

OYSTER BAR

オイスター
バル
ピトレスク

MENU

Akkeshi Oyster



厚岸産 MARUEMON
マルエモン

- raw oyster 生かき (1ヶ) ¥400
- steamed oysters 蒸しかき (2ヶ) ¥900

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ます。



厚岸産 KAKIEMON
カキエモン

- raw oyster 生かき (1ヶ) ¥400

※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) ¥400

※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)

¥2,400



Akkeshi oyster

生がき&
厚岸ウイスキー飲み比べセット

¥4,400 税込み



- 厚岸ウイスキー 小暑 (しょうしょ)・・・15ml
- 厚岸町飲食店限定 牡蠣の子守唄2025・・・15ml
- 厚岸産生がき (マルえもん)・・・2ヶ
- 厚岸産生がき (カキえもん)・・・2ヶ
- 厚岸産生がき (弁天かき)・・・2ヶ

厚岸ウイスキー飲み比べセット

- 厚岸ウイスキー 小暑 (しょうしょ)・・・15ml
- 厚岸町飲食店限定 牡蠣の子守唄2025・・・15ml

¥2,000 税込み

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

牡蠣と厚岸ウイスキーのマリアージュ

mariage
oyster X whisky



町内でしか味わえない特別なブレンド

牡蠣の子守唄2025

blended
15ml glass ¥1,700

しょうしょ SYOUSYO	single malt	とらじ TOUJI	single blended
●小暑	15ml glass ¥2,600	●冬至	15ml glass ¥2,700
Karinpani	single malt	しょうご しょうご	single malt
●カリンパニ	15ml glass ¥2,600	●小寒	15ml glass ¥2,700
りっか RIKKA	single malt	しんぶん ぶんぶん	single malt
●立夏	15ml glass ¥2,600	●春分	15ml glass ¥2,700
りっしゅう RISSYU	single malt	げし GESI	single blended
●立秋	15ml glass ¥2,600	●夏至	15ml glass ¥2,700

Original pizza

オリジナルピッツァ



Size 22cm

topping
・牡蠣
・パセリ
・モzzarellaチーズ

oyster pizza
オイスターピッツァ
¥1,700



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zzarella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
¥1,980



Size 22cm

topping
・温玉
・厚切りベーコン
・モzzarellaチーズ

bacon pizza
bismarck style
ビスマルク風
ベーコンピッツァ
¥1,480



Size 22cm

topping
・花咲蟹
・海老
・モzzarella
チーズ

hanasaki crab
& shrimp pizza
花咲蟹と海老ピッツァ
¥1,980



Size 22cm

topping
・サラミ
・ドライトマト
・ほうれん草
・モzzarellaチーズ

salami &
dried tomatoes pizza
サラミと
ドライトマトのピッツァ
¥1,480



Size 22cm

topping
・ドライトマト
・チョリソーソーセージ
・モzzarellaチーズ

chorizo pizza
チョリソー
ソーセージピッツァ
¥1,580

takeout お持ち帰りできます 詳しくはスタッフまで



パスタ
pasta

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

Oyster Spaghetti Aglio e Olio
牡蠣のペペロンチーノ
¥1,580



Oyster Spaghetti Aglio e Olio
牡蠣のカルボナーラ
¥1,580



spaghetti with milk oyster & sea urchin sauce
かきのウニクリームパスタ
¥1,680



Vongole Soup Spaghetti
あさりたっぷり
白いスープパスタ
¥1,500



ketchup-flavoured spaghetti
昔ながらのナポリタン
with oysters 牡蠣入り **¥1,500**
no oysters 牡蠣なし **¥1,300**



crab cream pasta
まるごと花咲かにの
クリームパスタ
¥1,880



oyster & mushroom gratin with bread
牡蠣ときのこの
パンゲラタン
サラダ・スープ付き **¥1,680**



Shrimp and crab gratin
海老かにドリア
サラダ・スープ付き **¥1,680**



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



ア・ラ・カルト

a la carte

バール特製アヒージョ
oyster ajillo
¥1,480
baguette **¥300**
バゲット



カキフライ
fried oysters
数量限定
3個人 **¥1,380**



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



炙り干し牡蠣
Grilled dried oysters
¥700




チーズ盛り合わせ
assorted cheese
¥750



かき塩ナッツ
Oyster Salt Nuts
¥350



鹿の生ハムサラダ
Venison prosciutto salad
¥1,680



地場産のエゾシカを使った
生ハムを使用しております

牡蠣サラダ
oyster salad
¥1,580



Akkeshi Distillery
Whisky
厚岸蒸溜所 ウイスキー



牡蠣の子守唄 2025
KAKI NO KOMORIUTA

厚岸町内 飲食店限定

30ml glass **¥900**
highball **¥1,000**

● **小暑** single malt
しょうしょ SYOUSYU
30ml glass **¥2,400**

【香 り】 パナナジュース、クリームあんみつ、ソルティレモン
【味わい】 砂糖をかけた柑橘、エディブルフラワー
【余 韻】 ミョウガ、出汁醤油、レモン飴、薄煙 (うすけむり)

