11：00~14：00までのランチメニュー



かき照り焼き丼

（サラダ・スープ付）

1,280（税込）円



カキの焼きカレー

（サラダ・スープ付） 1,200（税込）円



厚岸かきづくし白いカレー

（サラダ・スープ付） 1,280（税込）円

選べるパスタランチ（サラダ・スープ付）

（和風・ナポリタン・カルボナーラの中からお選びください）







1,200（税込）円

Pasta



厚岸産牡蠣とあさりの和風パスタ

Oyster&Clams japanese Style Pasta

厚岸産の牡蠣とあさりを使い、
和風のたれで香ばしく仕上げました

1,１００円（税込）





昔ながらのナポリタン

Good old Tomato based spaghetti

自家製のトマトベースで昔ながらの
ナポリタンに仕上げました。
かきあり、かき無しがお選びいただけます。

牡蠣あり1,１００円（税込）　牡蠣なし ８５０円（税込）

厚岸産牡蠣と極みるくのパスタ カルボナーラ風

Oyster&Milk Carbonara

厚岸産の牛乳「極みるく」をベースに
厚岸産の牡蠣を使い、温玉をトッピングした、
オリジナルカルボナーラ。

1,１２０円（税込）



Salad

厚岸産牡蠣オイル漬けと スターファーム野菜のサラダ

~オリジナルレモンソース~



自家製の牡蠣のオイル漬けと
厚岸産スターファームの
レタスを使い、オリジナルレモン
ソースで仕上げました。

1,３８０円（税込）

エゾ鹿肉のローストと 上尾幌産しいたけソテーのサラダ



臭みが無く柔らかい上質な鹿肉のローストと
上尾幌産しいたけ、厚岸スターファームレタスのサラダ

1,４８０円（税込）

Pizza

オイスターピッツァ

Oyster pizza

自家製生地とオリジナル
トマトソースでじっくり焼き上げた
厚岸牡蠣のオリジナルピッツァ



1枚 約22cm　1,350円(税込)



ビスマルク風ベーコンピッツァ

Bismarck Style Bacon Pizza

自家製生地に厚切ベーコンと温玉を
乗せてビスマルク風に仕上げました。

1枚 約22cm　1,100円(税込)

Doria

北海道産雑穀米を使った　*Mixed rice gratin with white sauce*

ホワイトソースドリア（サラダ スープ付）

厚岸産カキ入 1,380円(税込)
With oyster
カキ無 1,100円(税込)
No oyster



Grilled

厚岸産牡蠣のステーキ

Oyster steak

プリプリの厚岸産の牡蠣と香り豊かな
上尾幌産 しいたけを使った贅沢な逸品

1,300円(税込)



Oyster





生牡蠣 *Raw Oyster*

※ 季節や天候のなど事由により、
お取り扱いがない場合があります

マルえもん
Maruemon

1個　250円(税込)
6個　1,200円(税込)

宮城より稚貝を移入し、厚岸で大きくした牡蠣。
主に全国に出荷されている牡蠣です。

カキえもん
Kakiemon

1個　300円(税込)

厚岸生まれの厚岸育ち。純厚岸産のブランド牡蠣。
シングルシード方式により波に揺られながら育ち、
貝殻は丸みを帯びふっくらした身、
やわらかめの身、太い貝柱、深い甘みが特徴です。

金のカキえもん
Higly selected KAKI-EMON

1個　350円(税込)

純厚岸産のブランド牡蠣
「カキえもん」の中から、さらに
大きさ、重さ、形を厳選した、
まさに「金」のカキえもん。

蒸し牡蠣 *Steamed oyster*

「レモン」と「金のかき塩」付き
お好きな味付けでお楽しみください

マルえもん
Maruemon

1皿2個入
600円(税込)



焼き牡蠣 *Grilled oyster*

3種盛り
Three types

ジェノバ風、グラタン風、田楽風の3種盛り合わせ

1,500円(税込)



