

OYSTER BAR WHARF

オイスターバーのランチ定食

LUNCH TIME 11:00-15:00

ご飯&汁物
おかわり
無料!!

※得意なメニュー
丼ものを除く



あいうい
兵庫県相生産『相生の恵』牡蠣使用!!
オイスターバーの
ジューシーカキフライ定食 1300(1430)
・牡蠣フライ4個・キャベツ大盛・小鉢・ごはん・汁物

美味しい牡蠣フライの3つのこだわり!!

- 1 兵庫県相生産 加熱専用『相生の恵』牡蠣使用!
日本有数の生産量を誇る兵庫県の、加熱しても小さくならない旨みの詰まった牡蠣です。
- 2 毎日手包み! 20時間熟成!
歯ごたえとふんわり食感の秘訣はここにあります!
- 3 2度揚げにより『外はサクッ! 中はフワッとジューシー!』
2度揚げ徹底により、牡蠣の旨みを最大限に閉じ込めます!



牡蠣のバター焼き定食 1300(1430)
・牡蠣バター150g ※ベコン付・キャベツ大盛・小鉢・ごはん・汁物



サーモンとアボカドのユッケ丼 &
鯛の出汁茶漬け定食 1300(1430)
・サーモン&アボカドのユッケ丼・鯛の出汁茶漬け
・出汁・小鉢・サラダ・汁物

旬の生牡蠣
2個付き御膳
2400(2640)

牡蠣づくし御膳に生牡蠣が2個がついた御膳



牡蠣づくし御膳
1600(1760)



長崎県小長井産の『焼』牡蠣2種と『蒸』牡蠣1種と
兵庫県相生産の『牡蠣フライ』は
火入れしても縮まず、ふっくらと仕上るのが特徴!!
旨みの詰まった弾力のある牡蠣を『焼』『蒸』『揚』『炊』と
様々な調理法でお楽しみください。

GRILLED OYSTER 【焼き牡蠣】 ALL 490(539)

- ・ウニバター
- ・魚がし醤油
- ・カニ味噌チーズ
- ・アンチョビオリーブ
- ・エスカルゴバター(香草バター)
- ・素焼き〜フレッシュレモン〜

STEAMED OYSTER 【蒸し牡蠣】 ALL 490(539)

- ・柚子ポン酢
- ・素蒸し〜フレッシュレモン〜

FRIED OYSTER 【カキフライ】

- ・オイスターバーのジューシーカキフライ 2個 690(759)

焼き&蒸し
牡蠣盛合せ

4P 1880(2068)

※お好きなお味を2種お選びください

6P 2760(3036)

※お好きなお味を3種お選びください

IPPIN

- アスパラとトマトのマリネ 480(528)
- マグロ酒造とクリームチーズ 490(539)
- 桜エビ香るアンチョビキャベツ 520(572)
- ヤングコーンとスナッペンエンドウの
魚がし醤油炒め 530(583)
- スモークポテトサラダ 550(605)

【うまい逸品】

- フレンチポテト
〜山椒ガリックマヨネーズ〜 560(616)
- たことオリーブの黒酢マリネ 660(726)
- 12ヶ月熟成生ハム 680(748)
- スモークサーモンの
グリーンサラダ 720(792)

牡蠣を召し上がるお客様へ

- 生牡蠣をお召し上がりになることで体調不良を引き起こす原因となる場合がございますので、過去に体調不良を起こした経験のある方、初めて召し上がる方は特にご注意ください。
- 万が一、体調を崩してしまった場合は、速やかに医療機関の診察をお受けいただくことをおすすめいたします。また、二次感染の恐れがありますのでご了承ください。
- 産卵期、体調に不安がある時、又、ご高齢の方、妊娠中の方、お子様はお控え下さい。【25日】12歳以下のお子様には生牡蠣のご提供はお断りしておりますので、ご了承ください。

※当店は国産産卵期を使用しております。
※産地や銘柄を表記している食材に関しては、証明書を取得しておりますのでご安心ください。
※季節や天候により、一時的に表記の食材が入荷できない場合は、同等の食材にてご提供させていただきます。

店舗情報はこちらの二次元コードから ▶

