

牡蠣の専門店だからこそご提供できる
大きさ・味にこだわった希少なプレートです。
数に限りがございます。
ぜひ、この機会にご賞味ください。

北海道産 × 広島県産

北海道産と広島県産。
両産地の厳選した大粒真牡蠣を贅沢食べ比べ！
通常の牡蠣に比べ、ひと回り大きく、
牡蠣本来のクリーミーさ、
貝柱の甘さを存分にお楽しみいただけます。



数量限定

大粒真牡蠣プレート

(北海道産 / 広島県産 大粒真牡蠣 各2ピース)

4Pプレート 通常価格 ~~¥2,960~~ (税込¥3,256) ▶ 特別価格 **¥2,580** (税込¥2,838)



北海道産 / 広島県産
大粒真牡蠣

単品 **¥740** (税込¥814)

※海域状況等の影響により、期間終了前に販売終了となる場合がございます。※数量限定のため単品売りはございません。こちらのプレートでお召し上がりください。※販売予定数量に達し次第、期間終了前でも販売終了となります。

※写真は全てイメージです。

海洋深層水による牡蠣の蓄養浄化

活牡蠣を最浄化!

特許浄化法

方法特許第 6240037 号

「安全品質プレミアムオイスター、
安心美味しい生牡蠣なんです。」

安全を確保するための技術

旬の生牡蠣は日本各地の生産者さんから、鮮度を保ったまま富山入善の海洋深層水かきセンターに運ばれます。もちろん生牡蠣の最浄化を行うためです。厚生労働省基準よりはるかに厳しい独自の安全基準を設け浄化し、クリアした生牡蠣が店舗に届きます。今まで培ってきたこの技術だからこそ、お客様に自信を持って当店の生牡蠣をお勧めできるのです。