

● お支払い料金の設定について

Establishment of Service Fee

チャージ料

おひとり様 ¥350 (¥385 税込) 頂戴しております。

無料サービスについて

● ライス無料

長野県産コシヒカリを使用したライスを無料にてご提供させて頂いております。
メニューより 0 円でご注文頂けます。

● お客様全員にプチデザートを提供

食後にはお客様全員にプチデザートをご用意しております。
お食事が終わりましたらスタッフにお声がけ下さい。

Charge

A fee of ¥350 (¥385 including tax) is charged per person.

Free services

● Free rice

We serve Koshihikari rice from Nagano Prefecture free of charge.
It can be ordered for free from the menu.

● Complimentary mini dessert for all customers

All customers are served a complimentary mini dessert after their meal.
Please inform a staff member when you have finished your meal.

「Special Dinner Course」

ブルーオーシャンステーキの全てが詰まったお得なスペシャルディナーコース。

This is Blue Ocean Steak. You can enjoy special dinner set with high quality steak.

焼き加減はお肉の種類に応じて、最適と考える状態でご提供しております。ご希望がある場合には、スタッフまでご相談ください。

We cook the best steak we think with the type you choose. If you have your favorite grilling type, please let me know.

メインのステーキ + 7品のサイドメニュー

The main steak + 7 side dishes

特製ステーキ

Prime Steak

100g	¥3,180 (¥3,498 tax inc.)
150g	¥3,980 (¥4,378 tax inc.)
200g	¥4,780 (¥5,258 tax inc.)
300g	¥6,380 (¥7,018 tax inc.)

A5 黒毛和牛赤身ステーキ

A5-ranked Japanese Wagyu Beef Lean Steak

100g	¥3,980 (¥4,378 tax inc.)
150g	¥5,180 (¥5,698 tax inc.)
200g	¥6,380 (¥7,018 tax inc.)
300g	¥8,780 (¥9,658 tax inc.)

A5 黒毛和牛ヒレステーキ

A-5 ranked Japanese Wagyu Beef Fillet Steak

100g	¥5,980 (¥6,578 tax inc.)
150g	¥8,180 (¥8,998 tax inc.)
200g	¥10,380 (¥11,418 tax inc.)
300g	¥14,780 (¥16,258 tax inc.)

特製タンステーキ

Prime tongue Steak

100g	¥4,380 (¥4,818 tax inc.)
150g	¥5,780 (¥6,358 tax inc.)
200g	¥7,180 (¥7,898 tax inc.)
300g	¥9,980 (¥10,978 tax inc.)

A5 黒毛和牛霜降りステーキ

A5-ranked Japanese Wagyu Beef mabled Steak

100g	¥4,380 (¥4,818 tax inc.)
150g	¥5,780 (¥6,358 tax inc.)
200g	¥7,180 (¥7,898 tax inc.)
300g	¥9,980 (¥10,978 tax inc.)

A5 黒毛和牛サーロイン (リブ)

A-5 ranked Japanese Wagyu Beef Sirloin

100g	¥5,980 (¥6,578 tax inc.)
150g	¥8,180 (¥8,998 tax inc.)
200g	¥10,380 (¥11,418 tax inc.)
300g	¥14,780 (¥16,258 tax inc.)



「Seafood Dinner Course」

シーフードをメインとしたスペシャルディナーコースです。
Special Dinner Set with fresh seafood as the main.

メインのシーフード + 7品のサイドメニュー The main seafood + 7 side dishes

鹿児島県産 真鯛のフィレ & ガーリックシュリンプ
Sea Bream from Kagoshima fillet
and Garlic Shrimp

¥4,580 (¥5,038 tax inc.)

アトランティックロブスター
& ガーリックシュリンプ
Atlantic Lobster and Garlic Shrimp

¥5,980 (¥6,578 tax inc.)

鹿児島県産 真鯛のフィレ
& 宮城県産カキ

Sea Bream from Kagoshima fillet
and Oysters with olive oil

¥4,880 (¥5,368 tax inc.)

