

牡蠣宴

オイスターバーならではの
自慢の牡蠣を盛り込んだコース料理をご用意しました。
大事なお仲間、ご家族とお楽しみください。

要予約

3コース共に
17時~より承ります。
ご利用の前日までにご予約
をお願いいたします。

人気の牡蠣料理！

当店人気の牡蠣料理を盛り込んだ
リーズナブルなコースです。

カジュアルコース 084

お一人様 **¥3,000** 税込

飲み放題込み お一人様 **¥4,500** 税込

お料理内容

牡蠣のオイルマリネのブルスケッタ
クラシックシーザーサラダ
北海道産柳タコとトマトのカルパッチョ ガーリックバルサミソース
牡蠣素焼き、牡蠣季節焼き、カキフライ 各1ピース
牡蠣とエリンギ茸のアヒージョ バケット付
本日のパスタ
アイスクリーム

※写真は2名様盛りのイメージです。



※写真は2名様盛りのイメージです。

牡蠣を様々な調理法でたっぷり
楽しんでいただける和風テイストのコースです。

牡蠣三昧コース 084

お一人様 **¥4,000** 税込

飲み放題込み

お一人様 **¥5,500** 税込

お料理内容

本日のお勧め真牡蠣 2種×1ピース
季節のオイスターカクテル 1ピース
牡蠣南蛮のサラダ
牡蠣素焼き、牡蠣季節焼き、牡蠣バターソテー 各1ピース
カキフライ 1ピース
牡蠣の豪快昆布焼き 野菜のおろしポン酢で
牡蠣ご飯 牡蠣出汁スープと一緒に
能登の塩アイス レモン添え

084



※写真は2名様盛りのイメージです。

季節の食材、お魚やお肉も楽しんでいただける
バランスのとれた洋風コースです。

シーズナルコース 084

お一人様 **¥4,000** 税込

飲み放題込み

お一人様 **¥5,500** 税込

お料理内容

本日のお勧め真牡蠣 2種×1ピース
季節のオイスターカクテル 1ピース
牛ランプ肉のタリアータと季節野菜の菜園風
牡蠣とお魚のフイヤベース ガーリックトースト添え
カキフライ 1ピース
牡蠣とフォアグラのソテー 特製CACCCIソース
ボルチーニ茸とベーコンのクリームパスタ
季節のタルト

084

アレルギー表示：卵 0 乳製品 0 小麦 4 落花生 8 そば 6 カシューナッツ 3 ごま 4 エビ 5 カニ 6



3コース共に17時~より承ります。
ご利用の前日までにご予約をお願いいたします。

◀ ネットからでもご予約できます！

飲み放題内容

120分

(90分ラストオーダー)

・生ビール ・ワイン(赤/白) グラス/デキャンタ ・焼酎(芋/麦) ・ウイスキー・梅酒(ロック/水割り/ソーダ割り)
・サワー各種 レモンサワー・グレープフルーツサワー・梅サワー・柚子サワー
・カクテル各種 カシスソーロン/カシスソーダ/カシスオレンジ/カシスグレープフルーツ/ジントニック/ジンオレンジ/シングル
フルーツ/ジンバック/モスコミュール/ウオッカトニック/ウオッカオレンジ/ウォッカグレープフルーツ/ピーチウーロン/ピーチ
ソーダ/ファジーネーブル/カンパリオレンジ/カンパリグレープフルーツ/カンパリソーダ
・ソフトドリンク各種 ウーロン茶/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/ジンジャーエール