

SEASON OYSTER



FRESH OYSTER
北海道の牡蠣は
今が一番美味しい!

OYSTER PRODUCER 生産者の方々



厚岸産の牡蠣は独特の「旨み」があり、その身はほろ切ればかりに盛り上がり、弾力性がありまろやかです。こだわりの一つとして、栄養分のある海に成長してから淡水と混ぜる内産に移動させることで牡蠣の殻味をまろやかにすることで出荷します。ワフとの特選契約を結ぶことで、「雅-MIYAVI~オイスター」を提供しています。

北海道厚岸町
島山 雅充さん

生産している牡蠣
・オイスターJIN
・雅-MIYAVI~オイスター



寺澤さんの仙鳳趾牡蠣は、都内に出回っておらずワフだけのプレミアムな牡蠣です。作り手によって大きく変わる牡蠣は、寺澤さんの思いのこもった丁寧な育てられ、大きすぎない程よいサイズ感と、真やかでコクのある洗練された味わいが特徴です。牡蠣好きも一日を置くプレミアム仙鳳趾を是非お召し上がりください。

北海道網走町仙鳳趾
寺澤 昌敏さん

生産している牡蠣
・寺澤水産のプレミアム仙鳳趾
・寺澤水産の昆布森真牡蠣

TODAYS FRESH OYSTER

今が旬の!北海道生牡蠣入荷!

- A** 北海道知内産 真牡蠣 1P ¥540(taxv594)
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
- B** 北海道「寺澤水産のプレミアム仙鳳趾」
毎年好評の寺澤水産の仙鳳趾牡蠣!
小ぶりながら北海道らしさが凝縮!
洗礼された味わいをお楽しみください。
- C** 北海道「寺澤水産の昆布森真牡蠣」
ミネラル豊富な海域で育ち、
クリーミーさと食べ応えを兼ね備えています!
身入りの良さからも北海道の人気牡蠣として支持されています。
- D** 北海道厚岸産「オイスターJIN」 1P ¥680(taxv748)
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!
- E** 北海道丸重水産「雅~MIYAVI~オイスター」
丸重水産の島山さんが作る毎年恒例の人気牡蠣。1P ¥720(taxv792)
身入りが良く食べ応え十分!
水温の低い海域でゆっくりと育ち、旨味が凝縮されています。

Specialty
of Wharf

OYSTER TOWER

牡蠣を贅沢食べ比べ!
ワフ魅力の逸品が楽しめます!



牡蠣タワー

2人前 ¥6,990 (taxv7,689)

LINE UP

- ・生牡蠣食べ比べ 6P(3種類) ・焼き・蒸し牡蠣食べ比べ 6P(3種類)
- ・真牡蠣炙り 2P ・牡蠣のなめろう ・本日の鮮魚 2種

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杯

1名様 ¥1,680 (taxv1,848)



※写真は2名様分です。

WHARF'S OYSTER

兵庫県相生産「相生の恵」使用
ジュシーカキフライ

2P ¥690 (taxv759)



北海道生牡蠣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 / 6P 盛り合わせ / 9P 盛り合わせ / 12P 盛り合わせ
¥1,580 (taxv1,738) / ¥3,100 (taxv3,410) / ¥4,580 (taxv5,038) / ¥5,980 (taxv6,578)

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。

