

SPRING SPECIAL
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。

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! 春の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! 春の真牡蠣2ピース ・ 牡蠣のオリーブオイルマリネと新玉ねぎのムース
定番! 人気のグリルオイスター三種 〈香草ガーリックバター焼き / ウニと牡蠣醤油焼き / アンチョビガーリック焼き〉
大粒牡蠣フライ 自家製タルタルソース ・ 牡蠣と菜の花のフリット マスタードソース
牡蠣と筍のステーキ 桜海老のソース

OYSTER

13ピースセット

1セット ¥3,980 税抜

本格派! 春の真牡蠣2ピース ・ 牡蠣のオリーブオイルマリネと新玉ねぎのムース
春のオイスターカクテル 2種 〈釜揚げしらすとボン酢ジュレ、帆立とふきのとうソース〉
牡蠣と桜鯛の炙り イクラのせ ・ 大粒牡蠣フライ 自家製タルタルソース
定番! 人気のグリルオイスター三種 〈香草ガーリックバター焼き / ウニと牡蠣醤油焼き / アンチョビガーリック焼き〉
牡蠣と菜の花のフリット マスタードソース ・ 牡蠣と筍のステーキ 桜海老のソース

牡蠣に合うワイン、CACCCI【カッキー】

ソーヴィニオン・ブラン	《爽やかな辛口》	チリ	フレッシュでフローラル。フルーティーな味わいで上質感があり、滑らかな舌触り。
シャルドネ	《辛口》	チリ	ボディと酸のバランスが非常によく、フルーティーな余韻がともなう。
ピノ・ノアール	《ミディアムボディ》	チリ	チェリーとスパイスのニュアンスに、濃縮感のあるエレガントなアロマ。
カベルネ・ソーヴィニオン	《フルボディ》	チリ	濃いルビー色。タンニンがしっかりとした骨格をつくり野いちごやスパイスのアロマが感じられる。

各ボトル ¥3,380 税抜 デキャンタ ¥2,300 税抜 グラス ¥590 税抜

MIGUEL TORRES
Pioneer in Chile since 1979
Chile

春の恵みを味わう。

春の味覚フェア



鱈と山菜

春のフィッシュ&チップス

春の魚「さわら」くせのない上品な白身魚でおいしい一皿♪
脂ののった春の魚をお楽しみください。

¥1,280 税抜



牡蠣と菜の花のタリアテッレ

香ばし桜海老のトマトクリームソース

春のお楽しみ、菜の花。
ほのかな苦味と桜エビの旨味を活かした
春の一品です。

¥1,480 税抜

OYSTER COCKTAIL

春のオイスターカクテル



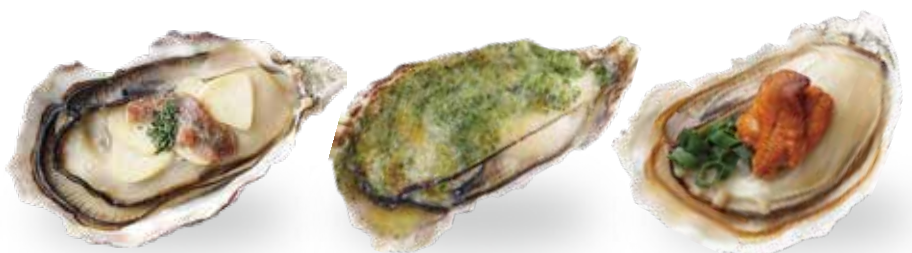
牡蠣と桜鯛の炙りイクラのせ

「桜鯛」や「花見鯛」とも言われ、春の訪れと共に
やってくる鯛を牡蠣に合わせた贅沢な逸品です。

¥680 税抜

HOT GRILLED OYSTER

オイスターバーならではの一品 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

ホクホクの
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

※牡蠣のサイズによって数量が異なります。
(約 15 粒程度)



※写真は
イメージです。

漁師さんのオススメ！

SPRING OYSTER

立派に育った春牡蠣到着！

春の真牡蠣 プレート

※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。