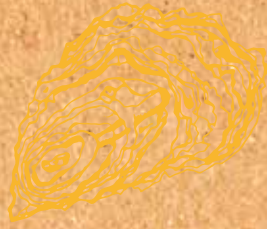


旨味本格派！冬の牡蠣

WINTER OYSTER



旬の真牡蠣 プレート

牡蠣シーズン本番、本格派の真牡蠣を取り揃えました。

※本日の生牡蠣はリストをご覧ください。

2ピース

¥950 税抜

3ピース

¥1,380 税抜

4ピース

¥1,780 税抜



「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。」

海洋深層水による牡蠣の蓄養浄化

安全を確保するための技術

活牡蠣を最浄化！

特許浄化法

方法特許第 6240037 号

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。

Oyster Complete Set



※写真は13ピースセット2セット分の内容です。※写真はイメージです。

牡蠣シーズン本番、オイスターバーならではの牡蠣料理の数々。是非お試しください。

本格派！オイスターコンプリートセット

OYSTER

10ピースセット

1セット **¥2,980** 税抜

本格派！真牡蠣2ピース ・ 牡蠣のマリネと安納芋のムース ・ 広島県産大粒牡蠣フライ
定番！人気のグリルオイスター三種〈香草バター焼き／ウニと牡蠣醤油焼き／アンチョビガーリック焼き〉
牡蠣と帆立のフリット サラダ仕立て ・ 牡蠣とムール貝の白ワイン蒸し

OYSTER

13ピースセット

1セット **¥3,980** 税抜

本格派！真牡蠣2ピース ・ 牡蠣のマリネと安納芋のムース
2種のオイスターカクテル〈ウニとローストビーフのオイスターカクテル／サーモンとバジルソースのオイスターカクテル〉
牡蠣と鮮魚の炙り イクラのせ ・ 広島県産大粒牡蠣フライ
定番！人気のグリルオイスター三種〈香草バター焼き／ウニと牡蠣醤油焼き／アンチョビガーリック焼き〉
牡蠣と帆立のフリット サラダ仕立て ・ 牡蠣とムール貝の白ワイン蒸し

ホクホクの
冬の蒸し牡蠣を
お楽しみください。

牡蠣の豪快蒸し

250g **¥1,680** 税抜

※サイズによって数量が異なります。



※写真はイメージです。



アツアツ、オリーブオイルの豊かな香り

牡蠣のアヒージョ 5品 All ¥980 税抜

1 アヒージョ カプレーゼ

生乳を使用したモッツアレラチーズとあつあつジューシーなプチトマトが楽しめます。

2 バーニャカウダ風アヒージョ

野菜をディップしてバーニャカウダのように味わえる一品です。

3 牡蠣と海老、オクラのアヒージョ

カレー風味 カレースパイスが効いた濃厚アヒージョです。

4 牡蠣と牛バラ肉のレッドチリ アヒージョ

お肉に絡むピリ辛レッドチリで心も体も温まります。



定番 アヒージョ・オイスター

当店定番の牡蠣のアヒージョです。
バケットと共に召し上がりください。

バケット 2枚 ¥300 税抜



1 アヒージョ
カプレーゼ

2 バーニャカウダ風
アヒージョ

3 牡蠣と海老、オクラの
アヒージョ カレー風味

4 牡蠣と牛バラ肉の
レッドチリアヒージョ

※写真はイメージです。

HOT GRILLED OYSTER

グリルドオイスター



アンチョビと
ガーリックの焼き牡蠣
¥500 税抜



香草ガーリックバター焼き
¥500 税抜



ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣
¥500 税抜



牡蠣の白ワイン蒸し
2ピース ¥980 税抜
3ピース ¥1,470 税抜