

でっかい牡蠣で  
夏バテ対策！

期間限定

7/5木～7/13金

# 旬の岩牡蠣と 大粒真牡蠣を入荷！

北海道産！

旬の大粒岩牡蠣と今が旬の北海道産大粒真牡蠣をセットにしました！  
今しか味わえない、特別な食べ比べを数量限定でご提供いたします。  
この機会にぜひお試しください！



※写真は全てイメージです。

# 夏の

数量限定

厳選大粒岩牡蠣 & 大粒真牡蠣 (北海道厚岸産)

※岩牡蠣の産地についてはスタッフにおたずね下さい。※海域状況等の影響により、産地が急遽変更となる場合がございます。

# 極みプレート 4ピース ¥2,780税抜

KIWAMI

(大粒真牡蠣 2ピース、大粒岩牡蠣 2ピース、)

※数量限定のため単品売りはございません。こちらのプレートでお召上がりください。

17時より承ります。

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、安心美味な 生牡蠣なんです。」

安全を確保するための技術

旬の生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。もちろん生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、クリアした生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生牡蠣をお勧めできるのです。