

# Akkeshi Oyster



オイスター  
バル  
ピトリスク

MENU



厚岸産 MARUEMON  
**マルエモン**

- raw oyster ● 生かき (1ヶ) ¥320
- steamed oysters ● 蒸しかき (2ヶ) ¥640

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) ¥350

※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) ¥380

※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)

¥2,100





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) **¥1,650**

# a la carte

ア・ラ・カルト



fried oyster  
フライドオイスター  
**¥1,100**



oyster olive oil pickled salad  
牡蠣オイル漬けと  
野菜のサラダ

**¥1,480**



oyster carpaccio  
カキパッチョ  
**¥750**



pork sausage  
selected assort  
ソーセージ盛り合わせ  
**¥900**

dried oyster  
干し牡蠣の炙り  
**¥650**



raw oyster with  
salmon roe & sea urchin  
生牡蠣うにいくらのおせ  
**¥1,280**



steamed oyster with wine  
牡蠣の白ワイン蒸し  
**¥980**



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



oyster steak  
厚岸産牡蠣のステーキ **¥1,500**

spaghetti with milk oyster sauce carbonara style

厚岸産極みるく使用  
牡蠣のカルボナーラ風パスタ  
**¥1,300**



spaghetti with milk oyster & sea urchin sauce  
かきのウニクリームパスタ  
**¥1,500**



ketchup-flavoured spaghetti  
昔ながらのナポリタン  
with oysters **¥1,300**  
牡蠣入り  
no oysters **¥1,100**  
牡蠣なし

# パスタ pasta

asari clam white soup pasta  
あさりたっぷり  
白いスープパスタ  
**¥1,500**



crab cream pasta  
まるごと花咲かにの  
クリームパスタ  
**¥1,800**



salad & soup set  
サラダ・スープセット  
option **¥200**

sauteed shitake 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**

roasted ezo venison  
●エゾ鹿肉ロースト **¥680**



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



oyster & shitake 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(かみおほろ)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 sause  
かきの照り焼き丼  
サラダ・スープ付き  
**¥1,600**



oyster & sea urchin risotto  
牡蠣とウニのリゾット  
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 **¥1,500**  
牡蠣入り  
no oysters **¥1,200**  
牡蠣なし



# 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

牡蠣の子守唄  
KAKI NO KOMORIUTA

30ml glass ¥800  
highball ¥900



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

shitake 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

● 立冬 りっとう RITTO 30ml glass ¥2,200

【香 り】 黒糖、フルーツバスケット、チョコレート、醤油  
【味わい】 柑橘系の甘みと酸味、チョコレート様の甘みと苦味  
【余 韻】 ホワイトペッパー、バーベキュー、みかん様の甘み

● 大寒 だいかん DAIKAN 30ml glass ¥1,300

【香 り】 オレンジティー、黒糖、ストロベリー、レモン  
【味わい】 シトラス系の酸味と甘み、シーソルト  
【余 韻】 ホワイトペッパー、カカオビターとチョコレート様甘味が続く

● 清明 せいめい SEIMEI 30ml glass ¥2,200

【香 り】 キャラメルファッジ、バニラ、マスカハニー、柑橘、醤油、潮  
【味わい】 柑橘系の酸味、甘味、ハチミツ  
【余 韻】 ホワイトペッパー、ソルティレモン、柑橘系ビターと  
チョコレート様甘味

● 大雪 たいせつ TAISETSU 30ml glass ¥2,200

【香 り】 はっさく、みかん、レモン様の柑橘、ダーズリンティ、  
ハチミツ、黒糖、スマイルの花  
【味わい】 オレンジ、みかん様の甘みと酸味、醤油、ハーブ、  
バターブレッド  
【余 韻】 ホワイトペッパー、ライムビール、完熟みかん様の甘み

● 小雪 しょうせつ SYOUSETSU 30ml glass ¥1,300

【香 り】 ぼたぼた焼き、醤油を垂らした熱々の卵焼き、  
はちみつレモン、僅かにレーズン  
【味わい】 けむり、柑橘様の酸味と甘味  
【余 韻】 ポアブルローゼ、オレンジソース、塩レモン

● 白露 はくろ HAKURO 30ml glass ¥2,200

【香 り】 たき火、和の柑橘、カスタードプリン、マーマレード  
【味わい】 みかんジンジャー、オレンジ味のラムネ  
【余 韻】 ホワイトペッパー、塩レモン、柑橘様の甘さとピール感

● 立春 りっしゅん RISSYUN 30ml glass ¥2,200

【香 り】 練乳、発酵バター、ホイップクリーム、塩、ハチミツ、  
オープンと焼きたてのパン  
【味わい】 ビート、シトラスミックスジュース、奥に柿のニュアンス  
【余 韻】 ブラックペッパー、柑橘のピール、レモンライムのサイダー

● 穀雨 こくう KOKU 30ml glass ¥1,500

【香 り】 剥きたての甘夏、カリントウ、  
フルーツパフェ調の甘い香り  
【味わい】 ハチミツを垂らしたホットケーキ、コーヒー  
【余 韻】 アニス、ナッツ、淹れたてのオレンジ ティ

牡蠣と厚岸ウイスキーのマリアージュ

## mariage 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

りっとう RITTO 15ml glass ¥2,450

だいかん DAIKAN 15ml glass ¥1,950

せいめい SEIMEI 15ml glass ¥2,450

たいせつ TAISETSU 15ml glass ¥2,450

しょうせつ SYOUSETSU 15ml glass ¥1,950

はくろ HAKURO 15ml glass ¥2,450

りっしゅん RISSYUN 15ml glass ¥2,450

こくう KOKU 15ml glass ¥2,100

町内でしか味わえない特別なブレンド  
生牡蠣3点セット 牡蠣の子守唄

15ml glass ¥1,650

● 牡蠣の子守唄入り  
手造り生チョコレート ¥200

● バニラアイス牡蠣の子守唄がけ ¥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

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
- ブナハーブ 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**  
異色のノンピ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**
- サッポロクラシック  
**ザパーフェクト**
- 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
  - パンチレモンソーダ
  - 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