

10.1 (火)
10.14 (月)

最高のひとくちを好きなだけ、好きな食べ方で

真牡蠣食べ放題

人気な生牡蠣と牡蠣料理5種の食べ放題にプラスして、
今回は当グループスタッフオススメの
生牡蠣の食べ方12種類もご用意しました。
(一部食べ方は有料になります)
ぜひ好きな食べ方を見つけてみてください!

真牡蠣食べ放題 **¥3,990** (税抜)
お一人様

【選べる内容】生牡蠣(真牡蠣) / 素焼き / 香草ガーリック
バター焼き / カキフライ / ウニと牡蠣醤油焼き / ワイン蒸し
アレルギー: 卵、乳製品、小麦

飲み放題オプション

お一人様 **¥1,980** (税抜)

ビール / ハウスワインCACCCI 4種 /
カクテル各種 / ソフトドリンク各種

早割
遅割特典あり
dinner開始~18時までのご予約
or
20時以降のご予約で
¥500 OFF

要予約

「真牡蠣食べ放題」「飲み放題オプション」は
2日前までにご予約をお願い致します。

※実施時間/ dinner開始~(ランチタイムは行なっておりません) ※初回提供後90分制/30分前ラストオーダー



WEB予約はこちら

OPTION

スタッフおすすめの“生牡蠣アレンジ”

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”をお試ししたい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 ¥0

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。



定番2
トマトカクテル ¥0

トマトの酸味が濃厚牡蠣に合うイタリアン風。



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+バジンオイル+黒コショウ ¥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相性抜群。



店舗統括 オススメ
ワサビ醤油 ¥30

カベルネ・ソーヴィニヨンや日本酒と相性◎。



バイヤオススメ
柚子胡椒 ¥30

辛味と塩気がマッチする。日本酒に合わせて。



営業本部長オススメ
牡蠣醤油+レフォール ¥50

わさびよりピリッとした辛味がある。



店舗統括 オススメ
トマトカクテル+ライム+黒コショウ ¥150

ライムで爽やかさが増し、香りも楽しい一品。



広報オススメ
レモンシャベット ¥200

牡蠣を食べた後の口直しにどうぞ。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 ¥350

フランスでは一般的な付け合わせ。



管理部オススメ
ウイスキー ¥650

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。



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げ流しによる浄化で
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等の特性上、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。

真牡蠣食べ放題

初回生牡蠣提供後 **90分** 食べ放題です。
ラストオーダーは終了**30分前**。(お声がけいたします。)

初回提供分としてお一人様につき、
生牡蠣 4ピース/カキフライ 2ピース/ワイン蒸し2ピース/
牡蠣の素焼き 2ピース/ 香草ガーリックバターの焼き牡蠣・
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣各1ピースをお持ちいたします。

―― 選べる牡蠣 ――

生牡蠣(真牡蠣)
素焼き
香草ガーリックバターの焼き牡蠣
カキフライ
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣
ワイン蒸し

- おかわりは、気軽にスタッフにお声がけください。
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ピースまでのご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ピースまでのご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。

たくさん召し上がって頂きたいのですが、**食べ残しはご遠慮ください。**
食べ残しが多い場合は、追加料金をいただくことがございます。

※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、あらかじめご了承ください。

OPTION

スタッフおすすめの“生牡蠣アレンジ”

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”をお試ししたい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 ¥0

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。



定番2

トマトカクテル ¥0

トマトの酸味が濃厚牡蠣に合うイタリアン風。



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+バージンオイル+黒コショウ ¥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相性抜群。



店舗統括 オススメ

ワサビ醤油 ¥30

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

柚子胡椒 ¥30

辛味と塩気がマッチする。日本酒に合わせて。



営業本部長 オススメ

牡蠣醤油+レフォール ¥50

わさびよりピリッとした辛味がある。



店舗統括 オススメ

トマトカクテル+ライム+黒コショウ ¥150

ライムで爽やかさが増し、香りも楽しい一品。



広報 オススメ

レモンシャーベット ¥200

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 ¥350

フランスでは一般的な付け合わせ。



管理部 オススメ

ウイスキー ¥650

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。