

NYUZEN KAKINO MOSHI

おじぎがき

MENU



アレルギー情報は
こちらでご確認いただけます。▲



NYUZEN KAKINO MOSHI



特上 牡蠣ノ星セット

本日のお刺身

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 / 牡蠣と立山放牧牛の肉巻 1個 / 柚子味噌の焼牡蠣 1個

国産活アワビ 1個 / 本日の国産活魚介焼き 1個 / 国産ホタテ 1個 / つぶ貝 1個

カキフライ 2個 / 牡蠣の炊き込み御飯 / 味噌汁

お一人様 5,900円(税込)

※本日の国産活魚介焼き画像はハマグリを使用しております。

※本日のお刺身画像はサーモンを使用しております。

※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。



不動の
一品!
人気!

名物 牡蠣ノ星セット

お一人様 3,900円(税込)

加熱牡蠣

活牡蠣焼き 5個又は蒸し牡蠣 5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。

柚子味噌の焼牡蠣 1個 / 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 / 牡蠣の炊き込み御飯 / 味噌汁



牡蠣スクレピーセット

加熱牡蠣

活牡蠣焼き 8個又は蒸し牡蠣 8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。

柚子味噌の焼牡蠣 1個

ガーリックオイルの焼牡蠣 1個

牡蠣と立山放牧牛の肉巻き 1個

牡蠣フライ 2個 / 牡蠣の炊き込み御飯 / 味噌汁

お一人様 4,900円(税込)

作
手の

入善
牡蠣ノ星
牡蠣フライ



4個 1,200円(税込) 6個 1,700円(税込) 8個 2,100円(税込)

一品料理・御飯・御汁



牡蠣酢 2個
900円(税込)

入善産こしひかり御飯 250円(税込)

入善産こしひかり御飯(大盛) 350円(税込)

牡蠣の炊き込み御飯 400円(税込)

牡蠣の炊き込み御飯(大盛) 600円(税込)

牡蠣の味噌汁 250円(税込)



牡蠣のガーリックオイル煮(パン付き)
1,200円(税込)



牡蠣の炙りチーズ焼き(パン付き)
1,200円(税込)

旬の焼き 又は蒸し牡蠣

6個 1,800円(税込)

12個 3,400円(税込)

※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。



特選

海鮮盛り合わせ

並

直送地

- ・真牡蠣2個・国産ホタテ2個
- ・本日の国産活魚介焼き2個
- ・国産サザエ2個
- ・つぶ貝2個

4,000円(税込)
※各3個盛りもございます。

6,000円(税込)

- ・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
- ・本日の国産活魚介焼き2個
- ・つぶ貝2個

6,000円(税込)

※各3個盛りもございます。
9,000円(税込)

※画像はハマグリを使用しております※写真は2個盛りです

こだわりの魚介焼き

超豪華!



愛知県三河湾産
大アサリ2枚
1,400円(税込)

※入荷の無いときがございます。



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)



入善深層水
アワビ
1枚 1,500円(税込)



北海道産
つぶ貝
2個 900円(税込)



国産
サザエ
2個 900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

- ・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・ウィスキー

- ・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1,200円(税込)

- ・熱 煙

(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。
CACCI
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
700円(税込)





牡蠣鍋セット

味噌風味 二人前 8,400円（税込）
※一人前4,200円で追加できます。

- ・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（メうどん付き）



牡蠣鍋

二人前 4,800円（税込）
味噌風味（メうどん付き）
※一人前2,400円で追加できます。

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で使用しています。

入善産サクラマスは雑菌がほとんど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！



お子さま・単品メニュー

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)

エビフライ 2尾 750円(税込)

ハンバーグ 750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)

