



シェアできる
牡蠣料理
15種類の
贅沢食べ比べ!

3/22(火)~4/3(日)

みんなでシェアして楽しめる!

選べる調理法! 季節の牡蠣堪能セット

牡蠣(15ピース or 20ピース or 25ピース)を15種類の調理法で食べ比べできる、贅沢なセットです!

例えば、25個コースを2~4人でシェアしてメインをプラスすれば、大満足のオイスターセットが完成!

15ピースセット

¥3,990 (税込¥4,389)

20ピースセット

¥4,890 (税込¥5,379)

25ピースセット

¥5,690 (税込¥6,259)

選べる15の調理法

RAW

- 1 旬の生牡蠣
- 2 漬け牡蠣 すだち添え
- 3 生牡蠣カクテル わかめと青のりのソース イクラ添え
- 4 生牡蠣カクテル 紅心甘根おろしとしらす
- 5 生牡蠣カクテル 新玉ねぎとローストビーフ
- 6 生牡蠣と桜鯛の炙り ネギ味噌添え
- 7 生牡蠣と牛ザブトンの炙り わさび添え

HOT

- 8 牡蠣の素焼き
- 9 牡蠣フライ
- 10 牡蠣の白ワイン蒸し
- 11 牡蠣のバターソテー
- 12 グリルドオイスター 空豆の香草ガーリックバター
- 13 グリルドオイスター タケノコとアンチョビのトマトソース
- 14 グリルドオイスター 桜海老タルタルソース
- 15 牡蠣と菜の花のフリット

★OPTION★
季節の
特別メイン
各+¥1,000
(税込¥1,100)

当セットをご注文いただいたお客様に限り、+1000円で季節の特別メインをご注文いただけます!
(税込¥1,100)



牡蠣と桜海老、春キャベツの
クリームソースパスタ



4種貝と菜の花の
トマトソースリゾット

写真は全てイメージです。



WEB予約はこちら [ご利用の2日前までにご予約ください](#)

アレルギー表示: 卵 乳製品 小麦 落花生 そば エビ カニ
※入荷の遅れや品薄になる場合など、急遽、本企画が中止になる場合もございます。
※産地銘柄は当店指定のものとなります。※受付時間帯は店舗により異なります。