生牡蠣3点ウイスキーセット *Raw oyster & whisky*

厚岸産のフレッシュなマルえもん3個と
アイラモルトのセット。
ウィスキーを牡蠣に数滴かけて食べるのが
スコットランドでは定番の食べ方です。
アイラモルト8種の中からおひとつお選び下さい。



1,500円(税込)

厚岸NEW BORN生牡蠣3点セット



NEWBORN FOUNDATIONS 1 ￥1,700

NEWBORN FOUNDATIONS 2 ￥1,900

NEWBORN FOUNDATIONS 3 ￥2,200

NEWBORN FOUNDATIONS 4 ￥1,800

厚岸NEW BORN飲み比べ 生牡蠣6点セット



カキえもんの中からさらに厳選した
「金のカキえもん」の生牡蠣、各種2個づつと
厚岸蒸溜所ウイスキー第一弾ノンピートの
『NEW BORN FOUNDATIONS 1』と
厚岸蒸溜所のハウススタイルとなる
ヘビリーピーテッドの
『 NEW BORN FOUNDATIONS 2』の
飲み比べセット

￥3,000

厚岸NEWBORN
FOUNDATIONS 1 ~ 4飲み比べ



各15ml ￥2,500

厚岸「NEW BORN」入り
手造り生チョコ

数量限定
￥200



※アルコール入りですのでドライバーの方はご遠慮ください

バニラアイス ~ NEW BORNがけ ~

数量限定
￥580



Oyster





オイスターシューター
Oyster Shooter



ショットグラスに新鮮な厚岸産生牡蠣にソースや
ジュレを組み合わせた、一口で楽しむ欧米スタイル

各種 1個 500円(税込)　3点セット1,280円(税込)

~ ノンアルコールシューター ~
Non Alcohol Oyster Shooter

- ポン酢ジュレ山芋いくらのせ
  (Ponzu sauce、grated yam、salmon roe)
- トマトジュレとサワークリーム、キャビアのせ
  (Tomato gelee、sour cream、caviar)
- 海鮮めんとうずらの卵、山わさびのせ
  (kelp noodles、Quail eggs、Horseradish)
- ミックスビーンズピクルス、レモンジュレ
  (Mix beans pickles、Lemon gelee)

~ アルコール入りシューター ~
Alcoholic Oyster Shooter

- スパークリングワイン
  (Sparkling wine)
- ウォッカベースのブラッティメアリー
  (Bloody Mary)
- 日本酒(福司)
  (Sake、Fukutukasa)

カキパッチョ
Oyster Carpaccio

厚岸産の生牡蠣とフレッシュな
野菜を一緒にお召し上がりください。

1個　600円(税込)





バール特製アヒージョ
Oyster Ahijo

厚岸産の牡蠣、厚岸上尾幌産しいたけ、
灯台つぶが入った特製ソースのアヒージョ

1,300円(税込)

バケット　300円(税込)

牡蠣の白ワイン蒸し

～ 金のかき塩燻製 ～

スキレットを使い、厚岸産牡蠣「マルえもん」を白ワインで香りをつけながら、熱々に仕上げました。自店でスモークした「金のかき塩」をつけて、お召し上がりください。



数量限定　1皿 2個入　600円

鉄板が熱くなっておりますので、お召し上がりの際は、ご注意ください。

牡蠣と帆立のアヒージョ

厚岸産の牡蠣に帆立、匂いの少ないレディーガーリックを使った特製アヒージョです。



1,300円

鉄板が熱くなっておりますので、お召し上がりの際は、ご注意ください。

OYSTER BAR

オイスターバール ピトレスク

From
Akkeshi Conchiglie

生牡蠣ポン酢ジュレいくらのせ

厚岸産のマルえもんにさっぱりとしたポン酢ジュレ、さらにいくらをのせた彩も鮮やかな一品です。



600円

干し牡蠣の炙り

牡蠣を乾燥させ旨みを凝縮したものを軽く炙りました。お酒のおつまみに。



数量限定　1皿 2個入　500円

a la carte



カキキムチ *Oyster kimchi*

鮮度の良い厚岸産の牡蠣を自家製キムチたれに漬けこみました。　５００円(税込)