● **カリンパニ** single malt
Karinpani
30ml glass **¥2,400**

【香 り】 桜餅、白玉ぜんざい、昔のパンラアイス、焼きりんご
【味わい】 柑橘入りのカスタードパイ、レモン飴
【余 韻】 ミョウガ、生姜、出来立てのバター、僅かに塩味

● **立夏** single malt
りっか RIKKA
30ml glass **¥2,400**

【香 り】 旬の桃、杏子、みかん、黒蜜をかけたきなこ餅
【味わい】 チョコレート、オレンジコンフィ
【余 韻】 黒胡椒、日向夏、浜辺の散歩道

● **立秋** single malt
りっしゅう RISSYU
30ml glass **¥2,400**

【香 り】 桃や杏のコンポート、
カスタードプリンに添えたパンラ
黒蜜、干し柿、焚き火のようなやわらかな煙香
【味わい】 レモンケーキ、オレンジマカロン、
ラムネ菓子のような軽やかな酸味
【余 韻】 粗挽き黒胡椒、生姜醤油のような旨味ある辛味、
じんわりとしたレモンキャンディの甘み

● **冬至** single blended
とうじ TOUJI
30ml glass **¥2,800**

【香 り】 柿のジュレ、砂糖をかけた夏みかん、
橙色の柑橘、はちみつ、メロン、ほのかなラベンダー
【味わい】 ビール感の強いマーマレード、ヌガー
【余 韻】 おろした生姜、塩飴、よわいビー

● **小寒** single malt
しょうかん SYOKAN
30ml glass **¥2,800**

【香 り】 リンゴ、ポーチドペアと柿のマスカルポーネ、
マーマレードトーストにパンラウエハース。
【味わい】 みかんゼリーと塩レモンのキレ、
黒糖とうかんと干し柿のkok。
【余 韻】 ベツバークラッカーと生姜シロップ、
レモンゼスト、ダークチョコから静かなビートへ。

● **春分** single malt
しゅんぶん SHUNBUN
30ml glass **¥2,800**

【香 り】 桜餅の柔らかな香り、白桃コンポート、
レモンソーダの清々しさ、マーマレードトースト、
黒糖カステラ、完熟オレンジとはさく
【味わい】 オレンジシャーベット、レモンアイシングクッキー、
ラムネゼリー、ジンジャーシロップを入れた強炭酸水の爽快感
【余 韻】 レモンビール&ライムビールのほろ苦さ、
高カカオのビターチョコレート、最後に和三盆の優しさ

● **夏至** single blended
げし GESI
30ml glass **¥2,800**

【香 り】 黒糖とレンゲ蜂蜜、柑橘の花。潮気とミルクチョコのkok、
【味わい】 オレンジ・レモン・ライムの爽快感に、
ハイカカオのチョコレートの酸味とkok
【余 韻】 ホワイトペッパー・生姜の辛さ、
シナモンロールのマレード添え、引き締め塩



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。



生ビール
beer
ザパーフェクト

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**



AKKESHI OYSTER LAGER
厚岸オイスターラガー

¥1,100

ワイン
wine

— bottle —

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

— glass —

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

● **バナラアイス**
牡蠣の子守唄2025がけ
¥780

※アルコールを含みますので、ドライバーの方はご遠慮ください

drink menu

サワー
sour

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 / 青梅 glass all **¥450**

日本酒
sake

fukutsukasa "kakiniausake"
・あつけしの牡蠣にあう酒 300ml bottle **¥650**
kitanokatsu "taikai"
・北の勝 大海 300ml bottle **¥650**

ジャパニーズウイスキー
Japanese whisky

・ **Ichiro's Malt** Double Distilleries 30ml glass **¥1,800**
和食と相性の良い蒸留所からブレンドしたビュアモルト

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



・ブラッドオレンジ
blood orange
・シチリアンレモン
Sicilian Lemon
・ピンクグレープフルーツ
Pink grapefruit

all **¥480**

- ・ペプシコーラ
pepsi cola
- ・ジンジャーエール
gingerale
- ・ウーロン茶
oolong tea
- ・アイスコーヒー
ice coffee
- ・ブレンドコーヒー (HOT)
blend coffee (hot)



all **¥400**