

OYSTER BAR

オイスター
バル
ピットスク

MENU

Akkeshi Oyster



厚岸産 MARUEMON
マルエモン

- raw oyster ● 生かき (1ヶ) ¥270
- steamed oysters ● 蒸しかき (2ヶ) ¥680

三陸生れの稚貝を厚岸湾・厚岸湖からなる汽水湖で育てる定番の厚岸産かき。そのまま生・焼き・蒸しのほか、様々な調理に適しています。



厚岸産 KAKIEMON
カキエモン

- raw oyster ● 生かき (1ヶ) ¥330

※市場の状況により提供できない場合があります

オーストラリアから学んだシングルシード養殖法を用い、厚岸生れの稚貝ひと粒一粒、小粒ですが時間をかけじっくり育てる純厚岸産。



厚岸産 季節限定
弁天かき
BENTENKAKI

- raw oyster ● 生かき (1ヶ) ¥300

※市場の状況により提供できない場合があります

厚岸生れの稚貝を古来の垂下式養殖法を用い、厚岸湖・厚岸湾を行き来しながら育てる期待の厚岸産新ブランド。



akkeshi brand raw oysters three assort (6pce)

マルエモン & カキエモン & 弁天かき
生かき 3種食べ比べ (各2ヶ)

¥1,800





grilled oysters three assort
genoise style, gratin style, sweet miso paste style

焼き牡蠣3種盛り
(ジェノバ風・グラタン風・田楽風) **¥1,500**

a la carte

ア・ラ・カルト



fried oyster
フライドオイスター **¥800**



oyster olive oil pickled salad
牡蠣オイル漬けと
スターファーム野菜のサラダ

¥1,480

sauteed shiitake mushrooms salad
with roasted ezo venison

●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

¥1,500

pickled oyster in olive oil
●牡蠣のオリーブオイル漬け

¥650

selected cheese three assort
●チーズ三種盛り合わせ

¥700

roasted ezo venison
●エゾ鹿肉ロースト

¥680



oyster steak
厚岸産牡蠣のステーキ **¥1,500**

spaghetti with milk oyster sauce carbonara style

厚岸産牡蠣と極みるくのカルボナーラ風

¥1,300



spaghetti with milk oyster & sea urchin sauce

かきの雲丹クリーム pasta

¥1,500



hanasaki crab & clam peperoncino

花咲蟹とあさりの
ペペロンチーノ

¥1,400



ketchup-flavoured spaghetti
昔ながらのナポリタン

with oysters
牡蠣入り **¥1,300**

no oysters
牡蠣なし **¥1,100**



option

salad & soup set
サラダ・スープセット

¥200



oyster baked curry
牡蠣の焼きカレー **¥1,500**
サラダ・スープ付き



oyster & shiitake mushroom gratin with bread

牡蠣としいたけの
パングラタン
サラダ・スープ付き

¥1,500

きわみだけ
厚岸町 上尾幌 **極茸**
厚岸町上尾幌(かみおぼろ)は、「きのこの里」として親しまれ、良質な椎茸の生産が行われている。中でも、ブランド椎茸「極茸」は、その圧倒的な大きさと肉厚、深い味わいが特徴です。



grilled oyster bowl teriyaki sauce
かきの照り焼き丼
生牡蠣・サラダ・スープ付き **¥1,600**



oyster & sea urchin risotto
牡蠣と雲丹のリゾット
生牡蠣・サラダ・スープ付き **¥1,600**



oyster rice gratin
ホワイトソースドリア
サラダ・スープ付き
with oysters
牡蠣入り **¥1,500**
no oysters
牡蠣なし **¥1,200**



oyster carpaccio
カキパッチョ **¥650**

hamanaka brand pork sausage
selected assort
はまなかほえいとん
ソーセージ盛り合わせ **¥900**



dried oyster
干し牡蠣の炙り **¥550**



raw oyster with
salmon roe & sea urchin
生牡蠣うにいくらのおせ **¥980**



steamed oyster with wine
牡蠣の白ワイン蒸し **¥680**



oyster ajillo
パール特製アヒージョ **¥1,380**
baguette **¥300**
バゲット



Original PIZZA

オリジナルピッツァ

Size 22cm

topping

- ・豚バラ塩漬け
- ・牡蠣オリーブオイル漬け
- ・インカのめざめ
- ・モッツアレラチーズ

oyster genobese pizza
牡蠣とパンチェッタの
ジェノベーゼピッツァ
¥1,800

Akkeshi Distillery whisky

厚岸蒸溜所 ウイスキー



厚岸蒸溜所が地元の厚岸町へ
感謝を込めたウイスキー
厚岸モルトとスコットランド
モルトウイスキーのブレンド
厚岸町内 飲食店限定

30ml glass ¥800
highball ¥900

牡蠣の子守唄
KAKI NO KOMORIUTA



marriage oyster X whisky



akkeshi whisky with raw oysters set
厚岸ウイスキー生牡蠣セット
お好みのウイスキーで楽しめます

- 雨水 うすい USUI 15ml glass ¥1,800
- 立冬 りっとう RITTO 15ml glass ¥2,300
- 大寒 だいかん DAIKAN 15ml glass ¥1,800
- 清明 せいめい SEIMEI 15ml glass ¥2,300
- 大暑 たいしょ TAISYO 15ml glass ¥1,800
- 大雪 たいせつ TAISETSU 15ml glass ¥2,300
- 啓蟄 けいちつ KEITITU 15ml glass ¥2,300