カキのオリーブオイル漬け *Oyster oil pickled*

鮮度の良い厚岸産の牡蠣を使ったオリーブオイル漬け。お酒のおつまみに。　５００円(税込)

あさりとスターファームレタスのワイン蒸し *Wine steamed clams&lettuce*

厚岸産の「あさり」と厚岸産水耕栽培レタスをスキレットを使い、ワインで蒸し上げました。　６８０円(税込)

スモークサーモン *Smoked salmon*

スモークの香りが味わいを引き立てます。お酒のおつまみにいかがでしょうか？　５００円(税込)

エゾ鹿ロースト *EZO Venison roast*

臭みの無い上質な鹿肉を使用した鹿肉のロースト。　６００円(税込)

チーズ3種盛り合わせ *Cheese assorted*

道東産のチーズ厳選３種の盛り合わせです。お酒のおつまみにいかがでしょうか？　７００円(税込)

厚岸NEWBORN
FOUNDATIONS 1

Tasting Note

香り Aroma　レモン、ナッツ、ハチミツ様の甘い香り

味わい Taste　柑橘系の酸味と、ふくよかな甘み

フィニッシュ finish　バニラ様の甘さと、コーヒー様のビター感



バーボン樽で
5～14ヶ月熟成した
ノンピートモルト原酒を
バッティング。
樽出し原酒に近い味わいを
体験していただくため、
アルコール度数は
60度としています。

ワンショット(30ml)　¥990

厚岸NEWBORN
FOUNDATIONS 2
Blenders Reserve

Tasting Note

香り Aroma　ピーティ、シトラス、ビターチョコレート、バニラ様の甘い香り、僅かにソルティ

味わい Taste　シュガー、ハニー様の甘みに、レモンの酸味が重なる

フィニッシュ finish　ブラックペッパー、カカオ様のビター さ、僅かなソルティ感にチョコレート様の甘さ



バーボン樽で8～17ヶ月熟成した
ピーテッドモルト原酒をバッティング。
厚岸蒸溜所 初となる
ピーテッドタイプの商品です。
厚岸『NEW BORN FOUNDATIONS 2』を
僅かに加水し、アルコール度数を
55度としました。
55度は厚岸蒸溜所のブレンダーが
『厚岸 NEW BORN FOUNDATIONS 2』を
一番美味しいと感じる度数。
この度数の風味を是非味わって
欲しいと想いを込めて造りました。

ワンショット(30ml)　¥1,210

厚岸NEWBORN
FOUNDATIONS 3

Tasting Note

香り Aroma　黒糖、バニラ、フレッシュメロン様の甘い香りに、ナツメグ様のスパイシーな香りが加わる

味わい Taste　ビターチョコレート、シュガーシロップにみかん様のテイストが重なる

フィニッシュ finish　ホワイトペッパーペッパー、ビターチョコレート様の甘さ、僅かに香木調の香り



希少なミズナラ樽で8～23ヶ月熟成した
ノンピー テッドモルト原酒をバッティング。
厚岸蒸留所の初となる
地元北海道産のミズナラ材のみを
使用した樽で熟成させた商品です。
アルコール度数は55度。黒糖、バニラ、
フレッ シュメロン様の甘い香りに
ナツメグ様のスパイシーな
香りも感じられます。

ワンショット(30ml)　¥1,650

厚岸NEWBORN
FOUNDATIONS 4

Tasting Note

香り Aroma　みかん、シトラス、レーズン、バナナ、メープルシロップ様の甘い香り

味わい Taste　レーズンバター、マーマレードの甘さに塩キャラメル様の塩味が加わる

フィニッシュ finish　ホワイトペッパー様のスパイシーとダークチョコレート様ビターと甘みが続く



厚岸 NEW BORN FOUNDATIONS
シリーズの最終回は、モルト＆
グレーンのブレンデッドとなります。
配合の60%以上を占める
モルトについては、厚岸蒸溜所にて
蒸溜・熟成した原酒のみを使用。
また、グレーンについては、
スコットランド産のニューメイクを
厚岸蒸溜所にて樽詰し、厚岸の
環境下で熟成された原酒のみを
使用しております。
モルト中の50%以上にシェリー樽
熟成原酒を。同様に、モルト中の
5%以上の原料には北海道産の
大麦麦芽(りょうふう)を使用しています。

