

OYSTER

20  22

FESTIVAL

1年の計は「牡蠣祭り」にあり!

牡蠣が特に美味しい季節がやってきました!
旨味も栄養もたっぷりの牡蠣を使った自慢のメニューの中から厳選した3品をご提供いたします。



ロブスターリーフ シャルドネ

Lobster Reef (Chardonnay)

牡蠣との相性抜群!

生産国  ニューージーランド

日本で飲めるのはレッドロブスターだけ!優れたバランスを持つ、爽やかな柑橘系果実の風味を感じるワイン。

(グラス) Glass

690円

(税込759円)

(カラフェ) Carafe

2,490円

(税込2,739円)

(フルボトル) Full bottle

3,290円

(税込3,619円)

40

 SINCE 1982
JPN 40TH ANNIVERSARY



オイスター∞(エイト) Oyster Eight 1,590円(税込1,749円) [COLDオイスター単品] 1ピース 490円(税込539円)

牡蠣好き必食! COLDオイスター(生牡蠣)が贅沢にも8個並んだワンプレートはキラキラと輝き、まるで宝石のよう。シンプルにレモンを搾って食べるもよし、3種のオリジナルソースで楽しむもよし!口いっぱい広がる幸せをご堪能あれ!

3種の
ソース

カクテル
ソース

アンチョビ
ペッパー

イタリアン
野菜のマリネ
with
ホワイトビネガー

当店の牡蠣は、高い基準の衛生管理をクリアした安全な牡蠣を使用しておりますが、栄養価が非常に高い分、食べ過ぎや体調の優れない方(風邪気味の方、疲労気味の方)、高齢、幼少、妊娠中の方はご注意ください。



オイスター・アヒージョ

990円

(税込1,089円)

Oyster Ajillo

大粒の牡蠣がゴロゴロと入り、ガーリックの風味が食欲を刺激するアヒージョ。お好みでバケットと共に楽しみ下さい。
[バケット3枚 150円(税込165円)]



オイスターとアスパラのクリームスープパスタ

1,490円

(税込1,639円)

Oyster and Asparagus Cream Soup Pasta

濃厚な旨味の牡蠣と食感の良いアスパラを使い、コクのあるクリームスープで仕上げました。一口食べると身体がほっこり、心はにっこり。優しい味わいのパスタです。