

吉祥寺

オイスター×ワイン

# スパイラル Spiral

フードメニュー

## Food Menu

### Steam&Grilled Oyster スチーム&グリルオイスター

※1ピースのお値段です

生牡蠣のオープングリル	¥350	オイスターロックフェラー	¥450
生牡蠣の白ワイン蒸し	¥350	オイスタージェノベーゼグリル	¥450
オイスターアンチョビガーリックグリル	¥350	オイスタークワトロフォルマッジグリル	¥450
オイスターマトモツアレラグリル	¥350	牡蠣と紅ズワイガニのアメリカーナグリル	¥550
フライドオイスター	¥350	牡蠣と雲丹の西京味噌バターグリル	¥550
		牡蠣と黒毛和牛の味噌粕グリル	¥550



### Salad サラダ

シーザーサラダ	¥800
シーフードと海藻のオーシャンサラダ レモンドレッシング	¥1000
カラフルバーニャカウダ	¥1300

### Cold Apetizer 冷菜

カラフルオリーブ	¥500
自家製ピクルス	¥500
なめらかレバームース	¥650
生ハムとゴルゴンゾーラの大人のポテトサラダ	¥650
マグロとアボカドと小海老のミルフィーユタルタル	¥850
チーズ3種の盛り合わせ	¥950
ハモンセラノの生ハムとイベリコ豚のサラミの盛り合わせ	¥1000
水タコのカパッチョとフルーツマトのカプレーゼ	¥1000

### Hot Apetizer 温菜

フライドポテト	¥550
小海老ときのこのアヒージョ	¥750
牡蠣のアヒージョ	¥850
バゲット	¥90
さつまいもときのこのスパニッシュオムレツ	¥800
ひき肉と茄子のチリトマト煮込み	¥800
フィッシュ&チップス	¥800
あさりとはまぐりとムール貝の白ワイン蒸し	¥1000
スモークベーコンとみやじ豚シャルキュトリーの盛り合わせ	¥1200

### Main Dish メインディッシュ

鴨胸肉のロースト バルサミコソース	¥1600
牛ハラミのスパイセータリアータ	¥1600
スペイン赤豚の低温68℃ロースト オニオンジンジャーソース	¥1800
国産牛フィレ肉の陽炎ステーキ マデラワインソース	¥1900
ラムチョップのハーブロースト	¥2000

### Pasta&Risotto パスタ&リゾット

※パスタは+¥100で米粉のパスタに変更できます

あさりと小柱のボンゴレビアンコ	¥1200
ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ	¥1200
牡蠣と野菜のペペロンチーノ or ナポリタン	¥1400
牡蠣とたっぷりシーフードのペスカトーレ	¥1600
紅ズワイガニのアメリカーナクリーム生パスタ or リゾット	¥1400
牡蠣ときのこのチーズクリーム生パスタ or リゾット	¥1500
牛ラグーとポルチーニ茸のクリーム生パスタ or リゾット	¥1600

### Dplce デザート

アフガード	¥500
ティラミス	¥500
ニューヨークチーズケーキ バニラアイス添え	¥550
クラシックガトーショコラ バニラアイス添え	¥550





フレッシュオイスター  
~ Fresh Oyster ~

《真牡蠣》 1ピース 350円

1 兵庫 相生

ほんのり潮の香りにみずみずしくすっきりとした食感がたのしめる。

2 兵庫 坂越

(+100円)

さわやかで香り高く、上品な甘さを楽しめる。

3 岩手 大槌

(+100円)

らくやかなボディとほのかな塩味と甘みを感じる。

4 福岡 糸島

塩味、コク、食感がしっかりしていて余韻が良い。

5 北海道 厚岸

(+100円)

身入りのよい食感にやわらかい味わいに甘み、濃厚なコクがある。

《季節限定・岩牡蠣》

6 長崎 五島列島 栢

650円

岩牡蠣らしいボリュームと濃厚さ、クリーミーさが楽しめます！

《牡蠣のためのトッピング》

海ぶどう 450円

牡蠣にのせて頂くと海ぶどうから溢れる海水エキスが天然のソースとなり  
素材本来の味を引き立てます。  
プチプチとした食感もアクセントとなります。  
白ワインのおつまみとしてもおすすめです。

Oyster Plate オイスタープレート

当店がおすすめする生牡蠣の食べ比べのご提案です。

(お値段は生牡蠣の組み合わせによって異なります。生牡蠣は1個からお好きな産地・個数ご注文可能です。)