アトランティックロブスター
& 宮城県産カキ

Atlantic Lobster and Oysters with olive oil

¥6,280 (¥6,908 tax inc.)

鹿児島県産 真鯛のフィレ & ホタテ貝柱
Sea Bream from Kagoshima fillet ユニソース
and Scallops with Sea Urchin Sauce

¥5,180 (¥5,698 tax inc.)

アトランティックロブスター
& ホタテ貝柱 ユニソース

Atlantic Lobster and Scallops with Sea Urchin Sauce

¥6,580 (¥7,238 tax inc.)

鹿児島県産 真鯛のフィレ & 蝦夷アワビ 肝ソース
Sea Bream from Kagoshima fillet
and Ezo Abalone

¥6,180 (¥6,798 tax inc.)

アトランティックロブスター
& 蝦夷アワビ 肝ソース

Atlantic Lobster and Ezo Abalone

¥7,580 (¥8,338 tax inc.)

特選

Seared Prime Beef
Nigiri-sushi

あぶり寿司



特選品質の肉の握り。

塩との相性が抜群です。

Prime quality Nigiri-Sushi which goes well with salt.

特選あぶり寿司

Seared Prime Beef Nigiri -sushi Lean / Marbled

1 貫 One piece ¥440 (¥484 tax inc.)

Luxurious Appetizer

コースにプラスで
プレミアムな前菜を。
Add special appetizer
to your steak.



特製角切りタン -レモンソース-

Prime tongue cubes - Lemon sauce

¥2,780 (¥3,058 tax inc.)



伊勢海老のあぶり刺し (南大西洋産) -岩塩とライム- ビスク付き

Seared Lobster (South Atlantic) with Bisque

¥2,980 (¥3,278 tax inc.)

Seafood

シーフード



鹿児島県産 真鯛のフィレ -自家製シークッカーポン酢-

Sea bream from
Kagoshima fillet

S : ¥1,580 (¥1,738 tax inc.)

L : ¥2,980 (¥3,278 tax inc.)



ホタテ貝柱 手作りマッシュポテトとウニソース

Scallops

Mashed potatoes and
urchin sauce

S : ¥1,980 (¥2,178 tax inc.)

L : ¥3,880 (¥4,268 tax inc.)



ガーリックシュリンプ -レモン風味-

Garlic Shrimp
Lemon flavor

S : ¥1,380 (¥1,518 tax inc.)

L : ¥2,480 (¥2,728 tax inc.)



宮城県産 カキ -オリーブオイル・低温調理-

Oysters with olive oil

¥1,680 (¥1,848 tax inc.)



蝦夷アワビの低温調理

-肝ソース-

Ezo Abalone

Low-temperature cooking

S : ¥1,980 (¥2,178 tax inc.)

M : ¥2,980 (¥3,278 tax inc.)

L : ¥3,980 (¥4,378 tax inc.)



アトランティックロブスター オープン焼き

自家製ホワイトソース

Atlantic Lobster

white sauce

半尾 : ¥2,980 (¥3,278 tax inc.)

一尾 : ¥5,880 (¥6,468 tax inc.)

Skillet

スキレット



アヒージョ パン付き Ajillo with Bread

エビ Shrimp ¥1,680 (¥1,848 tax inc.)

牡蠣 Oyster ¥1,980 (¥2,178 tax inc.)

エビと牡蠣 Shrimp & Oyster ¥3,480 (¥3,828 tax inc.)



鯛めし

調理に 20 分程お時間がかかります。
This dish will take 20minutes to prepare.

Sea Bream Mixed Rice

¥1,380 (¥1,518 tax inc.)



アクアパッツア

Aquapazza ¥1,980 (¥2,178 tax inc.)



ガーリックライス

Garlic rice ¥1,380 (¥1,518 tax inc.)



ブイヤベース

Bouillabaisse ¥2,980 (¥3,278 tax inc.)



シーフードライス

Sea food rice ¥2,780 (¥3,058 tax inc.)

