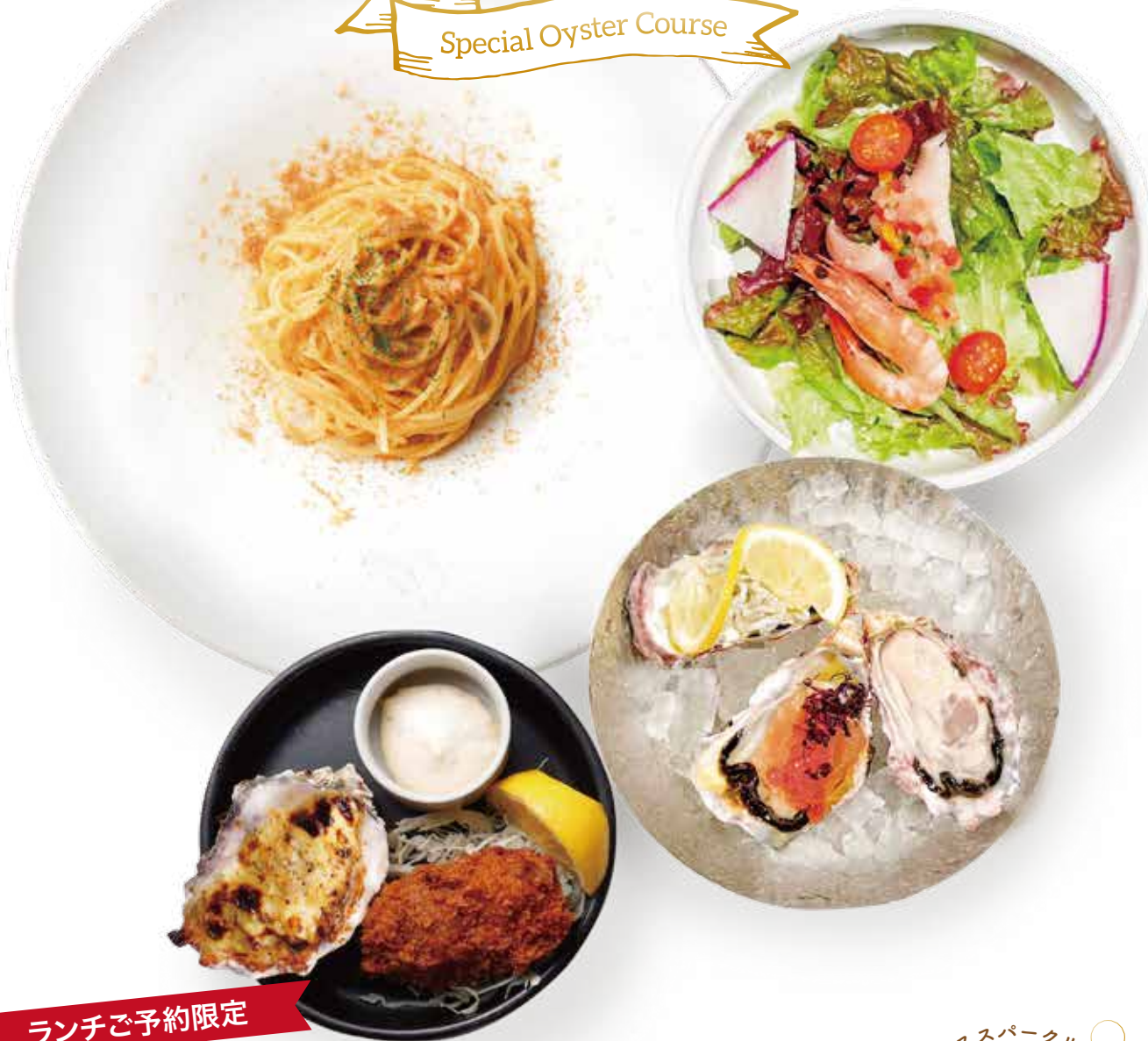


Special Oyster Course



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。▶

