

OCEAN HOUSE



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

真鯛のカルパッチョ-カリフラワーピューレ-
Sea bream Carpaccio -Cauliflower puree-

糸島産野菜と花のグリーンサラダ
Vegetables green salad

水牛モッツァレラのマルゲリータ
Margherita with buffalo mozzarella

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せん。

PREMIUM COURSE



プレミアムコース
¥5,990(税込)

1名様 (2名様～)
1 person (2 person～)

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

4種キノコのクリームリゾット-トリュフ風味-
Risotto with four kinds of mushrooms

アトランティックサーモンのソテー-香草香る白ワインソース-
Sautéed salmon -White wine cream sauce-

厳選黒毛和牛の炭火焼きステーキ
Japanese brand beef char-grilled steak

デザート2種盛り合わせ
Assortment of two 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せん。

PREMIUM PASTA

1食ずつお作りする為、15-20分ほどお時間をいただく場合がございます



雲丹とアサリのプレミアムパスタ
Premium pasta with sea urchin and clams

2,590 (2,849)



有頭海老と巖選貝のアクアパッツアパスタ
Head-on shrimp & shellfish aquapazza

2,590 (2,849)

SPECIALITE

オーシャンハウスおすすめのスペシャルメニュー



贅沢6種の海鮮カルパッチョ盛り合わせ
Assorted seafood carpaccio of 6 kinds

2,190 (2,409)



海の幸と糸島野菜のパフェ
Seafood and Itoshima vegetable parfait

1,490 (1,639)

OYSTER

全国各地の顔の分かる生産者から直接仕入れる
“安心・安全”な厳選生牡蠣

本日の生牡蠣 1piece～
Seasonal fresh oyster

590 (649)

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

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

厳選した生牡蠣に雲丹・いくらなどを贅沢にトッピングした
プレミアムなオイスター・カクテルです。



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。

OCEAN APPETIZER

オーシャンハウス特製のイタリアン前菜



[Cold appetizer]

中トロのカルパッチョ -カリフラワーピューレ-

Medium fatty tuna Carpaccio 1,290 [1,419]

黒毛和牛のカルパッチョ -トリュフマスター-

Wagyu Beef Carpaccio 1,490 [1,639]

鶏胸肉のロースト ~トンナータソース~

Roasted chicken breast 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]



[Hot appetizer]

海老と4種キノコのアヒージョ

Shrimp & Mushroom Ajillo 890 [979]

イクラとサーモンの香草レアカツ

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

ヤリイカと季節野菜のフリット

Fried squid and vegetable fritters 790 [869]

オリーブのフリット

Olive fritters 590 [649]

季節野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable 490 [539]

フライドポテト

French Fries 590 [649]



[Salad]

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~旬菜ピュレと共に~

Charbroiled Vegetable 1,290 [1,419]

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)
水牛モッツア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。



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] 2,790 (3,069)
Char-grilled Awaji beef steak

黒毛和牛の炭火タリアータ [100g] 2,590 (2,849)
Wagyu beef tagliata

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

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

FISH MEIN

アトランティックサーモンのソテー
-季節野菜のカポナータとクスクスを添えて-
Sautéed salmon -White wine cream sauce-

1,690 (1,859)

BASQUE CHEESECAKE



バスクチーズケーキ
Basque cheesecake

790 (869)



抹茶バスクチーズケーキ
Matcha Basque cheesecake

790 (869)

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2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 two flavors made with carefully selected ingredients.



DESSERTS

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

790 (869)

濃厚ガトーショコラ ~季節フルーツを添えて~
Gateau chocolat

790 (869)

あまおう大福チーズケーキ
Amaou Daifuku cheesecake

790 (869)

季節のアイス
Seasonal Ice Cream

500 (550)

FAIR COCKTAIL



Bel frutto rossi ~ベル フルット ロッシ~ 790(869)



[イチゴ&ブドウ&ジンジャーエール]
[Strawberry & Grape & Ginger ale]

【What's Uva Piacere ?】

イチゴと2種類の葡萄をベースに柑橘のニュアンスを加えて
爽やかさとコクを感じさせる1杯にしあげました。
Based on strawberries and two types of grapes,
with hints of citrus this drink is refreshing and rich.

