

Oyster Bar's Party Plan

牡蠣宴

オイスターバーのパーティープラン

オイスターバーならではの
自慢の牡蠣を盛り込んだコース料理をご用意しました。
大事な仲間、ご家族とお楽しみください。



飲み放題内容

120分 (90分ラストオーダー)

生ビール・ハウスワイン(グラス / デキャンタ)・スパークリングワイン
焼酎(芋 / 麦)・ウィスキー・梅酒(ロック / 水割り / ソーダ割り)
サワー各種 レモンサワー・グレープフルーツサワー・柚子サワー
カクテル各種 カシスウーロン・カシスソーダ・カシスオレンジ
カシスグレープフルーツ・ジントニック・ジンオレンジ・ジングレープフルーツ
ジンバック・モスコミュール・ウオッカトニック・ウオッカオレンジ
ウォッカグレープフルーツ・ピーチウーロン・ピーチソーダ・ファジーネーブル
カンパリオレンジ・カンパリグレープフルーツ・カンパリソーダ
ソフトドリンク各種 ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース
ジンジャーエール



※写真は2名様盛りのイメージです。

※写真は2名様盛りのイメージです。

※写真は2名様盛りのイメージです。

人気の牡蠣料理！

当店人気の牡蠣料理を盛り込んだ
リーズナブルなコースです。

カジュアルコース 084

お一人様 **¥2,000** 税込

飲み放題込み お一人様 **¥3,980** 税込

《お料理内容》

クラシックシーザーサラダ
本日の焼き牡蠣と牡蠣フライ 各1ピース
牡蠣とポテト、モッツアレラチーズのフリット
パルメザンチーズ&ブラックペッパー
牡蠣とエリンギ茸のアヒージョ
バケット
本日のパスタ

旬を楽しむ！

季節の食材、お魚やお野菜も楽しんでいただける
バランスのとれた洋風コースです。

シーズナルコース 084

お一人様 **¥4,000** 税込

飲み放題込み お一人様 **¥5,980** 税込

《お料理内容》

本日のお勧め真牡蠣 2種×1ピース
季節のオイスターカクテル 1ピース
魚介のタルタル ウニソース 季節のムース添え
オイスターサラダ ~ガーリックパルサミソース~
ホットオイスタープレート
(牡蠣のバターソテー、香草ガーリックバターの焼き牡蠣、牡蠣フライ 各1ピース)
牡蠣とポテトのグラタン バケット添え
本日の牡蠣パスタ
シャーベット

牡蠣料理をたっぷり堪能！

牡蠣を様々な調理法でたっぷり
楽しんでいただける和風テイストのコースです。

牡蠣三昧コース 084

お一人様 **¥4,000** 税込

飲み放題込み お一人様 **¥5,980** 税込

《お料理内容》

本日のお勧め真牡蠣 2種×1ピース
季節のオイスターカクテル 1ピース
牡蠣南蛮のサラダ
牡蠣の素焼き、香草ガーリックバターの焼き牡蠣、牡蠣のバターソテー
各1ピース
牡蠣フライ 1ピース
牡蠣のほう葉味噌焼き 6ピース
牡蠣ご飯 牡蠣だしスープと一緒に
シャーベット

アレルギー表示：卵 0 乳製品 0 小麦 4 落花生 0 そば 0 カシューナッツ 0 こまめ 0 エビ 0 カニ 0