



要2日前予約

WEB予約はこちら



牡蠣の本格シーズン
到来!

期間限定 1/20(月)~31(金)

2020年、今年最初の!

オイスターバイキング

食べ放題内容

当店定番

- ① 旬の真牡蠣
- ② 牡蠣の素焼き
- ③ 牡蠣フライ

- | | |
|-----------------------------|--|
| 4 牡蠣の白ワイン蒸し | 12 牡蠣のオリーブオイルマリネと
マスカルポーネチーズのブルスケッタ |
| 5 牡蠣の昆布焼き イクラのせ | 13 牡蠣とエリンギのアヒージョ |
| 6 オイスターカクテル
生ハムとフルーツのソース | 14 ソフトシェルシュリンプのアヒージョ |
| 7 グリルオイスター 香草バター焼き | 15 牡蠣とポテトのグラタン |
| 8 グリルオイスター ウニと牡蠣醤油 | 16 牡蠣のトマトソースパスタ |
| 9 グリルオイスター アンチョビガーリック | 17 牡蠣とボルチーニのクリームリゾット |
| 10 ローストビーフ トリュフソース | 18 パケット |
| 11 スモークサーモン バジルソース | 19 シーザーサラダ |
| | 20 本日のアイス |

オイスターバイキング

《120分》90分ラストオーダー
バイキング開催時間17:00~

お一人様 **¥4,980** (税抜)

お子様料金
(小学生以下) **¥3,280** (税抜)

※お席料はいただきません。

飲み放題オプション **¥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

ご利用日の**2**日前までにご予約ください
※飲み放題オプションも要2日前予約