



FRESH OYSTER

ワーフだけのオリジナル牡蠣誕生!
今しか食べられない旬の岩牡蠣!



**OYSTER
PRODUCER**

福岡県糸島市引津湾
上野 慎一郎 さん

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

- 糸島みるく牡蠣
- 糸島サウンド
- ワーフオリジナル『伊都の匠』

岩牡蠣
解禁!!

福岡県糸島産岩牡蠣
『糸島サウンド』and
本日のおすすめ生牡蠣
食べ比べ!!

1名様向け!!

岩牡蠣糸島サウンド 1P and 本日の生牡蠣 1P ¥1,380(tax¥1,518)

2名様向け!!

岩牡蠣糸島サウンド 2P and 本日の生牡蠣 2P ¥2,680(tax¥2,948)

3名様向け!!

岩牡蠣糸島サウンド 3P and 本日の生牡蠣 3P ¥3,980(tax¥4,378)

TODAYS FRESH OYSTER

今が旬の岩牡蠣!ここでしか取り扱いのない生牡蠣入荷!

A 北海道知内産 真牡蠣 1P ¥500(tax¥550)

津軽海峡の荒波で養殖。
雪解け水の栄養豊富な海域で身入りの良い牡蠣に育ちます

D 佐賀県唐津産『いろは牡蠣』 1P ¥560(tax¥616)

牡蠣ファンに人気の高い佐賀のブランド牡蠣!
クセがなく、上品な甘みの特徴です

B 福岡県糸島産『みるく牡蠣』 1P ¥520(tax¥572)

生産者上野さんの作る牡蠣は、塩味と甘味のバランスが絶妙
すっきりした食べやすい牡蠣

E 北海道厚岸産『オイスター JIN』 1P ¥640(tax¥704)

現地訪問により独占契約!
神さまの恵み・神『JIN』と命名。
三倍体の牡蠣で、卵を持たず、小ぶりながら旨味成分はたっぷり!

C 兵庫県坂越産 真牡蠣 1P ¥540(tax¥594)

ミネラルを沢山含んでおり旨味が凝縮されており
爽やかな磯の香りが特徴

F 福岡県糸島産ワーフオリジナル『伊都の匠』 1P ¥640(tax¥704)

生産者上野さん、料理長黄川田による共同開発!
シングルシードという、牡蠣を1個ずつバラバラに
カゴに入れて養殖する製法を採用。育成が安定し、歩留まりが良く育ちます。
クセの無い食べやすさと、凝縮された絶妙な旨みが口いっぱいに広がります!

ワーフ
限定!!

ワーフ
限定!!

生牡蠣 ABC 3種の食べ比べ

育つ海域によって特徴が変わる牡蠣『味』『サイズ』『形』を比べる贅沢をおススメします

3P 盛り合わせ
¥1,500(tax¥1,650)

6P 盛り合わせ
¥2,900(tax¥3,190)

9P 盛り合わせ
¥4,300(tax¥4,730)

12P 盛り合わせ
¥5,600(tax¥6,160)

※ 内容はスタッフまで

Specialty of Wharf

OYSTER TOWER

牡蠣も！海鮮も！贅沢食べ比べ！
ワーフ魅力の逸品が楽しめます！

牡蠣づくしの海鮮タワー

2人前 ¥6990 (tax¥7689)

LINE UP

- ・生牡蠣食べ比べ 6P(3種類)
- ・焼き牡蠣食べ比べ 6P(3種類)
- ・真牡蠣いくらのせ
- ・本日の鮮魚4種



ROCKOYSTER and SAKE

福岡県糸島産岩牡蠣
『糸島サウンド』1P
福岡県糸島白糸酒造
『白糸70』～純米酒～
¥1,580 (tax¥1,738)

今だけの旬の岩牡蠣
受賞歴もある同じ福岡の
地酒『白糸70』
絶妙なマリージュを
お楽しみください！



OYSTER and SPARKLING

その日のおすすめ生牡蠣 2P
牡蠣専用スパークリングワイン
¥1,580 (tax¥1,738)



平日限定

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。



オイスター
マイスターは
胸元のこの
バッジが目印