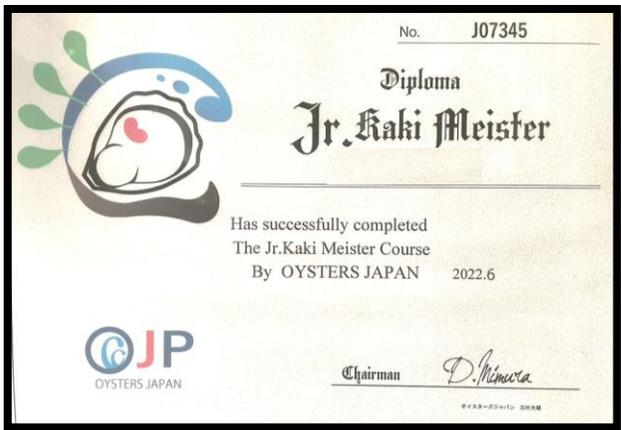


日本牡蠣協会認定公式資格  
『ジュニアオイスターマイスター』  
所得者5名



# 今日の牡蠣

## 産地直送牡蠣刺し

兵庫県 たつのスベシヤルズ真牡蠣  
強い甘みと濃厚でコクのある味わい。

六五〇円(税込七一五)

福岡県 糸島みるくがき  
大粒でふくらとした身は甘味があり、磯の風味が豊か。

六二〇円(税込六八二)

広島県 カキ小町 真牡蠣  
肉厚で濃厚な味わいながら、すっきりとした後味。

六五〇円(税込七一五)

岩手県 広田湾 真牡蠣  
ぼつりと身が大きく、ブリブリとした食感と強い甘味とコク。

六五〇円(税込七一五)

◎ 本日の牡蠣刺し 三種食べ比べ

一九〇〇円(税込二〇九〇)

◎ 本日の牡蠣刺し 四種食べ比べ

二六〇〇円(税込二八六〇)

## おすすめ牡蠣料理逸品

坂越産 焼き牡蠣 一ヶ

六〇〇円(税込六六〇)

坂越産 真牡蠣の天ぷら 一ヶ

六〇〇円(税込六六〇)

広島産 牡蠣フライ 一ヶ  
いぶりがこのタルタル

五〇〇円(税込五五〇)

かきにく

八〇〇円(税込八八〇)

牡蠣豆腐 あったか土鍋

一二〇〇円(税込一三二〇)

広島産 牡蠣の土鍋

一六〇〇円(税込一七六〇)

牡蠣のお味噌汁

三〇〇円(税込三三〇)

## 牡蠣のこだわり

生産者との繋がり  
現地で情熱を持った生産者に会い、こだわり抜いた  
生牡蠣を選定!

剥き置きしません  
生牡蠣の新鮮さを追求し、産地の風味をそのままに  
卓上にお届けします!

安心・安全  
鮮度管理と料理長による選別の徹底!



冬のあったか  
牡蠣豆腐



牡蠣肉



生牡蠣

北海道直送 海の幸

たら白子ポン酢 一三〇〇円(税込一四三〇)

たら白子の天ぷら 唐墨掛け 一三〇〇円(税込一四三〇)

二年物 活はたて貝の炭火焼き 六五〇円(税込七一五)

二年物 活はたて貝のフライ 六五〇円(税込七一五)

いぶりがつこのタルタル 六五〇円(税込七一五)

氷下魚の炭火焼き 五五〇円(税込六〇五)

柳カレイの唐揚げ 一二〇〇円(税込一三二〇)

北海道 森浦農園より 熟成じゃが芋

雪室熟成じゃが芋のポテトサラダ 六〇〇円(税込六六〇)

雪室熟成じゃが芋の唐揚げ 六〇〇円(税込六六〇)

鮮・旬魚・逸品

お造り三種盛り合わせ 一二五〇円(税込一三五〇)

鹿児島産 ぶり薫焼き造り 一〇〇〇円(税込一一〇〇)

旬野菜の冷菜

海の幸とアボカドのサラダ 八〇〇円(税込八八〇)

