

開催期間

2/1 木 ~ 12 月

HOT
OYSTER

ホクホクの牡蠣

食べ
放題

牡蠣の
豪快蒸し
付き!

1組様につき
1セット



香草ガーリックバター焼き



素焼き

生牡蠣・カキフライ・蒸し牡蠣
素焼き・香草ガーリックバター焼き

実施時間 15時 ~ 《 90分制 30分前ラストオーダー 》

※店舗によっては15時~17時 close の店舗がございます。ご予約の際、店舗にご確認ください。
※ランチタイムは実施しておりません。

ご利用の2日前までのご予約をお願いいたします。

お一人様

¥4,580 税抜

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蓄養浄化
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。