Kids & Junior MENU

14歳以下のお子様専用となります。



お子様ハンバーグセット

Special Hamburg Steak for children

¥1,480 (¥1,628 tax inc.)

Kids & Junior MENU

14歳以下のお子様専用となります。



お子様牛丼セット

Children's Beef Bowl Set

¥1,280 (¥1,408 tax inc.)

Kids & Junior MENU

14歳以下のお子様専用となります。



お子様セット

Children's Set

¥1,180 (¥1,298 tax inc.)



パン
Bread

¥210 (¥231 tax inc.)



サービスとなっております。
注文後すぐお持ち致しますので、
お召し上がりの時に、こちらからご注文下さい。
It's free. We will bring it in a minute.
Please order here.

ご飯 Rice ¥0

Fruit in Wine

フルーツインワイン

甘くて爽やかジューシー。

とても飲みやすいワインです。



フルーツイン スパークリングワイン
Fruit in Sparkling Wine

¥660 (¥726 tax inc.)



フルーツイン 赤ワイン
Fruit in Red Wine

¥660 (¥726 tax inc.)



フルーツイン 白ワイン
Fruit in White Wine

¥660 (¥726 tax inc.)



フルーツイン オレンジワイン
Fruit in Orange Wine

¥660 (¥726 tax inc.)



フルーツイン ロゼワイン
Fruit in Rose Wine

¥660 (¥726 tax inc.)

Drink

ドリンク



ビール Beer



オリオンドラフト (生)

Orion Draft Beer

沖縄と言えばコレ！
乾杯にどうぞ。

¥590 (¥649 tax inc.)

小 (S) ¥460 (¥506 tax inc.)

大 (L) ¥800 (¥880 tax inc.)

ハイネケン

Heineken

リッチなコクに爽やかな喉ごし。

¥660 (¥726 tax inc.)

コロナ・エキストラ

Corona Extra

ライトな飲み心地が食事にピッタリ

¥660 (¥726 tax inc.)

サッポロ黒ラベル (小瓶)

Sapporo Kuro Label (small bottle)

キレとコクのバランスが最高です。

¥660 (¥726 tax inc.)



スパークリング Sparkling



グラスワイン スパークリング

Grass Wine Sparkling

乾杯はスパークリングで。

¥660 (¥726 tax inc.)



白ワイン White Wine

グラスワイン 白 (オーガニック) 90 ml

Grass Wine White (organic)

とっても飲みやすい白ワインです。

¥550 (¥605 tax inc.)



オレンジワイン Orange Wine



グラスワイン オレンジ
(オーガニック) 90 ml

Grass Wine Orange (organic)

果実味たっぷり。今注目の「オレンジワイン」

¥550 (¥605 tax inc.)



ロゼワイン Rose Wine

グラスワイン ロゼ (オーガニック) 90 ml

Grass Wine Rose (organic)

イチゴのような香り。スイスイ飲める味わい。

¥550 (¥605 tax inc.)



赤ワイン Red Wine

グラスワイン 赤 90 ml

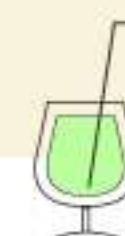
Grass Wine Red

とっても美味しい とりあえず 赤

¥550~ (¥605 tax inc.~)



カクテル Cocktail



レモンサワー

Lemon sour

定番の一杯

¥550 (¥605 tax inc.)

グレープフルーツサワー

Grape Fruit Sour

グレープフルーツとローズマリーのフレッシュさ

¥550 (¥605 tax inc.)

シークワサーハイ

Shekwasha highball

沖縄県産のシークワサー使ってます。

¥550 (¥605 tax inc.)

アップルシナモンサワー

Apple Cinnamon Sour

リンゴとシナモンのスイーツのような味わい

¥550 (¥605 tax inc.)

ブルーオーシャン

Original Cocktail "Blue Ocean"

パイナップルとココナッツのトロピカルカクテル

¥660 (¥726 tax inc.)

ジントニック

Gin Tonic

爽やかでドライ。スッキリとした味わい。

¥550 (¥605 tax inc.)

