



牡蠣料理や生牡蠣。オイスターバーのおいしさをご自宅で。

オイスターテーブル 銀座コリドー店

# TAKE OUT MENU

## 03-3573-3332

テイクアウトメニュー

TEL受付時間 11:30~15:00、17:30~19:00

*Fresh Raw Oyster*

### フレッシュオイスター [生牡蠣]

12P **¥4,145** [税込¥4,560]

24Pセット **¥7,000** [税込¥7,700]

殻付き牡蠣を専用保冷バッグでのお渡しとなります。  
剥いてお召し上がりください。

- ※牡蠣剥きナイフ1本・軍手1対・剥き方説明書入り
- ※生ものですので2時間以内にお召し上がりください
- ※生牡蠣の産地は選べません



※盛り付けイメージ (お渡しは殻付きの状態です)

**RECOMMENDED!**  
おすすめ



20Pセットイメージ



*Hot Oyster Complete Set*

### ホットオイスター コンプリートセット 004

10P **¥2,000**  
[税込¥2,200]

20Pセット **¥3,545**  
[税込¥3,900]

素焼き、バターソテー、焼き牡蠣、ワイン蒸し、  
牡蠣フライといろいろな牡蠣の調理法で  
楽しむセットです。



*Breaded Oyster: 4pcs, 6pcs*

### 牡蠣フライ 004

4ピース **¥636** [税込¥700]

6ピース **¥818** [税込¥900]

粗目のパン粉でふわりと  
包まれた口当たりがサクッと  
軽い牡蠣フライです。



*Sauteed Oyster and Foie Gras served  
with Sweet balsamic sauce*

### 牡蠣とフォアグラのソテー 004

**¥1,090** [税込¥1,200]

牡蠣とフォアグラはとても相性がよく、  
赤ワインによく合います。

#### 《ご注文にあたって》

※当日ご来店の際にお受け取りになる場合は、ご来店の順でのお作りとなりますので、ご提供までにお時間をいただく場合がございます。  
 ※ご予約時間はお受け取りにいらっしゃる時間をお伝えください。 ※ご予約後の変更・キャンセルはキャンセル料が発生いたしますのでご了承ください。  
 ※ご連絡なく、ご指定時間より1時間以上遅れられた場合は自動的にキャンセル扱いとさせていただきます。  
 ※お渡しの際には、テイクアウト専用の器に入れてのお渡しとなります。牡蠣殻を使用している商品に関しましては、細かい殻の破片が付着している場合がございます。お召し上がりの際  
 にはご注意ください。また、電子レンジで温める際には、必ず殻を外して下さい。 ※メニューを5食以上の注文の場合は予めお電話の上、ご相談ください。  
 ※右記の理由でやむを得ずお断りする場合がございます。 1.注文多数で商品が品切れした場合 2.店頭への来店が非常に混雑した場合3.臨時休業等営業が出来ない場合