

6/18 (土) ~ 6/30 (木)

選べる調理法! *Early summer!*

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 **¥3,990**
ピース (税込¥4,389)

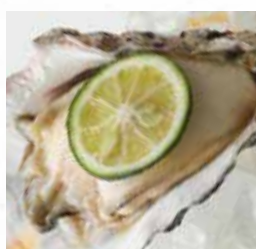
20 **¥4,890**
ピース (税込¥5,379)

25 **¥5,690**
ピース (税込¥6,259)

RAW



①旬の生牡蠣



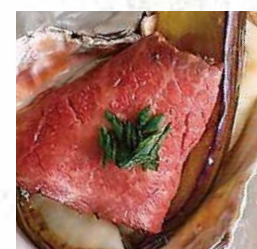
②漬け牡蠣
すだち添え



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

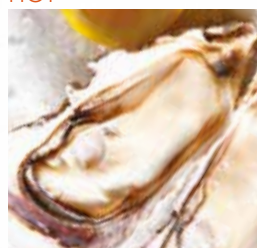
HOT



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

★OPTION★

当セットをご注文いただいたお客様に限り、各+1,000円で季節の特別メインをご注文いただけます!

(税込¥1,100)



牡蠣とウナギ、
卵黄の Pasta
花椒風味



牡蠣とムール貝
アスパラガスの
バジルクリームリゾット

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 〇 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がございます。
※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。