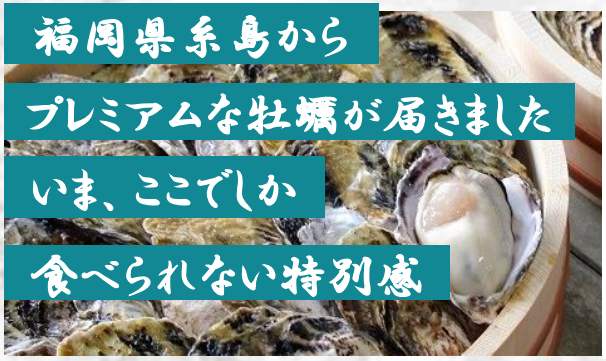
産直生牡蠣



福岡県糸島から
プレミアムな牡蠣が届きました
いま、ここでしか
食べられない特別感

福岡県北部の玄界灘に面する糸島・引津湾の土地、気候を熟知し、独自の方法（耳削ぎ、タンプリング等）で小ぶりながらも、身に栄養と旨味が豊富に詰まった牡蠣をつくる旅する牡蠣屋さん

岩牡蠣入荷しています!!

福岡県糸島産岩牡蠣
『糸島サウンド』

岩牡蠣×生牡蠣　食べ比べ

1名様向け	岩牡蠣1P×生牡蠣1P	1,360(1,496)
2名様向け	岩牡蠣2P×生牡蠣2P	2,580(2,838)
3名様向け	岩牡蠣3P×生牡蠣3P	3,860(4,246)

本日産地直送の生牡蠣

A 福岡県糸島産『みるく牡蠣』 1P490(539)
小ぶりながらに塩味とマイルドな味わいが凝縮！

B 広島県情島産『情の雫』 1P560(616)
コリっとした貝柱の食感と程よい甘みにリピータ続出！？

C 佐賀県育明産海男『セッカ』 1P580(638)
上品な味わいについおかわりしたくなる!?生臭さが全く気にならないのも特徴。

D 佐賀県育明産海男『MIYAVI』 1P580(638)
都内でワーフ系列でしか味わえない！歯応え◎食べやすさ◎磯の香り◎

E 岡山県虫明産真牡蠣 1P540(594)
瀬戸内海で育つ虫明の牡蠣は、口の中で絶妙な塩味と甘みが広がります！

F 兵庫県室津産真牡蠣 1P490(539)
食べやすいクリアな味！西日本を代表する人気の真牡蠣です！

G 兵庫県坂越湾産真牡蠣 1P520(572)
身入りの良さとクリーミーな味わいが魅力！

H 岩手県米崎産真牡蠣 1P620(682)
しっとりした滑らかな食感！後味は雑味がなくすっきり感じます！

生牡蠣3種 食べ比べ

味・サイズの違う生牡蠣は食べ比べがおすすめです！
（育つ海域によって牡蠣の特徴が全然違います!）

3ピース	1,430(1,573)
6ピース	2,800(3,080)
9ピース	3,900(4,290)
12ピース	4,900(5,390)

OYSTER MEISTER
オイスターマイスターが牡蠣の美味しさを全力でお伝えします!!

オイスターマイスターとは…
正しく楽しく美味しく牡蠣を提供できる能力を有するものに日本牡蠣協会Oyster Japanが認定する資格です。

出汁衣天ぷら

天ぷら盛合せ

天ぷら6種盛合せ
1,180(1,298)　＊各種2ヶ付き
・海老・イカ・マイタケ・茄子
・蓮根・紅しょうが

天ぷら10種盛合せ
1,880(2,068)　＊各種2ヶ付き
・海老・イカ・マイタケ・茄子
・蓮根・紅しょうが・鶏天・牡蠣天
・ちくわチーズ・うずら玉子

炊き立てご飯