

WINTER OYSTER

本格旨味カキの
シーズン

当店ならではのクオリティーです。

2017
今年最後の

食べ 放題

開催期間 2017.12.1 金~14 木

真牡蠣

生牡蠣〈真牡蠣〉・カキフライ
素焼き・香草ガーリックバター焼き



カキフライ



香草ガーリックバター焼き



素焼き

実施時間 15時～

《 90分制 30分前ラストオーダー 》

※店舗によっては15時～17時 close の店舗がございます。
ご予約の際、店舗にご確認ください。
※ランチタイムは実施していません。

¥4,580

お一人様 税抜

ご利用の2日前までのご予約をお願いいたします。

飲み放題オプション ¥1,500 税抜 ビール / ハウスワイン (赤・白) / カクテル各種 / ソフトドリンク各種

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、
安心美味しい牡蠣なんです。」

安全を確保するための技術

旬の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牡蠣をお勧めできるのです。