

# SEASON FRESH OYSTER

# OYSTER & SEAFOOD PLATTER



**都内最速でついに解禁!**  
**牡蠣の王様『隠岐の岩牡蠣 清海』**  
**数量限定! 売り切れ次第終了!**

**岩牡蠣『清海』 食べ比べ** 1630 (税込1793)

本日の厳選真牡蠣1P&岩牡蠣1Pの食べ比べ

夏牡蠣や、牡蠣の王様などと称される岩牡蠣は、2年から3年かけてゆっくりと大きく成長し、しっかりとした磯の香りと、濃厚なコクが大きな特徴です! 今の時期だけの特別な牡蠣をここで!

生も焼もフライも!  
**牡蠣が圧巻の12**ピース!  
 海の魅力を詰め込んだ

**牡蠣&海鮮タワー** 1人前 ¥2980 (税込¥3278)

※2人前までご注文となります。

- |                |    |               |
|----------------|----|---------------|
| ① 長崎県産生牡蠣      | 2p | ⑦ ホタテのカルパッチョ  |
| ② 生牡蠣『ウニいくら寄せ』 | 2p | ⑧ サーモンのカルパッチョ |
| ③ 生牡蠣『カゴとび寄せ』  | 2p | ⑨ タコとアボカドのマリネ |
| ④ 焼牡蠣『雲丹バター焼』  | 2p | ⑩ カクテルシュリンプ   |
| ⑤ 焼牡蠣『蟹味噌焼』    | 2p |               |
| ⑥ 名物! 牡蠣フライ    | 2p |               |



## 全国から届く旬の生牡蠣食べ比べ

誰かが言った、『牡蠣を味わうことは海を味わうこと、すなわち牡蠣の食べ比べは海の食べ比べなんだ』と。海が好き、牡蠣が好き、そんなお客様のために食べ比べをご用意しました。味わいの違いにきっと驚くはず。今日からあなたも牡蠣の虜。

- |                      |               |
|----------------------|---------------|
| 2p [あまかせ2種の産直生牡蠣各1p] | 1130 (税込1243) |
| 3p [あまかせ3種の産直生牡蠣各1p] | 1760 (税込1936) |
| 4p [あまかせ4種の産直生牡蠣各1p] | 2390 (税込2629) |

### 本日の産地直送の生牡蠣 (個別で1Pからご注文いただけます)

**A 長崎県九十九島産** 540 (税込594)

自然豊かな『九十九島』と呼ばれる多くの島々の大地の養分をいっぱいうけ、小ぶりながらも海のうまみが詰まっています。

**B 宮城県尾浦産** 720 (税込792)

塩分とあま味のバランスに優れ、独特の渋みも少なく、癖のない、上品な味わいが特徴です。

**C 宮城県石巻産** 710 (税込781)

寒い海で育つことで、身が引き締まり弾力が生まれ、他の牡蠣に比べクリーミーな味わいが特徴です。

**D 岩手県大船渡産** 710 (税込781)

豊富なプランクトンに恵まれた海域で育ち、海の香りをたっぷり含み、うま味とあま味のバランスのとれた味わいが特徴です。

**E 岩手県広田湾米崎産** 『りくたかプレミアム』 850 (税込935)

雄勝の海は水深が深く、潮通しが良いので、あっさりとした甘み、うま味に加えて、ほんのり磯の香りを感じる牡蠣に育ちます。

**F 岩手県釜石産** 720 (税込792)

濃厚な味わいながらも、後味はすっきりとしており、三陸特有の海の香りと、潮の風味が楽しめます。

**G 兵庫県室津産** 590 (税込649)

山に囲まれた牡蠣に恵まれた環境を持つ室津湾で育ち、牡蠣特有の臭みが少なく、貝柱の甘みが特徴的。

**H 島根県隠岐の島産** 1130 (税込1243)  
**牡蠣の王様『岩牡蠣 清海』**

牡蠣の王様と称され、いまの季節しか食べることのできない特別な牡蠣がついに西荻窪にも届きました! 牡蠣ラバーの皆様が待ち焦がれる濃厚なうま味をもった岩牡蠣。なによりも牡蠣が大好きという方だけに食べてほしい、絶品岩牡蠣!

