

当店人気の牡蠣料理を盛り込んだリーズナブルなコース。



※写真は2名様分です。

牡蠣を洋風テイストの様々な調理法でたっぷり楽しんでいただけるコース。



※写真は2名様分です。

牡蠣を様々な調理法でたっぷり楽しんでいただける和風テイストのコース。



※写真は2名様分です。

カジュアルコース

Casual Course

生牡蠣2ピース

シーザーサラダ

前菜2種盛り合わせ

カキフライ2ピース

ムールフリット

～ムール貝のレモンクリーム蒸しとポテトフライ～

本日の牡蠣パスタ ハーフサイズ

004 (🍷) (🍷)

お一人様 ¥3,000 (税込 ¥3,300)

飲み放題込み お一人様 ¥5,480 (税込 ¥6,028)

オイスターコース - 洋 -

Oysters Cours

オイスタープレート

生ハムサラダ

前菜2種盛り合わせ

ホットオイスタープレート 各1ピース
(焼き牡蠣2種・カキフライ)

牡蠣とサーモンのムニエル ウニクリームソース&バケット

本日の牡蠣パスタ ハーフサイズ

シャーベット

004 (🍷) (🍷)

お一人様 ¥4,500 (税込 ¥4,950)

飲み放題込み お一人様 ¥6,980 (税込 ¥7,678)

牡蠣三昧コース - 和 -

Oysters Cours - Japanese Style -

生牡蠣4種盛り合わせ

(生牡蠣・漬け牡蠣・炙り牡蠣・許牡蠣)

前菜盛り合わせ

(赤エビ炙り、牡蠣の磯部巻き、牡蠣と野菜の南蛮漬け、ローストビーフ)

牡蠣の温菜盛り合わせ

(素焼き、ウニと牡蠣醤油焼き、カキフライ)

牡蠣出汁で炊いた大根と牡蠣のフリット 銀あんかけ 柚子の香り

牡蠣とホタテの味噌クリームグラタン

牡蠣の炊き込みご飯 いくら添え

シャーベット

004 (🍷) (🍷)

お一人様 ¥4,500 (税込 ¥4,950)

飲み放題込み お一人様 ¥6,980 (税込 ¥7,678)