

A close-up photograph of a person's hand squeezing a lemon over a tray of oysters on ice. The person is wearing a black sleeveless top, a silver bracelet, and a gold ring. The oysters are arranged on a white tray with crushed ice. A glass bowl of salad is visible in the background.

# JAPAN OYSTER WEEK

Nov 21, 2018 -

This Week's Specials

#japanoysterweek

JAPAN OYSTER WEEK

11月23日(金・祝)は牡蠣の日

what's Oyster day

11月23日は、勤労感謝の日。  
この日にグリコージェンをはじめとする栄養豊富なカキを多くの人に食べていただき、日頃の勤労の疲れをいやしていただきたいという意味から『牡蠣の日』とされています。



## 生牡蠣6ピースプレート

通常価格 ¥2,880税抜 → **半額** ¥1,440税抜

※産地銘柄は当店指定のものとなります。  
※オイスターリストより産地をお選びいただいた場合は対象外となります。

鬼おに  
盛り  
メニュー  
オイスターパー  
夢のメニューが  
ついに実現!



※画像はレギュラーになります。

## 牡蠣たっぷりペペロンチーノ 0

レギュラー ¥1,780税抜

“牡蠣大盛り” ¥2,280税抜

“牡蠣鬼盛り” ¥2,680税抜



## あつあつ! 蒸し牡蠣

6ピース ¥2,380税抜

8ピース ¥2,980税抜

12ピース ¥4,480税抜

※写真はすべてイメージです。

アレルギー表示：卵 0 乳製品 M 小麦 麦 落花生 8 そば 6 カシューナッツ 6 ごま 小 エビ 8 カニ 8



JAPAN OYSTER WEEK 特別企画

# 牡蠣つかみ取り

お一人様 **¥1,980** 税抜

片手で牡蠣をわしづかみ

取れた牡蠣をお好みの調理法でお楽しみください

## つかみ取りルール

- ① 山盛りの殻付き牡蠣とつかみ取り用に手袋をご用意します。
- ② 安全性のため、必ず手袋をご着用ください。
- ③ “片手”で牡蠣をつかみ取り (制限時間: 15秒)  
つかむ回数は1回です。持ち上がった個数となります。大きく手を開いてチャレンジ!
- ④ 取れた牡蠣のお召し上がり方を下記よりお選びください  
生牡蠣のみで食べるもよし。4種の食べ方をコンプリートで楽しむもよし。



お召し上がり方を下記の4つよりお選びください。



① やっぱり 生牡蠣

旬の牡蠣をまずは“生”でどうぞ。キリッと冷えた白ワインとよく合います。



② 味が凝縮 焼き牡蠣

焼く事で旨みが凝縮されます。生牡蠣とは一味違う牡蠣をご堪能ください。



③ 女子に人気 バターソテー

女性に人気絶大。是非ご賞味あれ。バターの風味が食欲を掻き立てます。



④ 寒い季節は 蒸し牡蠣

知る人ぞ知る逸品。是非ご賞味あれ。ぷりっぷりの食感はおすすです。

※写真は13ピース、2セット分の内容です。



牡蠣の旬到来

# オイスター コンプリートセット

OYSTER COMPLETE SET

旬の真牡蠣をさまざまな料理で楽しむ  
コンプリートセットです



OYSTER 13piece Set

13ピースセット

1セット **¥3,980**税抜

- 生牡蠣4ピース
- オイスターカクテル2ピース
- 牡蠣のマリネ1ピース
- 焼き牡蠣2ピース
- カキフライ1ピース
- 牡蠣の素焼き1ピース
- 牡蠣のワイン蒸し2ピース
- 牡蠣のバターソテー1ピース

OYSTER 16piece Set

16ピースセット

1セット **¥4,980**税抜

- 生牡蠣4ピース
- オイスターカクテル3ピース
- 牡蠣のマリネ1ピース
- 焼き牡蠣3ピース
- カキフライ1ピース
- 牡蠣の素焼き1ピース
- 牡蠣のワイン蒸し2ピース
- 牡蠣のバターソテー1ピース

※写真は16ピース、2セット分の内容です。

アレルギー表示：卵 乳製品 小麦 落花生 そば カシューナッツ ごま エビ カニ