ワンショット(30ml)　¥1,100

Whisky





アイラモルト ウィスキー　Islaly mallt whisky
(on the rocks、and water、highball)

- ボウモア12年 - BOWMORE 12YEARS -
  華やかさとキレを両立、スモーキーさとピート香のバランスも秀逸
- カリラ12年 - CAOL ILA12YEARS -
  ドライでピリっとくる刺激とスモーキーさがクセになる
- ラフロイグ10年 - LAPHROAIG 10YEARS -
  スモーキーで消毒液の様な香り、潮っぽさもあり、強烈な個性
- ラガヴーリン16年 - LAGAVULIN 16YEARS -
  しっかりとしたボディ感と強烈なピート香があり、スモーキー
- ブナハーブン12年 - BUNNA HABHAIN 12YEARS -
  フレッシュでスイートな潮の香りピート感が少なくライト
- アードベッグ10年 - ARDBEG 10YEARS -
  ヨード香、ピート香が強烈なスコッチ通の愛飲するアイラ・モルト。
- ブルイックラディ ザ クラシック ラディ
  BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE
  ピートの爽やかな香り。エレガントで洗練された華やかな味わい
- キルホーマン マキヤーベイ
  KILCHOMAN MACHIR BAY
  ヨードの乗ったアイラらしいカ強いピートスモークに、芳しい果実のアロマ

各種30ml 1杯800円(税込)　(ハイボールはプラス100円)

アイラウィスキー飲み比べ　Islaly Malt Whisky Compared to drink



スモーキーで個性豊かなアイラモルトの三種飲み比べ
8種類のアイラモルトより3種類お選びください。　2,000円(税込)

ジャパニーズ ウィスキー　Japanese mallt whisky
(on the rocks、and water、highball)

- 竹鶴 - TAKETURU -　30ml 1杯　600円(税込)
  余市のカ強いモルトと宮城狭の穏やかなモルトをヴァッティング。
- 知多 -CHITA-　30ml 1杯　800円(税込)
  ピュアでストレート、甘い樽香。口当たりよく甘くスムース
- 宮城狭 - MIYAGIKYO -　30ml 1杯　800円(税込)
  華やかでまろやか。やわらかくスムースな味わい。
- Ichiro'sMalt ダブルディスティラリーズ　30ml 1杯　1,800円(税込)
  秩父と羽生2つの蒸留所の原酒をブレンドしたピュアモルト。
- 白州 - HAKUSYU -　30ml 1杯　800円(税込)
  森の若葉を連想させる風味が特徴。スモーキーな味わいも爽やか。
- 余市 - YOICHI -　30ml 1杯　800円(税込)
  スモーキーフレーバーの利いたコクとまろやかさを持ち、カ強い風味。
- Ichiro'sMalt モルト&グレーン　30ml 1杯　800円(税込)
  ドライでスパイシー、イチローズモルト独特の香木系の香り。
- Ichiro'sMalt MWR ミズナラウッドリザーブ　30ml 1杯　2,000円(税込)
  数少ない秩父蒸留所の定番品。羽生原酒をキーモルトに数種をヴァティング

(ハイボールはプラス100円)

【生ビール】

北海道限定 サッポロ クラシック 550円(税込)

クラシックは、ビール本来のうまさにとことんこだわり、副原料を一切使用しない麦芽100%生ビール

【日本酒】



・福司 あっけしの牡蠣にあう酒 650円(税込)

厚岸の牡蠣に合うキレのあるのど越しと味わいの淡麗辛口

・北の勝 大海 650円(税込)