ハイボール

Highball

爽快な飲み口。定番の一杯です。

¥550 (¥605 tax inc.)

果実酒



Fruit Liquor



柚子酒 (ロック or ソーダ割り) ￥550 (￥605 tax inc.)

Yuzu (on the rocks / with Soda)

一番人気 !!

レモン酒 (ロック or ソーダ割り) ￥550 (￥605 tax inc.)

Lemon (on the rocks / with Soda)

爽やかで優しい味わい

熟成梅酒 (ロック or ソーダ割り) ￥550 (￥605 tax inc.)

Aged Plum Wine (on the rocks / with Soda)

桃も加わったクセになる美味しさ

NON ALC.



ノンアルコール

Non-Alcohol

NON ALC.



アサヒ ドライゼロ (小瓶) ￥440 (￥484 tax inc.)

Asahi Dry Zero Non-alcohol Beer

味も、のどごしも。定番のノンアルビール。

ノンアルコール レモンサワー ￥440 (￥484 tax inc.)

Non-Alcohol Lemon sour

定番の一杯

ノンアルコール グレープフルーツサワー ￥440 (￥484 tax inc.)

Non-Alcohol Grape Fruit Sour

グレープフルーツとローズマリーのフレッシュさ

ノンアルコール シークワサーハイ ￥440 (￥484 tax inc.)

Non Alcohol Shekwasha highball

酸味の効いた爽やかな味わい。

ノンアルコール アップルシナモンサワー ￥440 (￥484 tax inc.)

Non-Alcohol Apple Cinnamon Sour

リンゴとシナモンのスイーツのような味わい

ノンアルコール 梅酒 ￥440 (￥484 tax inc.)

Non Alcohol Plum Fruit (on the rocks / with Soda)

芳醇で華やかな香り。



ブルーオーシャン ノンアルコールカクテル ￥550 (￥605 tax inc.)

Non-Alcohol Cocktail "Blue Ocean"

パイナップルとココナッツのトロピカルノンアルコール



酒

日本酒

Sake

獺祭 純米大吟醸 ￥1,980 (￥2,178 tax inc.)

スパークリング45 180ml

KID - Junmai Daiginjo - Sparkling Cold sake

華やかな香りと米の甘味、炭酸の爽やかさ。



雁木 ￥960 (￥1,056 tax inc.)

純米無濾過 生原酒 ノ宅 180ml

Gangi Junmai Muroka Namagenshu Noichi

旨味と酸味。辛さとキレ。バランスが最高です。

田中六五 純米酒 180ml ￥1,160 (￥1,276 tax inc.)

Tanaka Rokujugo Pure Rice Sake

優しくさらりとした味わい。食中酒に。



泡盛

泡盛

Awamori

北谷長老 13 年古酒 25 度 (ロック or 水割り)

Chatan Choro 13 years old 25% (on the rocks / with Water)

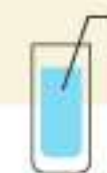
上品な香りと辛口な喉越し ￥550 (￥605 tax inc.)

北谷長老 13 年古酒 43 度 (ロック or 水割り)

Chatan Choro 13 years old 43% (on the rocks / with Water)

古酒ならではの風味。 ￥660 (￥726 tax inc.)

ソフトドリンク



Soft Drink

ALL ￥330 (￥363 tax inc.)

ウーロン茶

Oolong tea

リンゴジュース

Apple Juice

パイナップルジュース

Pineapple Juice

ジンジャーエール

Ginger ale

紅茶 (ホットのみ)

Tea (Hot)

お冷

A glass of water

オレンジジュース

Orange Juice

マンゴージュース

Mango Juice

コーラ

Cola

カルピス

Calpico

コーヒー (ホット・アイス)

Coffee (Hot / Iced)

