

はじめに ~ 食べ放題をお楽しみいただくために ~

当グループでは富山入善の海洋深層水のかけ流しによる浄化で厳しい自社基準をクリアした生牡蠣をご提供しておりますが、牡蠣は栄養価が高いなどの特性上、食べ過ぎやご体調が優れない状態での摂取は体調不良を引き起こす可能性もあります。牡蠣は体調とご相談の上、お召し上がりください。特に小さなお子様に関しましてはご注意ください。

ご注意

たくさん召し上がっていただきたいのですが、食べ残しはご遠慮下さい。
食べ残しにつきましては、1ピースあたり300円(税込330円)を申し受けます。



◆ MENU ◆ こちらからお選びください!

初回提供後**90分**食べ放題です。ラストオーダーは**終了30分前**(お声かけします)です。

初回提供分としてお一人様につき、以下をご用意します。

生牡蠣:4ピース / 素焼き:2ピース / カキフライ:2ピース / ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣:1ピース
ウニと牡蠣醤油焼きの焼き牡蠣:1ピース / ワイン蒸し:2ピース / 牡蠣スープ



生牡蠣

※産地銘柄は当店指定のものとなります。



カキフライ



素焼き



ワイン蒸し



ガーリックバターと
香草パン粉の焼き牡蠣



ウニと牡蠣醤油の
焼き牡蠣



牡蠣スープ

写真は全てイメージです。

- おかわりは空いたお皿と交換になるようお願いいたします。
 - 追加は、オーダーから10分程度お時間をいただいております。
 - 生牡蠣の追加は一回につきお一人様4ピースでの提供とさせていただきます。
 - 牡蠣料理の追加は一回につきお一人様4ピースまでの提供とさせていただきます。
- ご不明な点がございましたら、スタッフにお尋ねください。

- ※中学生以上のお客様は大人と同料金、小学生以下のお客様は半額にてお承り致します。
- ※牡蠣は非常に栄養価が高い等の特性上、お子様が大量にお召し上がりになる際には十分にご注意下さい。

※産地銘柄は店舗指定となります。

※牡蠣は現地の天候状況などにより、入荷の遅れや品薄になる場合もございます。その際、一部牡蠣産地が異なりますので、あらかじめご了承願います。

スタッフおすすめの“生牡蠣アレンジ” OPTION

生牡蠣だけでも食べ方が色々あります。スタッフおすすめの“生牡蠣アレンジ”をお試しいたい方はスタッフにお声掛けください!



定番1

レモン汁 ¥0

レモン果汁です。生しぼり風の香りと酸味をお楽しみ下さい。



定番2

カットレモン8個 ¥50(税込¥55)

レモンに含まれるクエン酸の働きで牡蠣の旨味が引き立つ。3~4滴がベスト



代表取締役 オススメ

タバスコ+黒コショウ ¥0

辛味と酸味のバランスが絶妙。



総料理長 オススメ

レモンオイル ¥0

カルパッチョのような味わいを楽しめる。ごま油の風味は牡蠣との相性抜群。



総料理長 オススメ

ごま油+塩 ¥0



店舗統括 オススメ

ワサビ醤油 ¥30(税込¥33)

カベルネ・ソーヴィニオンや日本酒と相性◎。



バイヤー オススメ

柚子コショウ ¥30(税込¥33)

辛味と塩気がマッチする。日本酒に合わせて。



広報 オススメ

レモンシャーベット ¥200(税込¥220)

牡蠣を食べた後のお口直しにどうぞ。お寿司でいうガリのような役割。



営業本部長 オススメ

バターバケット2P ¥350(税込¥385)

フランスでは一般的な付け合わせ。イギリスやスコットランドでお馴染みの組み合わせ。海の香りを引き立てる。



管理部 オススメ

ウィスキー ¥780(税込¥858)