【サワー】

・プレーン ・レモン
・ライム ・男梅

各種 450円(税込)



・パンチレモンサワー

氷の代わりに凍らせたレモンを入れた、爽やかでパンチのあるレモンサワーです。 550円(税込)

【カクテル】

・レッドアイ

ビールにトマトジュースを加えたもので、赤色のカクテル 600円(税込)





・カウボーイ

厚岸産「極みるく」とスモーキーなアイラモルトの口当たり滑らかなカクテル 600円(税込)

【ノンアルコールビール】

サッポロプレミアムアルコールフリー

400円(税込)





コク、ウマ。

【コーヒー & ソフトドリンク】



- ブレンドコーヒー 400円(税込)
- アイスコーヒー 400円(税込)
- ・カプチーノ 450円(税込)
- スパークリングアップル

青森県産りんごを100%使用した爽やかなりんごの炭酸ジュース。スッキリとしたのどごしを存分にお楽しみ頂けます。 400円(税込)

- スパークリングアップル マイルド

りんごの存在感のある混濁スパークリングアップルジュース。混濁ジュースの風味を生かしました。 400円(税込)

- ・パンチレモンソーダ

凍らせたレモンを氷の代わり使った爽やかなノンアルコールソーダ。 400円(税込)



- ペリエ

南フランス産のスパークリング・ナチュラルミネラルウォーターです 450円(税込)

- ペプシコーラ 400円(税込)
- ジンジャーエール 400円(税込)
- オレンジジュース 400円(税込)
- ウーロン茶 400円(税込)

※飲酒運転根絶のため、ハンドルキーパー運動への積極的なご参加、ご協力をお願いします。
飲酒運転の根絶への取り組みについて当店では、ハンドルキーパー運動を推進しています。当店では4名様以上でご利用のハンドルキーパーさんに、マークのドリンクの中から1杯サービスします。

SAUZA FARM SOUR

- サウザファームサワー -

Sauza

CASA SAUZA

フルーティに
ベジーに
未体験テキーラ



サウザファームサワーってなに？

サウザブルーと、フレッシュフルーツ・野菜を合わせた新しいスタイルのサワーです。





レモン



ライム



トマト



キュウリ&レモン

各種 650円(税込)

Wine





【BOTTLE 720ml フルボトル】

・Jモロー・エフィス・シャブリ 白
J.MOREAU & FILS chablis white
果実の風味豊かで切れのよい酸味。J.モロー社を代表する1本です。 3,900円(税込)

・十勝ワイン 凋寒セイオロサム 白
Tokachi vintage wine seiorosamu white
果実香のバランスのとれた辛口でエレガントなヴァンテージワインです。 2,800円(税込)

・十勝ワイン 凋寒セイオロサム 赤
Tokachi vintage wine seiorosamu red
清見種やツバイゲルトレーベ種をブレンドした味わいマイルドなミディアムボディの赤ワイン。 2,800円(税込)

【GRASS グラス】

・サッポロ ポールスタースパークリングワイン 白
Sapporo polestar sparkling wine
やや辛口の優しい泡の飲みやすいスパークリングワインです。 500円(税込)



・サッポロ 北海道ケルナー辛口 白
Grande polaire hokkaido dry kerner white
みずみずしくフルーティな香り。爽やかで切れのある、すっきりした飲み口。 2,400円(税込)

・サッポロ 北海道ツヴァイゲルトレーベ 赤
Grande polaire hokkaido zweigeltrebe red
上品でやさしいアロマと軽快なタンニンによるすっきりした口当たりが魅力です。 2,400円(税込)



・ドン・ロメロ・ブランコ(スペイン) 白
Don romero blanco white
フルーティな香りが心地よく、程よい酸味とフレッシュさが感じられる白ワイン。 400円(税込)

・ドン・ロメロ・ティント(スペイン) 赤
Don romero tinto red
ベリー系の赤い果実の香りと野いちごのような味わいが口いっぱいに広がる親しみやすい赤ワイン。 400円(税込)