兵庫産 フルーツトマト『こいとま』 六〇〇円(税込六六〇)

長崎産 茄子の揚げ浸し 五〇〇円(税込五五〇)

山形産 ラフランスの生ハム包み 六五〇円(税込七一五)

旬野菜の炭火焼き

徳島産 宮本兄弟の蓮根 七〇〇円(税込七七〇)

徳島産 肉厚椎茸 一ヶ 六〇〇円(税込六六〇)

奈良産 万願寺唐辛子 六〇〇円(税込六六〇)

米沢産 米沢野菜 寒中ねぎ 六五〇円(税込七一五)

旬・魚介すみの炭火焼き

坂越産 焼き牡蠣 六〇〇円(税込六六〇)

愛媛産 真鯛かぶと焼き 七五〇円(税込八二五)

鹿児島産 ぶりカマの塩焼き 一二〇〇円(税込一三二〇)

酒の肴

秋田産 いぶりがつクリームチーズ 四五〇円(税込四九五)

炙り明太子 五五〇円(税込六〇五)

ホタル烏賊の沖漬け 六五〇円(税込七一五)

愛媛産 宇和島じゃこ天炙り 五五〇円(税込六〇五)

クリームチーズの溜まり漬け 六〇〇円(税込六六〇)

天ぷら・揚物

蟹クリームコロッケ 一ヶ 五〇〇円(税込五五〇)

広島産 牡蠣フライ 一ヶ 五〇〇円(税込五五〇)

愛媛産 里芋(伊予美人)の天ぷら 六五〇円(税込七一五)

種子島産 安納芋の天ぷらバターのせ 六五〇円(税込七一五)

坂越産 真牡蠣の天ぷら 一ヶ 六〇〇円(税込六六〇)

長崎産 雲仙ハムカツ 八〇〇円(税込八八〇)

長崎産 たらふく唐揚げ 一九〇〇円(税込二〇九〇)

肉逸品

熊本産 和牛の出汁ローストビーフ 一六〇〇円(税込一七六〇)

熊本産 和牛の卵黄すきしゃぶ 一六〇〇円(税込一七六〇)

肉寿司 和牛炙り握り 和牛の出汁ローストビーフ握り寿司 一貫 五〇〇円(税込五五〇)

和牛サーロイン炙り寿司 一貫 五五〇円(税込六〇五)

炊き立て土鍋ご飯 ※炊き上がりまでに40分かかります

愛媛産 鯛めし土鍋 一五〇〇円(税込一六五〇)

広島産 牡蠣の土鍋 一六〇〇円(税込一七六〇)

熊本産 和牛と舞茸バター醤油土鍋 一八〇〇円(税込一九八〇)

福岡産 焼き鯖と青紫蘇土鍋 一六〇〇円(税込一七六〇)

銀だら西京焼きとかぶらの土鍋 一七〇〇円(税込一八七〇)

牡蠣のお味噌汁 三〇〇円(税込三三〇)

甘味

抹茶のベイクドチーズケーキ 五五〇円(税込六〇五)

種子島 安納芋の焼き芋屋がしブリュレ 六五〇円(税込七一五)

手練りわらび餅 四五〇円(税込四九五)

手練りわらび餅 一箱 一〇〇〇円(税込)

お持ち帰り

# 利酒師のおすすめ日本酒

## うさぎ年 千支ラベル日本酒

【栃木】 仙禽（せんきん）× UNITED ARROWS 60ml 一四〇〇円

UNITED ARROWS コラボのコレクシヨンシリーズ。今回は初めての「貴醸酒のにごり酒」を採用し、メロンのような華やかな香りと芳醇な甘さをフレッシュで爽やかな炭酸余韻をまどめる、バランスのよい一杯です。

