

## Special Oyster Course



平日ランチご予約限定

Seasonal Special Oyster Course

# 季節のスペシャルオイスターコース

¥2,500 (税込¥2,750) 〇 〇 〇 〇

乾杯スパークリングワイングラス

[グラスワイン(白or赤)、ソフトドリンクに変更可能]

スペシャルシーフードプレート

[本日のおすすめ生牡蠣1P、イクラと白だしジュレのオイスターカクテル、生牡蠣の炙り、海老のカクテル]

旬野菜と牡蠣マリネのサラダ

焼き牡蠣2ピース・カキフライ1ピース

[素焼き、トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣]

選べるメイン(ハーフサイズ) 右記の①～③より1品お選びください。  
(来店時にお選びください)



WEB予約はこちら  
ご利用の1日前までにご予約ください!

乾杯グラススパークリング付き



Image photo

※グラスワイン(白or赤)、ソフトドリンクに変更可能

選べるメイン  
(ハーフサイズ)



① 牡蠣と紅ズワイ蟹のペペロンチーノ  
〜カラスミかけ〜



② 海老とほうれん草の  
オマールクリームソース  
パスタ



③ 牡蠣とウニクリームの  
リゾット