☆本日の生牡蠣 3種食べ比べ

牡蠣初心者におすすめ！本日のおすすめ生牡蠣を3種類の産地からご用意いたします。

☆本日の生牡蠣 5種食べ比べ

本日のおすすめ生牡蠣5種を1ピースずつご用意致します。産地の味わいの違いを存分に楽しめます。

季節のおすすめ  
Season Recommendation

◆真鯛と牡蠣とはまぐりのアクアパッツァ

3種類の魚介に菜の花をつかった香ばしいアクアパッツァ。

2,000円

◆大山鶏もも肉グリル きのこのチーズクリームソース

300gのジューシーな鶏もも肉を一枚まるごとグリルにしました。濃厚なソースがよく合います。

1,800円

◆自家製ローストビーフのサラダ バルサミコソース

低温調理で丁寧に仕上げたほんのりあたたかなローストビーフをサラダ仕立てにいたしました。

1,200円

◆イタリア産粗挽サルシッチャとスモークベーコンのグリル

ジューシーで食べ応えのあるイタリア産のサルシッチャ(ソーセージ)と香ばしい

スモークベーコンの2種類グリル盛り合わせです。

1,200円

◆鶏ハツと彩野菜のオイスターソース炒め

鶏ハツと彩豊かなパプリカ・ズッキーニをにんにくとオイスターソースで炒めました。ビールがすすむ一品！

1,000円

◆桜海老のクリームコロッケ

桜海老をつかった香り豊かな濃厚クリームコロッケ。桜海老フリットのトッピングで。

800円

◆桜海老と春キャベツのペペロンチーノ

香ばしい桜海老と柔らかく甘い春キャベツをつかったペペロンチーノパスタです。

1,200円

◆レモンとワインと生牡蠣◆

牡蠣とレモンと一緒に食べると3つの効果があると言われております。

- ①レモンの酸味が牡蠣の臭みを消してくれる
  - ②レモンの殺菌効果
  - ③牡蠣の栄養成分である鉄分や亜鉛の吸収をよくしてくれる
- レモンを少し搾ると、味わいの他にもこのような効果が期待されるので、  
レモンが苦手でない方はおすすめです！  
ちなみに白ワインにもリンゴ酸という成分が含まれており、レモンと同じ働きをしてくれます♪

Free Wi-fiあります。ID:Rakuten-Casa-47121 Pass:NMAU427M ご利用ください！



吉祥寺 オイスター×ワイン  
**スパイラル**  
*Spiral*

ドリンクメニュー  
*Drink Menu*

**Wine Cocktails** ワインカクテル

ベリーニ	<スパークリングワイン×白桃>	¥700
ミモザ	<スパークリングワイン×オレンジ>	¥700
ホワイトミモザ	<スパークリングワイン×グレープフルーツ>	¥700
キールロワイヤル	<スパークリングワイン×カシス>	¥700
スプリッツァー	<白ワイン×ソーダ>	¥700
キティ	<赤ワイン×ジンジャーエール>	¥700
ワインクーラー	<赤ワイン×オレンジ>	¥700
自家製トロピカルサングリア		¥800
自家製ベリーサングリア		¥800



**Beer** ビール

プレミアムモルツ	¥650
プレミアムモルツ中瓶	¥850
コロナ	¥850
シャンディガフ	¥700
レッドアイ	¥700
オールフリー	¥550

**Whisky** ウイスキー

頂点ハイボール	<ツムビームハイボール>	¥600
ビームジンジャーハイボール	<甘口/辛口>	¥600
メイカーズマーク	<ロック/ストレート/ソーダ>	¥700
バランタイン	<ロック/ストレート/ソーダ>	¥800
ポウモア	<ロック/ストレート/ソーダ>	¥800
白州	<ロック/ストレート/ソーダ>	¥900

**Fruit Sour / Shochu** フルーツサワー/焼酎

生レモンサワー	¥650	
生グレープフルーツサワー	¥650	
生ライムサワー	¥650	
はちみつゆずサワー	¥600	
はちみつりんごサワー	¥600	
白桃サワー	¥600	
マンゴーサワー	¥600	
ウーロンハイ	¥600	
黒霧島	<ロック/水割り/お湯割>	¥600
梅酒	<ロック/水割り/お湯割/ソーダ割り>	¥600

**Spirits Balloon Cocktails** スピリッツバルーンカクテル



ジントニック	¥800	
モスコミュール	¥800	
テキーラトニック	¥800	
ラムコーク	¥800	
モヒート	¥800	
自家製リモンチェットロ	<ストレート/ロック/ソーダ>	¥900

