

期間限定

6/1金~6/13水

素焼き / 香草ガーリックバター焼き

カキフライ

生牡蠣

※写真はイメージです。

いよいよ
岩牡蠣
シーズン到来!

初夏の牡蠣 食べ放題!

岩牡蠣と真牡蠣の食べ比べ or 真牡蠣をお得に楽しむ2パターンの食べ放題をご用意しました!

岩牡蠣 & 真牡蠣 食べ比べ! 食べ放題

お一人様 **¥5,480** (税抜)

【食べ放題内容】

生牡蠣 (岩牡蠣 & 真牡蠣 食べ比べ)

牡蠣の素焼き / 香草ガーリックバター焼き / カキフライ

真牡蠣 食べ放題

お一人様 **¥4,480** (税抜)

【食べ放題内容】 生牡蠣 (真牡蠣)
牡蠣の素焼き / 香草ガーリックバター焼き / カキフライ

※いずれの食べ放題も素焼き、香草ガーリックバター焼き、カキフライは真牡蠣を使用したものとなります。

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。

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

要予約

ご利用の2日前までのご予約ください。※飲み放題オプションも要2日前予約

海洋深層水による牡蠣の善養浄化

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。

アレルギー表示: 卵 乳製品 小麦 落花生 そば カシューナッツ ごま エビ カニ