生牡蠣3点セット
牡蠣の子守唄
15ml glass ¥1,500

- ブレンドドウイスキー入り
手造り生チョコレート ¥200
- バニラアイス厚岸ウイスキーがけ ¥580

※アルコールを含みますので、ドライバーの方はご注意ください



Size 22cm

topping

- ・牡蠣
- ・バセリ
- ・モッツアレラチーズ

oyster pizza
オイスターピッツァ
¥1,650



Size 22cm

topping

- ・花咲蟹
- ・海老
- ・モッツアレラチーズ

hanasaki crab & shrimp pizza
花咲蟹と海老ピッツァ
¥1,800



Size 22cm

topping

- ・温玉
- ・厚切りベーコン
- ・モッツアレラチーズ

bacon pizza
bismarck style
ビスマルク風
ベーコンピッツァ
¥1,400



Size 22cm

topping

- ・ドライトマト
- ・チョリソーセージ
- ・モッツアレラチーズ

chorizo pizza
チョリソー
ソーセージピッツァ
¥1,400



Size 22cm

topping

- ・サラミ
- ・ドライトマト
- ・ほうれん草
- ・モッツアレラチーズ

salami & dried tomatoes pizza
サラミと
ドライトマトのピッツァ
¥1,400



Size 22cm

topping

- ・ドライトマト
- ・上尾幌産しいたけ
- ・ほうれん草
- ・モッツアレラチーズ

shiitake mushroom pizza
with white sauce
上尾幌産しいたけの
ホワイトソースピッツァ
¥1,600

takeout お持ち帰りできます 詳しくはスタッフまで

お酒は20歳になってから。未成年者へのお酒の提供はできません。飲酒運転は絶対にやめましょう。

アイラモルトウイスキー
Islay malt whisky



- ボウモア 12年
• **BOWMORE 12 YEARS** 30ml grass **¥ 800**
スモーキーさとフルーティー感のバランスが絶妙
- カリラ 12年
• **CAOL ILA 12 YEARS** 30ml grass **¥ 800**
スモーキーさとフレッシュ且つフルーティーな飲み口
- アードベック 10年
• **ARBEG 10 YEARS** 30ml grass **¥ 800**
濃厚な甘みと強烈なヘビービート香が特徴的
- ブナハーブン 12年
• **Bunnahabhain 12 YEARS** 30ml grass **¥ 800**
スモーキーさを抑え、フルーツやナッツの甘さが広がる
- ブルイックラディザクラシックラディ
• **BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE** 30ml grass **¥ 800**
異色のノンビートでクリーン且つフレッシュな味わい

ジャパニーズウイスキー
Japanese whisky

- **Ichiro's Malt** 30ml grass **¥ 1,800**
Double Distilleries
- **Ichiro's Malt** 30ml grass **¥ 2,000**
Mizunara Wood Reserve

ワイン
wine

- bottle —
- **CHABLIS white** 720ml bottle **¥ 3,900**
J.MOREAU & FILS
 - **Ceiro Sum white** 720ml bottle **¥ 2,800**
TOKACHI
 - **Ceiro Sum Red** 720ml bottle **¥ 2,800**
TOKACHI
 - **Kerner white** 720ml bottle **¥ 2,400**
SAPPORO
 - **Zweigelt Lebe red** 720ml bottle **¥ 2,400**
SAPPORO

- glass —
- **Don romero blanco** Spain glass **¥ 400**
 - **Don romero tinto** Spain glass **¥ 400**
 - **Polestar** sparkling glass **¥ 500**

drink menu

- サワー
sour
- strong lemon sour **¥ 550**
 - パンチレモンサワー
 - sapporo "hyousai" sour
 - サッポロ 氷彩サワー
plain / lemon / lime / ume
プレーン / レモン / ライム / 男梅
glass all **¥ 450**

- 日本酒
sake
- fukutsukasa "kakiniausake"
 - あっけしの牡蠣にあう酒 300ml bottle **¥ 650**
 - kitanokatsu "taikai"
 - 北の勝 大海 300ml bottle **¥ 650**



- 生ビール
beer
- ザパーフェクト
- サッポロクラシック
- サッポロビールの覆面調査による厳しい審査を経て公認された「完璧」なビール。ビアバーが出すクリーミー且つ「本気」のクラシック。
glass **¥ 620**

- ノンアルコール
non-alcoholic
- サッポロプレミアムフリー bottle **¥ 400**



- スパークリングミネラルウォーター
sparkling mineral water
- ペリエ bottle **¥ 450**

- ソフトドリンク
soft drink
- pepsi cola
 - ペプシコーラ
 - gingerale
 - ジンジャーエール
 - oolong tea
 - ウーロン茶
 - strong lemon soda
 - パンチレモンソーダ
 - sparkling apple
 - スパークリングアップル
 - sparkling apple mild
 - スパークリングアップル (マイルド)
 - ice coffee
 - アイスコーヒー
 - blend coffee (hot)
 - ブレンドコーヒー (HOT)
- all **¥ 400**



オイスター
バー
ピトレスク