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 790 [869]





HIGHBALL

ハイボール 590 (649)
High Ball

レモンハイボール 590 (649)
Lemon High Ball

ジンジャーハイボール 590 (649)
Ginger High Ball

コークハイボール 590 (649)
Coke High Ball

COCKTAIL

カシス [オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ] 590 (649)
Cassis [Orange / Grapefruits / Soda]

ピーチ [オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ] 590 (649)
Peach [Orange / Grapefruits / Soda]

ジン [トニック / ジンジャー] 590 (649)
Gin [Tonic / Ginger]

ウォッカ [トニック / ジンジャー] 590 (649)
Vodka [Tonic / Ginger]

BEER / BEER COCKTAIL

アサヒ スーパードライ 690 (759) シャンディ・ガフ 690 (759)
Asahi Super Dry Beer

アサヒ ドライゼロ [ノンアル] 640 (704) レモネードビア 690 (759)
Asahi -Non-alcoholic beer- Lemonade Beer

SPARKLINGWINE & WINE



[Sparkling Wine]



セニヨリオ デ マレステ ブリュット
Senorio de Maresta Sparkling Brut

グラス ドライ

ボトル マカベオ

GLASS ￥690 [¥759]

BOTTLE ￥4,500 [¥4,950]

程よく優しい泡が心地よいスパークリングワイン
フレッシュな果実味が広がります。



[Red Wine]



ベル パエーゼ ロッソ
Bel Paese Rosso

グラス ライトボディ ブドウ メルロー

GLASS 690 [759]

BOTTLE 4,200 [4,620]

フルーティーな香りが特徴
チェリーなど赤色系の果実味溢れる澄んだワインです。



フェウド アランチョ
Feudo Arancio

グラス フルボディ ブドウ シラー

GLASS —

BOTTLE 6,200 [6,820]

プラムやカシスのような果実のアロマに粒胡椒のスパイス感
ハーブ香も感じられ、ふくよかな果実味です。



[White Wine]



ベル パエーゼ ビアンコ
Bel Paese Bianco

グラス 中辛口 ブドウ シャルドネ / ガルガーネガ

GLASS 690 [759]

BOTTLE 4,200 [4,620]

心地よいフレッシュな酸味が特徴
バランスの取れたスッキリしたワインです。



イルプーモ マルヴァージア ソーヴィニヨン
Il Pumo Malvasia Sauvignon

グラス 辛口 ブドウ マルヴァージア / ソーヴィニヨンブラン

GLASS —

BOTTLE 6,200 [6,820]

柑橘系果実とハーブの爽やかな香り
フルーティーでアロマティックな味わいが広がります。

FRUIT LEMON COCKTAIL



ストロベリーレモネード [ストロベリー & レモン]
Strawberry Lemonade [Strawberry & Lemon]

790 (869)

マンゴーレモネード [マンゴー & パッション & レモン]
Mango Lemonade [Mango & Passion & Lemon]

790 (869)

キウイレモネード [キウイ & レモン]
Kiwi Lemonade [Kiwi & Lemon]

790 (869)

パインレモネード [パインアップル & レモン]
Pineapple Lemonade [Pineapple & Lemonade]

790 (869)

ベリーベリーレモネード [カシス & ベリー & レモン]
Berry Berry Lemonade [Cassis & Berry & Lemon]

790 (869)



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]

オーシャンブリーズ
[レモン&柑橘&ジンジャーエール]
Ocean Breeze
[Lemon & Citrus & 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



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]

ムーリット コースト
[シトラス&ソーダ]
Moonlit Coast
[Citrus & Soda]

グランブルー
[ライチ&アップル&ソーダ]
Grand Blue
[Lychee & Apple & Soda]

ALL 790 (869)

CRAFT COLA COCKTAIL



アイランド・コーク
Island Coke

790 (869)

‘伊良コーラ’の魔法のシロップを使用してます
A craft cola made with [IYOSHI COLA] syrup

NON-ALC SANGRIA



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

790 (869)

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

790 (869)

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

790 (869)

CAFE

ブレンドコーヒー
Blended Coffee

Hot / Ice 550 (605)

カフェオレ
Café au lait

Hot / Ice 600 (660)

紅茶 (ダージリン)
Darjeeling Tea

Hot / Ice 550 (605)

ローズヒップピーチティー
Rosehip Peach Tea

Hot 550 (605)

ストロベリーピスタチオティー
Strawberry Pistachio Tea

Hot 550 (605)

季節のハーブティー
Seasonal herbal tea

Hot / Ice 550 (605)

SOFTDRINK

コカ・コーラ
Coca Cola

550 (605)

ジンジャーエール
Ginger ale

550 (605)

オレンジジュース
Orange Juice

550 (605)

パイナップルジュース
Pineapple Juice

550 (605)

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

550 (605)

マンゴージュース
Mango Juice

550 (605)

ウーロン茶
Oolong Tea

550 (605)