

予約限定の特別調理法
牡蠣20個を贅沢食べ比べ!

Standard Set

6種類の調理法で贅沢食べ比べ!
スタンダードセット ¥3,980 (税込¥4,378)

Cold



旬の生牡蠣



胡麻牡蠣

Hot



牡蠣の素焼き



牡蠣とサーモンの香草焼き



牡蠣のバターソテー

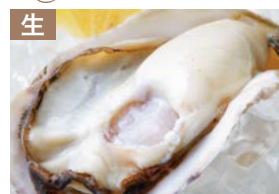


牡蠣フライ

Premium Set

15種類の調理法で贅沢食べ比べ! プレミアムセット ¥4,980 (税込¥5,478)

Cold



旬の生牡蠣



胡麻牡蠣



しらすと
紅芯大根おろしソース

Hot



牡蠣とサバスモークの炙り



牡蠣の素焼き



牡蠣とサーモンの香草焼き



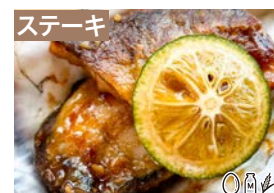
牡蠣とレンコン、
ベーコンのチェダーチーズ焼き



牡蠣ときこの
ウニ醤油焼き



牡蠣のバターソテー



牡蠣と秋刀魚のステーキ
すだち添え



牡蠣フライ



牡蠣とさつま芋のフリット
ブルーチーズ



牡蠣の煮つけ
小松菜とキノコのお浸し



牡蠣ときこのトマトパツツァ



牡蠣とバジルソースの
一口パスタ

※産地銘柄は当店指定のものとします。※海域状況等の影響により、期間終了前に販売終了となる場合がございます。

アレルギー表示：卵 乳製品 小麦 落花生 そば エビ カニ

飲み放題 オプション

¥2,480 (税込¥2,728)

120分 (90分ラストオーダー)

生ビール・ハウスワイン《白/赤》(グラス/デキャンタ)

焼酎(芋/麦)・ウイスキー・

梅酒 (ロック/水割り/ソーダ割り)

サワー各種

レモンサワー・グレープフルーツサワー・柚子サワー

カクテル各種

カシスウーロン・カシスソーダ・カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ・ジントニック・ジンオレンジ

ジングレープフルーツ・ジンバック・モスコミュール

ウオッカトニック・ウオッカオレンジ

ウオッカグレープフルーツ・ピーチウーロン

ピーチソーダ・ファジーネーブル・カンパリオレンジ

カンパリグレープフルーツ・カンパリソーダ

ソフトドリンク各種

ウーロン茶・オレンジジュース

グレープフルーツジュース・ジンジャーエール



L'ECAILLER *E&*
OYSTER BAR

レカイエ オイスターバー

福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1
JR博多シティ10階

TEL 050-3647-0275

※AIによる予約専用ダイヤル

要予約

ご利用の**前日**までにご予約ください。



WEBのご予約はこちらから!

牡蠣好きこそ予約でお得に!
通常の半額以下で牡蠣を堪能!

秋を感じる
選べる**20**ピースセット

特別イベント 9月11日(木)~10月31日(金)開催!

L'ECAILLER *E&*
OYSTER BAR