

OCEAN HOUSE

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

炙りサーモンのカルパッチョ-カリフラワーピューレ-
Grilled salmon Carpaccio –Cauliflower puree-

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せん。

PREMIUM OYSTER COURSE



プレミアムコース
¥5,990(税込)

.1名様 (2名様～)
1 person (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

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-

玄界産 真鯛のポワレ-香草香る白ワインソース-
Pan-fried Sea bream

兵庫県産 淡路牛の炭焼きステーキ
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

2,290 (2,519)



有頭海老と厳選貝のアクアパッツァパスタ
Head-on shrimp & shellfish aquapazza

2,290 (2,519)

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

1,990 (2,189)



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 -トリュフマスターード-

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 1,890 (2,079)
Half and half pizza

水牛モッツアレラのマルゲリータ 1,690 (1,859)
Margherita with buffalo mozzarella

4種チーズのクアトロフォルマッジ 1,690 (1,859)
Four cheese quattro formaggi

海老と糸島野菜のピザ 1,790 (1,969)
Shrimp and Itoshima vegetables

明太子とクリームチーズのピザ 1,790 (1,969)
Mentaiko and cream cheese



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

玄界産 真鯛のポワレ
-季節野菜のカポナータとクスクスを添えて-
Pan-fried sea bream

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)

季節のアイス
Seasonal Ice Cream

500 (550)

FAIR COCKTAIL



Uva Piacere

~赤葡萄とマスカットシャーベット~

790(869)



[ブドウ&マスカット&ソーダ]

[Grape & Muscat & Soda]

【What's Uva Piacere?】

芳醇な赤ワインを思わせる香りと上品な酸味、ほのかな渋み。

濃厚なマスカットシャーベットを加え、爽やかさと重厚感が共存する贅沢な一杯をお楽しみください。

A luxurious drink with the aroma of red wine, refined acidity, and subtle astringency,

balanced by rich muscat sherbet for both freshness and depth.

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]





HIGHBALL

ハイボール High Ball	590 (649)
プレミアムハイボール Premium High Ball	690 (759)
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

アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry Beer	690 (759)	シャンディ・ガフ Shandygaff	690 (759)
アサヒ ドライゼロ [ノンアル] 640 (704) Asahi -Non-alcoholic beer-	640 (704)	レモネードビア Lemonade Beer	690 (759)

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

—

BOTTLE

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

—

BOTTLE

6,200 [6,820]

シトラス系やお花、ハーブ、パインアップル、桃
の香りが魅力的なワインです。

EMOCEAN COCKTAIL



マンゴー & パイン
Mango & Pineapple 790 (869)

ライチ & マスカット
Lychee & Muscat 790 (869)

ピーチ & オレンジ
Peach & Orange 790 (869)



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)



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
[パイナップル×メロン]
Caribbean Mermaid
[Pineapple & Melon]

パインスplash
[パイン&はちみつ&ジンジャーエール]
Pine Splash
[Pine & Honey & Ginger ale]

フルムーン
[シトラス&ソーダ]
Full Moon
[Citrus & Soda]

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)

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

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)

はちみつレモンルイボスティー
Honey Lemon Rooibos Tea

Hot 550 (605)

季節のアイスハーブティー
Seasonal herbal tea

Ice 550 (605)

S O F T D R I N K

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)