

Special Oyster Course



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)

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]

スペシャルオイスタープレート

[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、シラスとレモンオイルのオイスターカクテル]

魚介のサラダ仕立て

焼き牡蠣1ピース・カキフライ1ピース

[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!



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 ウニのペペロンチーノ  
～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

※写真はイメージです。

アレルギー情報はこちらでご確認いただけます。▶