￥0

Wine List #1

ワインリスト



Sparkling

スパークリング

U mes U fan Tres Brut ¥5,500 (¥6,050 tax inc.)
ウメス ウ ファン トレス ブルット

爽やかな柑橘にフローラルな風味。スッキリとした酸味の辛口。

Cave Docci / MUSASABI (Niigata) ¥8,800 (¥9,680 tax inc.)
カーブドッチ / むささび

メインにも合わせられる、ふくよかな味わいのブランドノワールです。



Champagne

シャンパン

Jamart Carte Blanche Brut ¥10,780 (¥11,858 tax inc.)
ジャマール・カルト・ブランシュブリュット NV

白くきめ細かい泡にアプリコットやリンゴの蜜のアロマ

Jean Vesselle Extra Brut ¥12,320 (¥13,552 tax inc.)
ジャン・ヴェッセル エクストラ・ブリュット

力強いアタックで広がるジューシーな果実味と心地よいビター感。

Gosset Extra Brut NV ¥13,860 (¥15,246 tax inc.)
ゴッセ エクストラブリュット

クリーミーな果実の風味。上品な酸とミネラルが長く続きます。



White Wine

白ワイン

Les Athletes du Vin Sauvignon Blanc (France) ¥5,720 (¥6,292 tax inc.)
レザスレットデュヴァン ソーヴィニヨンブラン

ふくよかなボディで酸味がしっかりとあり余韻も長い

Becker Gutswein Riesling (Germany) ¥6,380 (¥7,018 tax inc.)
ベッカー / グーツワイン リースリング

クリーンなミネラル感に熟した白い果実を感じます。

Hahn Winery Chardonnay SLH Estate (U.S.A California) ¥8,580 (¥9,438 tax inc.)
シャルドネ SLH エステート

しっとりとした舌触りとエレガントな酸味を感じます。

HIRAKAWA WINERY ¥10,780 (¥11,858 tax inc.)
SECOND VIN Cuvee Gastronomique (Hokkaido)

ヒラカワワイナリー スゴンヴァン ブランキュヴェ ガストロノミク

キンモクセイやユリの様な華やかな香り。

Orkis 2022 (France) ¥11,880 (¥13,068 tax inc.)
オルキス 2022

ボルドーの気品漂う濃厚セミヨン

Wine List #2

ワインリスト



Rose Wine

ロゼワイン

Cave d'Occi Funpy (Niigata)

カーブドッチ ファンピー

¥5,720 (¥6,292 tax inc.)

イチゴやピンクグレープフルーツのニュアンス。

Pepin Pink NV (France)

ペパン ピンク NV

¥8,580 (¥9,438 tax inc.)

新鮮なエキゾチックフルーツの香り。フレッシュでエネルギッシュな味わいです。



Orange Wine

オレンジワイン

STORI MARANI KISI Qveveri DRY AMBER (Georgia)

ストリマラニ キシ クヴェヴリ ドライアンバー

¥4,840 (¥5,324 tax inc.)

他に類を見ない心地よいタンニンと果実感が特徴

Yves Amberg N6 Nature (Frace)

イヴァンベルグ No.6 ナチュラル

¥8,580 (¥9,438 tax inc.)

キュッとしまる酸味に、アルザスらしい華やかで厚みのある果実味

JOEL GOTTO CALIFORNIA Zinfandel (U.S.A)

ジョエル ゴット カリフォルニア ジンファンデル

¥5,940 (¥6,534 tax inc.)

アメリカンオークの豊かな香りが程よいアクセント

San Fereolo Vgne Dolci (Italy)

サンフェレオーロ ヴィーニェ ドルチ

¥6,930 (¥7,623 tax inc.)

熟した黒い果実味に厚みのある旨味とドライなタンニン。

Domaine des Accoles Gryphe (France)

ドメーヌ・デ・ザコル グリフ

¥8,580 (¥9,438 tax inc.)

凝縮感が高くタンニンもくっきり。果実味、伸びのある酸がバランスよく備わっている。

Nicolini Refosco (Italy)

ニコリーニ レフォスコ

¥9,200 (¥10,120 tax inc.)