## GRILL OYSTER



**焼き牡蠣 3種盛り合わせ** 1380 (税込 ¥1518)

新鮮な真牡蠣の焼き牡蠣を人気の味付けて盛り合わせました。  
 素焼き / おろしポン酢 / バター醤油焼き を各1個ずつ用意。

**牡蠣フライ・焼き牡蠣盛り** 各2個 1680 (税込 ¥1848)

WHARF名物ジュシー牡蠣フライと本日のおすすめ焼き牡蠣の贅沢な盛り合わせ! あれもこれも食べたい方に!

### 広島直送牡蠣の焼き牡蠣

- |                |                  |
|----------------|------------------|
| “素焼き フレッシュレモン” | 1個 440 (税込 ¥484) |
| “鬼おろし” ポン酢     | 1個 470 (税込 ¥517) |
| “焦がしバター醤油”     | 1個 490 (税込 ¥539) |
| “香草にんにくバター”    | 1個 510 (税込 ¥561) |
| “濃厚カゴ味噌焼”      | 1個 540 (税込 ¥594) |
| “生雲丹バターソース”    | 1個 580 (税込 ¥638) |

広島直送  
**WHARF名物 牡蠣フライ**  
 1個 360 (税込 ¥396)

広島直送  
**ぷりぷり産直牡蠣の蒸し牡蠣**  
 1個 440 (税込 ¥484)

### 牡蠣2P&泡セット

- 『厳選産直生牡蠣』2種
- スペイン産生牡蠣専用スパークリング “カヴァ” 1780 (税込 ¥1958)

### 牡蠣2P&白セット

- 『厳選産直生牡蠣』2種
- スペイン産辛口白ワイン “ドンメンドブランコ” 1630 (税込 ¥1793)



生牡蠣をご注文のお客様へ: 体調の優れないお客様への生牡蠣の販売はお断りしております。

ご注文をお控え下さいますよう、お願い申し上げます。

オイスターバーフが取り組む

# ノロウイルスリスク『3つの対策』



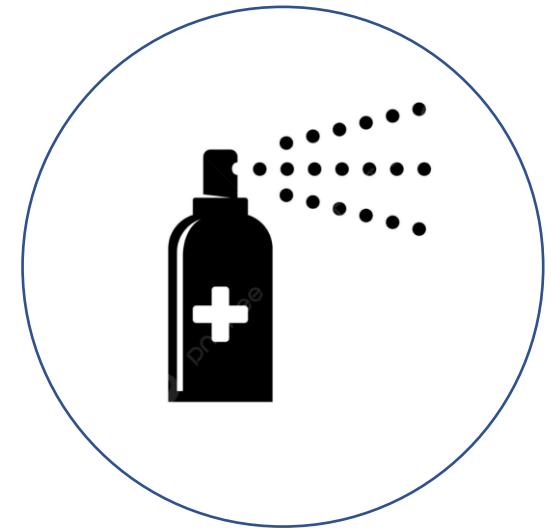
## 牡蠣の菌検査

国の定める菌検査基準を満たした生牡蠣のみ入荷。検査証明書の確認を行い、生産者の信頼と安心のもと、牡蠣を提供しております。



## 衛生検査とウイルス検査

毎月1回、スタッフ対象のノロウイルス検査と、外部による厨房衛生検査を実施し、衛生環境向上に努めております。



## 消毒スプレー

生牡蠣提供時、スタッフより、プロGRESSウォーターを使用し、(次亜塩素酸水)お客様の手指の消毒を行います。

生牡蠣をご注文のお客様へ：体調の優れないお客様への生牡蠣の販売はお断りしております。ご注文をお控え下さいますよう、お願い申し上げます。