

EARLY  
SUMMER  
OYSTER

期間限定

5/1 火～5/14 月

旬の生牡蠣を楽しんでいただくために  
食べ放題でご提供！

# 初夏の牡蠣 食べ放題



牡蠣の素焼き



香草ガーリックバター焼き



カキフライ

## 初夏の牡蠣 食べ放題

90分制

60分ラストオーダー

《実施時間 17時～》※ランチタイムは実施していません。

お一人様

¥3,980 (税抜)

食べ放題内容：生牡蠣・牡蠣の素焼き・香草ガーリックバター焼き・カキフライ

要予約

ご利用の2日前までのご予約をお願いいたします。

飲み放題オプション ¥1,500 (税抜) ビール / ハウスワイン (赤・白) / カクテル各種 / ソフトドリンク各種

海洋深層水による牡蠣の養殖浄化

活牡蠣を最浄化！

特許浄化法

方法特許第 6240037 号

「安全品質プレミアムオイスター、  
安心美味しい牡蠣なんです。」

安全を確保するための技術

旬の牡蠣は日本各地の生産者さんから、鮮度を保ったまま富山入善の海洋深層水かきセンターに運ばれます。もちろん牡蠣の最浄化を行うためです。厚生労働省基準よりはるかに厳しい独自の安全基準を設け浄化し、クリアした牡蠣が店舗に届きます。今まで培ってきたこの技術だからこそ、お客様に自信を持って当店の牡蠣をお勧めできるのです。