野生的な一面を持ちつつも上品なまとまり

Le Clos d'Un Jour Cahors (France)

ル・クロ・ダンジュール カオール

¥10,800 (¥11,880 tax inc.)

ジャムのような若い凝縮した果実感がたっぷりとした重厚な味わい

CLOS DU VAL CLASSIC NAPA VALLE
CABERNET SAVIGNON (California)

クロ・デュ・ヴァルナバヴァレー カベルネソーヴィニヨン

¥12,980 (¥14,278 tax inc.)

世界品質のカベルネで年間最優秀賞ワイナリー 3 回受賞。

Barlow Barrouge Napa Valley (U.S.A California)

バーロウ バールルージュ ナバヴァレー

¥18,680 (¥2,0548 tax inc.)

果実の強さと美しさの共存。驚くほどエレガントな味わいのミディアムボディ。



Red Wine

赤ワイン

Premium Wine List

Champagne

Jean Vesselle Extra Brut

¥12,320 (¥13,552 tax inc.)

ジャン・ヴェッセル エクストラ・ブリュット

力強いアタックで広がるジューシーな果実味と心地よいビター感

Gosset Extra Brut NV

¥13,860 (¥15,246 tax inc.)

ゴッセ エクストラブリュット

クリーミーな果実の風味。上品な酸とミネラルが長く続きます。

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

¥16,280 (¥17,908 tax inc.)

ボランジェ NV スペシャル キュヴェ

甘く穏やかなアロマと対照的な柑橘系の酸味。

Premium Wine List

White Wine

Orkis 2022 (France)

¥11,880 (¥13,068 tax inc.)

オルキス 2022

ボルドーの気品漂う濃厚セミヨン

KUSUDA Wines Riesling (NZ)

¥12,580 (¥13,838 tax inc.)

クスダ ワインズ リースリング

世界中から絶大な指示を受けるクスダワイン！

Grgich Hills Chardonnay Estate Grown Napa Valley

¥16,500 (¥18,150 tax inc.)

ガーギッチヒルズ シャルドネ エステート グロウン ナパヴァレー

柑橘のいきいきとした香りにヴァニラや蜂蜜のようなコクのある風味。

Bourgogne Blanc “Les Riaux”

¥17,800 (¥19,580 tax inc.)

ブルゴーニュ・ブラン “Les Riaux”

柔らかくピュアでかつ上質な酸と果実感。

Premium Wine List

Red Wine

Clos Du Val Napa Valley Cabernet Sauvignon

¥12,980 (¥14,278 tax inc.)

クロ・デュ・ヴァル ナパヴァレー カベルネソーヴィニヨン

世界品質のカベルネで年間最優秀ワイナリー 3 回受賞。

Barlow Barrouge Napa Valley (U.S.A California)

¥18,680 (¥20,548 tax inc.)

バーロウ バールルージュ ナパヴァレー

果実の強さと美しさの共存。驚くほどエレガントな味わいのミディアムボディ。

CH.GISCOURS (France)

¥19,580 (¥21,538 tax inc.)

シャトー ジスクール

熟成し飲み頃を迎えたボルドー 3 級のワイン。カシスやスミレの豊かな香りにスモーキーなニュアンス。

Freeman Groria Estate Pinot Noir Russian River Valley (California)

¥22,000 (¥24,200 tax inc.)

フリーマン グロリアエステート 輝 ピノノワール ロシアンリヴァーヴァレー (カリフォルニア)

カリフォルニアで初めての日本人女性ワインメーカー。

エレガントで芳醇なスタイルを堪能できる 1 本。

Grgich Hills Cabernet Sauvignon Estate Grown Napa Valley

¥24,750 (¥27,225 tax inc.)

ガーギッチヒルズ カベルネソーヴィニヨン エステート グロウン ナパヴァレー

きめ細やかな口当たりに滑らかなタンニンが感じられる豊潤な旨み

Aldo Conterno Barolo Bussia

¥27,500 (¥30,250 tax inc.)

アルドコンテルノ バローロ ブッシア

力強いタンニンのテクスチャーとジューシーな果実味が見事に調和