

おすすめ

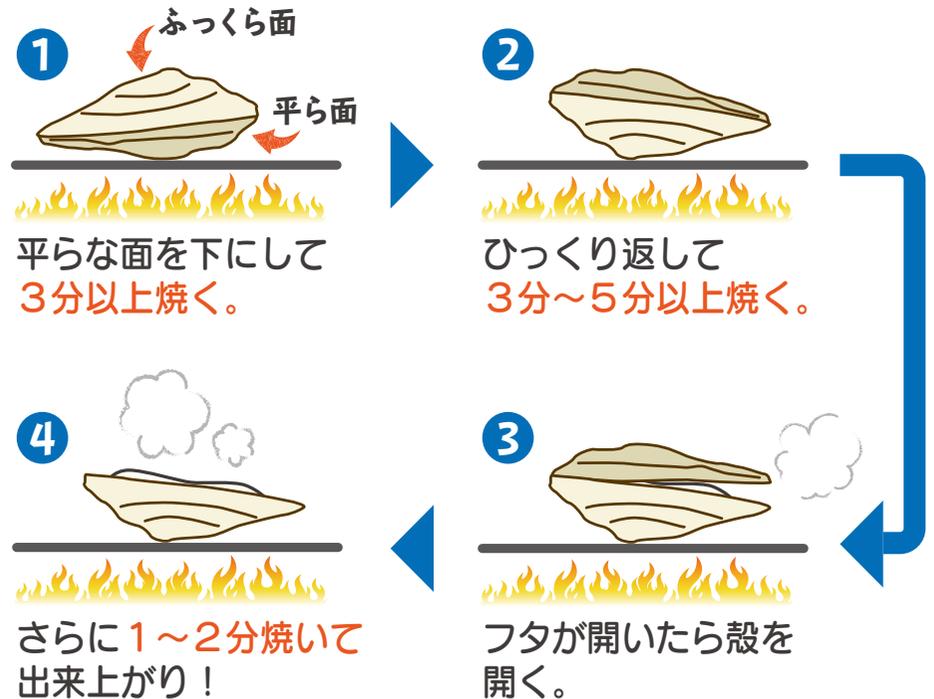
殻付き牡蠣焼き 60 分食べ放題	2,500円
※テーブル全員注文となります ※お一人様の金額です	10歳未満 1,000円
	5歳未満 無料
殻付き牡蠣1皿 1kg (7~8個)	1,500円
海幸彦海老 炭火焼 4 尾 (刺身でもOK!)	550円
海幸彦海老ガーリックバターシュリンプ	600円
おすすめ! 残りのスープに追いライス!	150円
選べる活貝 3 個セット! (サザエ・ホンビノス貝・ヒオウギ貝)	980円
本日の朝どれ鮮魚炭火焼 (カマス・アジなど) 漁師特選!	350円~

焼きもの

海鮮焼きセット (牡蠣3個、サザエ・ホンビノス貝・ヒオウギ貝各1個、海幸彦海老1尾)	1,800円
活サザエ (1個)	350円
活ホンビノス貝 (1個)	350円
活ヒオウギ貝 (1個)	350円
大きなサバ開き 脂のってます!	580円
大きなアジ開き 脂のってます!	580円
ぐるぐるソーセージ	580円

(全て税抜き価格です)

牡蠣の焼き方



ご注意

加熱用の牡蠣です。

当店では、万全の対策で安全な牡蠣を仕入れ販売しておりますが、生焼きでの食中毒の危険性はゼロではありません。

牡蠣の中心部を90℃で1分半以上加熱して下さい。

牡蠣がグツグツするまで、しっかり火を通せば菌は死滅します。

中心部まで十分に火を通して食べて下さい。