



～浦村産～

い 海老丸

- ・ 蒸し牡蠣 (1ヶ) 300 円

ろ 伊勢ゑびすひらき屋

- ・ 焼き牡蠣 (2ヶ) 750 円
- ・ カキフライ (3ヶ) 600 円

は 伊勢角屋麦酒

- ・ カキフライ定食 (竹) 1,890 円
- ・ カキフライ定食 (贅沢) 3,000 円
- ・ 牡蠣の土手鍋定食 2,380 円
- ・ 牡蠣のすき焼き定食 2,200 円
- ・ 牡蠣のひつまぶし膳 2,680 円
- ・ カキフライ串 (4ヶ) 770 円
- ・ 焼き牡蠣 (2ヶ) 740 円
- ・ 蒸し牡蠣 (2ヶ) 740 円
- ・ のびるチーズカキフライ (3ヶ) 870 円

～的矢産～

に 横丁いかだ荘

- ・ 牡蠣づくし 8,800 円
- ・ 牡蠣御膳 4,400 円
- ・ 贅沢食べ比べ 2,320 円
- ・ プレミアムオイスター 550 円
- ・ 的矢牡蠣 660 円
- ・ カキフライ (2ヶ) 600 円
- ・ 蒸し牡蠣 (2ヶ) 1,000 円
- ・ 牡蠣しぐれ茶漬 600 円

テイクアウト

～安楽島産～

ほ 味匠館 森下酒店

- ・ 牡蠣串焼き 1,500 円
- ・ 牡蠣フライ串 1,200 円

※都合により、内容・価格などが変更になる場合がございます。



横丁 牡蠣めぐり

三重県の牡蠣

三重県の冬のグルメと言えば「牡蠣」。
11月から春頃までが旬の牡蠣は、寒くなるにつれクリーミーで甘みが強くなっています。
おかげ横丁の料理店では三重県内の様々なブランド牡蠣を提供しています。
それぞれの美味しさをぜひお楽しみください。

浦村産牡蠣

提供店舗／海老丸、伊勢えびす ひらき屋、伊勢角屋麦酒

浦村湾は汽水域で牡蠣の養殖に適しており、臭みが少なく柔らかでありながらも弾力のある食感が特徴です。

的矢産牡蠣

提供店舗／横丁いかだ荘

プランクトンの豊富な的矢湾で育てられた牡蠣を安心してお召し上がりいただけるよう滅菌、浄化してお出します。牡蠣特有のクセが少なく、上品な味わいが特徴です。

伊勢志摩プレミアムオイスター

世界基準のシングルシード方式で養殖した「伊勢志摩プレミアムオイスター」は、小粒で甘みが強いのが特徴です。

安楽島産牡蠣

提供店舗／味匠館 森下酒店

牡蠣の養殖に適した海が広がる鳥羽の安楽島産の牡蠣は1年カキで、独特の渋みがなく甘いのが特徴です。



YOKOCHO
KAKIMEGURI



総合案内 0596-23-8838
三重県伊勢市宇治中之切町52