

Raw Oyster Platter 旬の牡蠣 産地食べ比べセット

産地や養殖方法によるテイストの違いをお楽しみください。

シーフードプラッター	2700
鮮魚/雲丹のフラン/天使の海老/帆立/蟹爪 (1人前)	
5種類食べ比べセット	3850

松宝
Syoho

兵庫
780

殻いっぱい純白でプリプリとした身が詰まっている、濃厚な旨味と癖のない味の特徴。

大入島
Onyu Island

大分
800

貝柱は大きく身もぷっくりと厚みがあります。貝柱の甘みの後ははすっきりとした旨味を感じることが出来ます。

仙鳳趾
Senpousi

北海道
800

昆布森の豊かな海にはぐくまれた仙鳳趾(せんぼうし)の牡蠣は、汐の香りと旨味をたっぷり含み、ぷっくらとした身と味わいの特徴です。

的矢
Matoya

三重
780

貝柱は大きく身もぷっくりと厚みがあります。貝柱の甘みと旨味を感じることが出来ます。

オリーブオイスター
Olive oyster

香川
750

昨年大ブレイクの牡蠣
小ぶりながらカップのある美しい牡蠣です

**おすすめ
素焼き致します！**

お好みの牡蠣を選んでいただき
素焼きにして提供いたします

Special Oyster

うに牡蠣
Sea urchin&Oysters 1200

双方のクリーミーな味わいを掛け合わせた逸品

いくら牡蠣
Salmon roe&Oysters 1100

いからの旨味は牡蠣との相性が良く定番の逸品

★カクテルソース(西洋わさび&ケチャップ)・赤ワインピネガー・タバスコ
に使用したい方はスタッフまで

牡蠣

より安心して召し上がっていただくために・・・
取り扱いには細心の注意と準備をしておりますが、
100%の安全を保証するものではありません。体調のすぐれない方、
過去に体調不良を起こされた方、ご高齢の方、お子様、
妊娠中の方はご遠慮ください。また、どんなに健康な方でも、
食べ過ぎると体調不良を起す可能性がありますので、ご注意ください。