初夏の牡蠣三昧

Two sets of fresh seafood

牡蠣どっさり！
初夏の素材のコンビネーションを
お楽しみください。

※写真は２名様分です

初夏の牡蠣三昧 12個セット

生牡蠣　３個 ・ 牡蠣のマリネと旬の野菜のムース　２個 ・ 牡蠣の炙りとカツオのたたき、フルーツトマトのサラダ仕立て
広島県産大粒カキフライ　１個 ・ 香草ガーリックバターとシラスの焼き牡蠣　１個 ・ ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣　１個
牡蠣と穂付き筍のバターソテー　サフランクリームソース ・ 牡蠣の白ワイン蒸し レモン風味

【要予約】２名様から承ります。

お一人様 **¥3,000** 税込

飲み放題付き ¥4,500 税込

※写真は２名様分です

初夏の牡蠣三昧 15個セット

生牡蠣　３個 ・ 牡蠣のマリネと旬の野菜のムース　２個 ・ 牡蠣の炙りとカツオのたたき、フルーツトマトのサラダ仕立て
広島県産大粒カキフライ　１個 ・ 香草ガーリックバターとシラスの焼き牡蠣　１個
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣　１個 ・ 牡蠣の素焼き　１個
牡蠣と空豆のかき揚げ　牡蠣出汁添え
牡蠣と穂付き筍のバターソテー　サフランクリームソース
牡蠣の白ワイン蒸し レモン風味

【要予約】２名様から承ります。

お一人様 **¥4,500** 税込

飲み放題付き ¥5,500 税込

上記セット２種は前日までのご予約お願い致します。