨン/メルロー

GLASS —

BOTTE 6,200 [6,820]

余韻が長いエレガントなワイン。
熟した赤い果実の香りとスパイシーな香り。



[White Wine]



テラカリダ・ブラン

Terra calida blanc

🍷 辛口

🍇 マカベオ

GLASS 690 [759]

BOTTLE 4,200 [4,620]

熟した白い果実(リンゴ、洋ナシ)のアロマが際
立つ香りです。



アバダル・ピカポル

Abadal picapoll

🍷 辛口

🍇 ピカポル

GLASS —

BOTTE 6,200 [6,820]

シトラス系やお花、ハーブ、パイナップル、桃
の香りが魅力的なワインです。

SPARKLINGWINE & WINE



[Sparkling Wine]



カミ デ フロールス カヴァ ブリュット

Carmela brut sparkling

🍷 ドライ



チャレロ/マカベオ/パレリャーダ

GLASS

¥690 [¥759]

BOTTLE

¥4,500 [¥4,950]

優しい泡が心地よいスパークリングワイン。
柑橘系の香り、フレッシュな果実味が広がります。



[Red Wine]



テラカリダ・ネグラ

Terra calida negre

🍷 ミディアム



テンプラニーリョ/カベルネソーヴィニヨン

GLASS

690 [759]

BOTTLE

4,200 [4,620]

クランベリーやブラックベリーなどのベリーの
香りが際立つワインです。



アバダル・マティス

Abadal matis

🍷 フルボディ



マンド/カベルネソーヴィニヨン/メルロー

GLASS

—

BOTTE

6,200 [6,820]

余韻が長いエレガントなワイン。
熟した赤い果実の香りとスパイシーな香り。



[White Wine]



テラカリダ・ブラン

Terra calida blanc

🍷 辛口



マカベオ

GLASS

690 [759]

BOTTLE

4,200 [4,620]

熟した白い果実(リンゴ、洋ナシ)のアロマが際
立つ香りです。



アバダル・ピカポル

Abadal picapoll

🍷 辛口



ピカポル

GLASS

—

BOTTE

6,200 [6,820]

シトラス系やお花、ハーブ、パイナップル、桃
の香りが魅力的なワインです。

EMOCEAN COCKTAIL



マンゴー＆パイン 790 (869)
Mango & Pineapple

ライチ＆マスカット 790 (869)
Lychee & Muscat

ピーチ＆オレンジ 790 (869)
Peach & Orange



NON-ALC SANGRIA



ラッシーサングリア [マンゴー＆柑橘] 790 (869)
Lassie Sangria [Mango & Citrus]

サングリアソーダ [ライチ＆レモネード] 790 (869)
Sangria Soda [Lychee & Lemonade]

ピンキーサングリア [イチゴ＆パイン] 790 (869)
Pinky Sangria [Strawberry & Pineapple]



SUNSET NON-ALC



サンセットビーチカフェ
[イチゴ&マンゴー&トニック]

Sunset Beach Café
[Strawberry & Mango & Tonic]

サンライズキャット
[パイン&オレンジ&グレープフルーツ]

Sunrise Cat
[Pine & Orange & Grapefruit]

オーシャンブリーズ
[レモン&グレープフルーツ&ジンジャーエール]

Ocean Breeze
[Lemon & Grapefruit & Ginger ale]

イチゴのピニャコラーダ
[イチゴ&ミルク&バナナ]

Strawberry Pina Colada
[Strawberry & Milk & Banana]

OCEAN NON-ALC



カリビアンマーメイド
[パイン&メロン]

Caribbean Mermaid
[Pine & Melon]

フルムーン
[シトラス&ソーダ]

Full Moon
[Citrus & Soda]

パインスプラッシュ
[パイン&はちみつ&ジンジャーエール]

Pine Splash
[Pine & Honey & Ginger ale]

ウェーブスプレー
[カルピス&ジンジャーエール]

Wave Spray
[Calpis & Ginger ale]

ALL 790 (869)