

NYUZEN KAKINO HOSHI

おしむがき

MENU



入善
牡蠣ノ星



名物 牡蠣ノ星セツト

お一人様 3,900円(税込)

生牡蠣

- ・真牡蠣 1個
- ・真牡蠣生姜ジュレ 1個

加熱牡蠣

- ・活牡蠣焼き4個又は蒸し牡蠣 4個

※どちらかお選びください。

※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。

- ・ガーリックオイルの焼牡蠣 1個
- ・国産ホタテ1個
- ・つぶ貝 1個

- ・カキフライ2個
- ・牡蠣出汁炊き込みご飯
- ・味噌汁

特上 牡蠣ノ星セツト

生牡蠣

- ・真牡蠣 2個
- ・真牡蠣生姜ジュレ 1個
- ・真牡蠣のイクラ添え 1個

加熱牡蠣

- ・活牡蠣焼き4個又は蒸し牡蠣 4個

※どちらかお選びください。

- ・牡蠣と立山放牧牛の肉巻 1個
- ・ガーリックオイルの焼牡蠣 1個
- ・国産活ハマグリ1個
- ・つぶ貝 1個
- ・国産活アワビ 1個
- ・カキフライ 2個
- ・牡蠣出汁炊き込みご飯
- ・味噌汁

お一人様 5,900円(税込)

※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。





牡蠣ノ星セツト



生牡蠣

- ・真牡蠣 2個
- ・真牡蠣のイクラ添え 1個

加熱牡蠣

- ・活牡蠣焼き4個 又は 蒸し牡蠣 4個
- ※どちらかお選びください。

- ・ガーリックオイルの焼牡蠣 1個
- ・国産ホタテ 1個
- ・国産活アワビ 1個
- ・カキフライ 2個
- ・牡蠣出汁炊き込みご飯
- ・味噌汁

お一人様 4,900円 (税込)

※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。

※殻や汁の飛びはねがございます。火傷やケガにご注意下さい。

NYUZEN KAKINO HOSHI

※写真は2個盛りです



上料

海鮮盛り合わせ

直産
直地

並

- ・真牡蠣 2個・国産ホタテ 2個
- ・国産活ハマグリ 2個・国産サザエ 2個
- ・つぶ貝 2個

3,800 円 (税込)

※各3個盛りもごさいます。

5,700 円 (税込)

※写真は2個盛りです

- ・国産活アワビ 2個
- ・真牡蠣 2個・国産ホタテ 2個・国産サザエ 2個
- ・国産活ハマグリ 2個
- ・つぶ貝 2個

5,800 円 (税込)

※各3個盛りもごさいます。

8,700 円 (税込)



焼き

こだわりの魚介焼き



国産白貝
2枚 800 円
(税込)



北海道産
帆立
2枚 900 円
(税込)



国産
天然ハマグリ
2個 1,100 円
(税込)



国産
活アワビ
1枚 1,200 円
(税込)



北海道産
つぶ貝
2個 900 円
(税込)



旬の
焼き又は蒸し
真牡蠣

6個 1,700 円 (税込)

12個 3,200 円 (税込)

※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。

※殻や汁の飛びはねがごさいます。火傷やケガにご注意下さい。



自慢の

入善牡蠣ノ星
牡蠣フライ
でん!

4個 1,100円(税込) 6個 1,500円(税込) 8個 1,900円(税込)

一品料理・御飯・御汁



牡蠣の炙りチーズ焼き(パン付き)
1,100円(税込)



牡蠣酢
750円(税込)



牡蠣のガーリックオイル煮(パン付き)
1,100円(税込)

入善産
こしひかり御飯 250円(税込)

牡蠣出汁
炊き込みご飯 600円(税込)

牡蠣の味噌汁 250円(税込)

季節のおすすめ

旬!

岩牡蠣のガーリックステーキ

2個1,680円(税込)

旬!

岩牡蠣のフライ

2個1,680円(税込)

旬!

岩牡蠣と真牡蠣のフライ

各2個 2,080円(税込)

※真牡蠣のフライは通常サイズとなります。

お飲み物

ビール

- 自社オリジナルビール オイスタースタウト (小瓶 330ml) 900円(税込)
- アサヒスーパードライ (中ジョッキ) 750円(税込)
- アサヒドライゼロ (小瓶 334mL) ノンアルコール 600円(税込)

酎ハイ・焼酎・ウイスキー

- ウーロンハイ (中ジョッキ) 600円(税込)
- 緑茶ハイ (中ジョッキ) 600円(税込)
- レモンサワー (中ジョッキ) 600円(税込)
- 麦焼酎・芋焼酎ロック (60mL)・各種割り(水・ソーダ) 600円(税込)
- ハイボール (ブラックニッカ) 600円(税込)

日本酒

- 富山の地酒 (各種 小びん)
 - 立山 純米酒
 - 皇国晴 幻の瀧
 - 満寿泉 純米吟醸
 - 銀盤 特選生吟醸
 各1,000円(税込)
- 熱 燗 (1合) ¥600円(税込)

ワイン

- 白ワイン
 - グラス 650円(税込)
 - ボトル 750mL 3,400円(税込)



牡蠣に合うワインを追い求めた、当店のオリジナルワイン。

CACCCI チリ産 シャルドネ カッキー
《白／辛口》

スペインの名門ミゲル・トーレス・チリ社とのコラボワインです。
牡蠣料理とのマリアージュを是非お楽しみください。

ソフトドリンク

ノンアルコール

- ウーロン茶 400円(税込)
- 緑茶 400円(税込)
- コーラ 400円(税込)
- グレープフルーツジュース 400円(税込)
- オレンジジュース 400円(税込)
- 自家製
ジンジャーエール
600円(税込)



※価格はすべて税込表示となっております。※その他、ご希望があればスタッフにご相談ください。



※写真は2人前分です。※殻や汁の飛びはねがございます。火傷やケガにご注意下さい。

牡蠣鍋セット

味噌風味 一人前 4,200円(税込)

※2人前以上からの注文となります。

- ・旬の生牡蠣2個
- ・焼き物(旬の真牡蠣4個)
- ・カキフライ2個
- ・牡蠣鍋(うどん付き)



牡蠣鍋

一人前 2,400円(税込)

味噌風味(うどん付き)

※2人前以上からの注文となります。

入善漁協養殖

サクラマス

富山湾の水深220mから汲み上げられた海洋深層水をかけ流して使用しています。

入善産サクラマスは雑菌がほとんどいないキレイな海洋深層水と黒部川扇状地の地下水を使用して養殖しているため、川魚特有の臭みや寄生虫の心配がなく生食でも安心して召し上がれます！



サクラマスフライ 1,000円(税込)



サクラマスの炙り刺身 1,000円(税込)



おすすめプラスメニュー

氷見牛入りコロッケ (※コショウが効いています) 400円(税込)

黒部名水ポークウインナー 3本 800円(税込)

フライドポテト 400円(税込)

能登の塩アイス 400円(税込)



image photo

当店で使用している食材

【お米】 (有)ドリームファーム 入善町

【味噌】 丸善醤油(株) 入善町

【パン粉】 (有)酒井食品加工所 富山市

牡蠣殻を散布して作った入善産コシヒカリです。

入善町で100年以上、伝統の製法で作る醤油麴店。

自社でパンを作ってからパン粉にするこだわりの老舗。