

7/16 (土) ~ 7/31 (日)

Summer!

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!

15  
ピース

¥3,990  
(税込¥4,389)

20  
ピース

¥4,890  
(税込¥5,379)

25  
ピース

¥5,690  
(税込¥6,259)

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  
もずくとイクラ添え



4 生牡蠣カクテル  
タコと梅肉

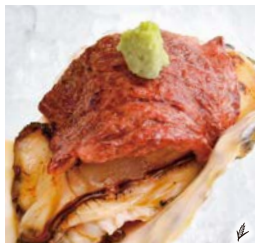


5 生牡蠣カクテル  
揚げ茄子とローストビーフ

HOT



6 生牡蠣と真鯛の炙り  
トマト オクラのソース



7 生牡蠣と牛ザブトンの  
炙りわさび添え



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  
香草パン粉  
ガーリックバターと枝豆



13 グリルドオイスター  
アスパラと  
バジルトマトソース



14 グリルドオイスター  
しらすとねぎ味噌



15 牡蠣ときびなごの  
フリット



WEB予約はこちら [ご利用の2日前までにご予約ください](#)

写真は全てイメージです。

アレルギー表示: 卵 〇 乳製品 〇 小麦 〇 落花生 〇 そば 〇 エビ 〇 カニ 〇

※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。