

ご好評につき

7月31日(土)まで開催!

シンプル

スタンダード

# 選べる真牡蠣食べ放題

日頃からの感謝を込めて、専門店ならではのハイクオリティな牡蠣を存分にご堪能いただきたく、  
特別に選べる2コースの食べ放題をご用意しました。  
ぜひこの機会にお召し上がりくださいませ!

シンプルに牡蠣を堪能!

## シンプル 食べ放題

90分制  
60分ラストオーダー

¥3,590

(税込¥3,949)

※産地銘柄は当店指定のものとなります。



1産地

生牡蠣



素焼き



牡蠣スープ

人気の牡蠣料理をまんべんなく!

## スタンダード 食べ放題

90分制  
60分ラストオーダー

¥3,990

(税込¥4,389)

※産地銘柄は当店指定のものとなります。

贅沢食べ比べ!

2産地  
盛合せ

生牡蠣



素焼き



ワイン蒸し



カキフライ



香草ガーリックバター焼き



ワニと牡蠣醤油焼き



牡蠣スープ

### 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!  
※イラストはイメージです。



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。



総料理長 オススメ

ごま油+塩 ¥0

ごま油の風味は  
牡蠣との相性抜群。



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

レモンジャーベット ¥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。

要予約 ご利用の2日前までにご予約ください

WEB予約はこちら



※入荷の遅れや品薄になる場合もあり、急遽、本企画が中止になる場合もございます。※産地銘柄は当店指定のものとなります。

アレルギー表示: 卵 〇 乳製品 〇 小麦 〇 落花生 〇 そば 〇 エビ 〇 カニ 〇 写真は全てイメージです。