

北は北海道、南は福岡まで、 全国の契約生産者から届く いま最高の生牡蠣

料理長が現地まで足を運び、生育方法、生産者の牡蠣に向ける情熱を肌で感じ、信頼できる生産者から、納得のいく生牡蠣だけを仕入れる。牡蠣に傾ける情熱がそのままダイレクトにお客様のまつテーブルへ届く、そここそがユニオンシーフードカフェのこだわり。



1 島山 雅充さん 北海道厚岸町

厚岸産の牡蠣は他では味わえない独特の「甘味」がありその身ははち切れんばかりに、弾力性がありぷるぷるしていて食欲をそそります。専属契約を結ぶことにより厚岸産の「雅オイスター」を当店でのみお召し上がりいただけます。

生産している牡蠣

• ながえもん • 雅オイスター



2 寺澤 昌敏さん 北海道釧路町仙鳳趾

牡蠣好きなら知っている牡蠣の名産地、仙鳳趾。潮の流れがきつい仙鳳趾で育った牡蠣は身が締り、大きく、強い甘味と濃厚でコクのある牡蠣に育ちます。

生産している牡蠣

• 仙鳳趾産 真牡蠣

生産者の 方々 OYSTER PRODUCER

2 1



3 上野 慎一郎さん 福岡県糸島市

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。

生産している牡蠣

• ながえもん • 雅オイスター



4 梅津 聡さん 佐賀県藤津郡太良町

2020年度にっぽんの宝物グランプリにおいてJAPAN大会<最強素材部門>でグランプリを受賞!! 広大な干潟を持つ有明海はミネラルを豊富に含み、プランクトンに恵まれてさまざまな生物を育みます。塩分濃度が低い有明海で育つ牡蠣は、濃厚かつ、牡蠣本来の旨みが引き出されるといわれます。何万通りのパターンを実証実験することで、最高の牡蠣づくりに日々邁進している牡蠣界のエジソン。

生産している牡蠣

• ふわふわ • おとふせ

全国から届く旬の生牡蠣を贅沢に食べ比べ

ユニオンシーフードカフェでしか取り扱いのない希少な牡蠣を含め、生産地から直送で届く鮮度の高い生牡蠣を常時5種から8種ご用意。それぞれの違いを味わえる生牡蠣食べ比べをお楽しみいただけます。



- | | |
|-----------------------|---------------|
| A 福岡県糸島産「みるく牡蠣」 | ¥530(taxv583) |
| B 岩手県陸前高田産「りくたかプレミアム」 | ¥550(taxv605) |
| C 兵庫県坂越産真牡蠣 | ¥570(taxv627) |
| D 香川県白方産真牡蠣 | ¥590(taxv649) |
| E 佐賀県有明海産「ふわふわ」 | ¥620(taxv682) |
| F 佐賀県有明海産「おとふせ」 | ¥670(taxv737) |

生牡蠣 3 種
食べ比べ
¥1,580(taxv1,738)~

※ラインナップは仕入れ状況により変動致します。



兵庫県赤穂市坂越湾産牡蠣
身が大きく育ち、火入れしても縮まらず、牡蠣本来のうま味を存分に楽しめる。

- 【牡蠣フライ】..... ¥390(taxv429)
・ ジューシーカキフライ
- 【焼き牡蠣】..... 各 ¥490(taxv539)
・ 素焼き~フレッシュレモン~
・ ユニバターソース
・ 焦がし醤油ソース
・ アンチョビオリーブソース
- 【蒸し牡蠣】..... 各 ¥490(taxv539)
・ 柚子ポン酢ソース

焼き牡蠣 & 蒸し牡蠣 4 P 盛合せ ¥1,930(taxv2,123)~