**Liquor Jar Cocktails** リキュールジャーカクテル

クランベリーレモントニック	¥700
カシスオレンジ	¥700
ファジーネーブル	¥700
グレープフルーツスプモーニ	¥700
カンパリスオーダ	¥700



**Soft Drink** ソフトドリンク

ウーロン茶	¥450	サンベレグリノ	<ガス入りミネラルウォーター>	¥700
オレンジジュース	¥450	コーヒー	<Hot/Ice>	¥500
グレープフルーツジュース	¥450	カフェラテ	<Hot/Ice>	¥500
クランベリージュース	¥450	エスプレッソ		¥500
ジンジャーエール	<甘口/辛口>	紅茶	<Hot/Ice>	¥500
コココーラ	¥450			





~Special SAKE for oysters~

◆IMA -牡蠣のための日本酒 850円

醸造元：今代司酒造 産地：中部・北陸地方  
アルコール度 12度 純米酒あっさりタイプ

白ワインのような甘酸っぱい味わいと豊富なミネラル感が牡蠣によく合います。  
牡蠣専用で醸造された日本酒です。



~Sparkling Wine~

◆スパークリングワイン 700円

まずはキレのよい爽やかなスパークリングで乾杯してはいかがですか？

~Home made~

◆自家製トロピカルサングリア 800円

りんごやオレンジ、パイナップルなど5種類のフレッシュフルーツを  
リキュールや白ワインと漬け込んだ自家製サングリアです。

◆自家製ベリーサングリア 800円

オレンジやカシス、ブルーベリーなどの7種のベリーやフルーツをリ  
キュールや赤ワインと漬け込んだ自家製サングリアです。

◆自家製リモンチェッロ 900円

レモンの果皮をたっぷりスピリタスウォッカに浸し色や香り、味わい  
を抽出したあと砂糖水で割り2週間寝かせた自家製リモンチェッロ。  
度数は50度近くありますがストレートorロックがおすすめです。  
ソーダや水割りもできます。



~ By the Glass Wine ~

【White Wine】

◆ロスガンソス 700円

《産地：チリ 品種：シャルドネ》  
柑橘系の香りとマンゴーなどのトロピカルなフルーツのような香り。  
柔らかく爽やかな酸とフレッシュな果実味。

◆グリッコ 《季節のおすすめ》

《産地：イタリア シチリア 品種：グリッコ 850円》  
淡く緑がかった麦わら色。リンゴや柑橘類などのフレッシュな果実香にミントなどハーブの香り。  
酸味がきれいでしたっきりとしたストラクチャーも感じられます。

◆シャブリ ラ・ピエレレ 950円

《産地：フランスブルゴーニュ 品種：シャルドネ》  
エレガントなリンゴや洋梨のアロマ。  
新鮮で瑞々しいクリーンな酸を感じる味わい。

◆クラウディーベイ 1,000円

《産地：ニュージーランド 品種：ソーヴィニヨンブラン》  
パッションフルーツやマンダリンオレンジの豊かな果実味。  
ハーブや青りんごを思わせる味わい。



【Red Wine】

◆ロスガンソス 700円

《産地：チリ 品種：カベルネソーヴィニヨン》  
ベリー系の凝縮された果実香と黒胡椒などのスパイスのニュアンス。  
しっかりとしたタンニンと程よい酸味。

◆グランマエストロ プリミティーヴォ ディ マンドゥリア 850円

《産地：イタリア トスカーナ 品種：プリミティーヴォ》  
黒ずくりやプラムジャムのフルーティーな香りにココアやバニラ・タバコなどのスパイシーな香り。  
柔らかく甘みをもつタンニンとともに芳醇な赤系の果実味が広がり余韻にはスパイスやコーヒーの  
ニュアンスも。

◆ヴィエレ メタモルフォシス 950円

《産地：ルーマニア 品種：フェデアスカ・ネアグラ》  
ブラックチェリーやブルーンの香りと大樽由来のスパイスやバニラの柔らかな香り。  
程よいフレッシュさとタンニン、熟したブドウの凝縮感のバランスがよく上品。

◆シャトー モンベラ 1,000円

《産地：フランス 品種：メルロー、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン》  
小さな赤い果実を思わせる豊かなアロマ。  
口に含むと凝縮された甘い果実味や薔薇の風味が感じられる。