はじめに ～食べ放題をお楽しみいただくために～

当グループでは富山入善の海洋深層水のかけ流しによる浄化で厳しい自社基準をクリアした生牡蠣をご提供しておりますが、牡蠣は栄養価が高いなどの特性上、食べ過ぎやご体調が優れない状態での摂取は体調不良を引き起こす可能性もあります。牡蠣は体調とご相談の上、お召し上がりください。特に小さなお子様に関しましてはご注意ください。

ご注意 **たくさん召し上っていただきたいのですが、食べ残しはご遠慮下さい。食べ残しにつきましては、1ピースあたり300円(税込330円)を申し受けます。**



**食べ過ぎ注意！
大量注文注意！**

◆ MENU ◆ こちらからお選びください！

初回提供後 **120分** 食べ放題です。ラストオーダーは **終了30分前** (お声かけします) です。

初回提供分としてお一人様につき、以下をご用意します。

**生牡蠣:4ピース / 素焼き:2ピース / カキフライ:2ピース / ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣:1ピース
ウニと牡蠣醤油焼きの焼き牡蠣:1ピース / ワイン蒸し:2ピース / 牡蠣スープ**



生牡蠣

※産地銘柄は当店指定のものとなります。

写真は全てイメージです。



魚介とトマトソースの
オイスターカクテル



レモンソースとイクラの
オイスターカクテル



ローストビーフとワサビの
オイスターカクテル



素焼き



カキフライ



ワイン蒸し



バジルタルタルの焼き牡蠣



ガーリックバターと
香草パン粉の焼き牡蠣



オイスターロックフェラー
～オランダソースとホウレン草～



ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣



トリュフソースの
カルボナーラ風焼き牡蠣



牡蠣スープ

- おかわりは空いたお皿と交換になるようお願いいたします。
- 追加は、オーダーから10分程度お時間をいただいております。
- 生牡蠣の追加は一回につきお一人様4ピースでの提供とさせていただきます。
- 牡蠣料理の追加は一回につきお一人様4ピースまでの提供とさせていただきます。

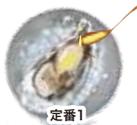
ご不明な点がございましたら、スタッフにお尋ねください。

- ※中学生以上のお客様は大人と同料金、小学生以下のお客様は半額にてお承り致します。
- ※牡蠣は非常に栄養価が高い等の特性上、お召し上がりになる際には**十分にご注意下さい。**

※産地銘柄は店舗指定となります。

※牡蠣は現地の天候状況などにより、入荷の遅れや品薄になる場合がございます。その際、一部牡蠣産地が異なりますので、あらかじめご了承ください。

スタッフおすすめの“生牡蠣アレンジ” OPTION 生牡蠣だけでも食べ方が色々あります。スタッフおすすめの“生牡蠣アレンジ”をお試しいた方はスタッフにお声掛けください！



定番1

レモン汁 ¥0

レモン果汁です。生しぼり風の香りと酸味をお楽しみ下さい。



定番2

カットレモン8個 ¥50(税込¥55)

レモンに含まれるクエン酸の働きで牡蠣の旨味が引き立つ。3〜4滴がベスト



代表取締役 オススメ

タバスコ+黒コショウ ¥0

辛味と酸味のバランスが絶妙。



総料理長 オススメ

レモンオイル ¥0

カルパッチョのような味わいを楽しめる。ごま油の風味は牡蠣との相性抜群。



総料理長 オススメ

ごま油+塩 ¥0



店舗統括 オススメ

ワサビ醤油 ¥30(税込¥33)

カベルネ・ソーヴィニヨンや日本酒と相性◎。



バイヤー オススメ

柚子コショウ ¥30(税込¥33)

辛味と塩気がマッチする。日本酒に合わせて。



広報 オススメ

レモンシャーベット ¥200(税込¥220)

牡蠣を食べた後のお口直しにどうぞ。お寿司でいうガリのような役割。



営業本部長 オススメ

バターバケット2P ¥350(税込¥385)

フランスでは一般的な付け合わせ。イギリスやスコットランドでお馴染みの組み合わせ。海の香りを引き立てる。



管理部 オススメ

ウイスキー ¥780(税込¥858)