※お一人様グラス一杯までとさせていただきます

### 〜優しく上品な飲み口〜

【秋田】 一白水成 純米吟醸 八九〇円

【石川】 吉田蔵 百万石乃白 八九〇円

### 〜さわやかなキレのある辛口〜

【秋田】 うまからまんさく 番外品 特別純米超辛口 七九〇円

【福島】 奈良萬 純米吟醸生酒 酒未来 九九〇円

### 〜味わい深い辛口〜

【茨城】 百歳 純米 旨味封じ込め 生原酒 七九〇円

【奈良】 みむろ杉 特別純米 辛口 八九〇円

### 〜香り華やかフルーティー〜

【大分】 ちえびじん 慧星 おりがらみ 純米大吟醸 九九〇円

【福島】 にいだしぜんしゅ 生もと しぼり生 九九〇円

※日本酒は半令価格です。

## 【新政酒造】

※新政のみ六〇mlでの販売です。

酒造りに革命を起こしたといわれる、今まさに日本酒界を牽引する酒蔵です。

〜No. Six〜 ナンバーシックス 九九〇円

・No. 6 R-type 九九〇円

〜Colors〜 カラーズ

・エクリュ 生成 八九〇円

〜PRIVATE LAB〜

・亜麻猫 あまねこ 九九〇円

## Original Sour

丸絞りレモンサワー / 温州みかんサワー

ALL 700円

## HIGHBALL Whiskey

スタンダードハイボール  
丸絞りレモンハイボール

六五〇円  
七〇〇円

吉野杉香るハイボール

七五〇円

アールグレイティーハイボール

七〇〇円

ブッシュミルズハイボール Fish

八〇〇円

## 焼酎・梅酒

※お湯割りもおすすぬ

ALL 六五〇円

## ビール

富乃宝山(芋) / 中々(麦) / 梅酒

七〇〇円

生ビール (アサヒスーパードライ)

七〇〇円

ドライZERO (ノンアルコール)

六五〇円

クラフトビール風カクテル

ALL 七五〇円

日曜日の白ネコ (すつきり系)

六五〇円

楽座ブラック (ストロング系)

六五〇円

## 白ワイン

アミエル アデリンブラン グラス 七五〇円 / ボトル 四五〇〇円

ジャンマルクラファージュ カディレッタ ボトル 六五〇〇円

赤ワイン

ルカレドン シラー グラス 七五〇円 / ボトル 四五〇〇円

ドメス サンリュック グリニャン レザデマル ボトル 六五〇〇円

スパークリングワイン

カステルロック グラス 八〇〇円 / ボトル 五〇〇〇円

シャンパン

デクロ フレール ブリュット ボトル 一〇〇〇〇円

ノンアルコールカクテル

ALL 六五〇円

甘口テイスト 紅牡丹 (べにばたん) 温州蜜柑 × オレンジ

すつきりテイスト

丸絞りレモン スカッシュ / 温州みかん スカッシュ

ドライテイスト

柚子シトラス ティーソーダ / ジンジャーレモン ティーソーダ

ソフドドリンク

ALL 五〇〇円

## ウーロン茶 オレンジ ジンジャーエール グレープフルーツ

※全て税込価格になります。

## 食物アレルギーをお持ちのお客様への基本方針

当店では食物アレルギー症状のあるお客様に付して、「アレルギーの除去を保証したメニュー提供は致しかねます」理由として

- ① すべてのメニューがこの厨房内で調理を行っており、食器、調理器具などの付着により、アレルギー物質が混入する可能性があり、ご対応できません。
  - ② 小麦などが空中に散布し他の食材にアレルギー物質として混入する可能性があります。
  - ③ 調味料の成分などについても、アレルギー物質の完全な把握は困難です。
- しかしながら、お客様のご要望上、以下の対応は承ります。
- (少々、確認のお時間をいただくことになります)
- ① お客様からご指示いただいた食材を抜く対応は承ります。
  - ② お客様のご相談の上、別の食材に変更する対応は承ります。
- ※②に同じましては、当日に料理長が不在の場合は、ご対応できません。

ただし、アレルギーの除去を保証するものではありません。  
ご予約承りますようお願い致します。

※注文の際は以上の内容をご理解いただいた上で、お客様による最終判断をお願い申し上げます。ご不使、ご迷惑をお掛けいたしますが何卒宜しくお願い致します。