

牡蠣会席

Oyster Kaiseki



11月-4月

牡蠣づくし

¥ 9,900

- ◆ 小鉢三種 (旨煮、南蛮漬け、コンフィ)
- ◆ 食べ比べ
- ◆ 牡蠣鍋
- ◆ 蒸し牡蠣
- ◆ 牡蠣寿司
- ◆ 牡蠣蕎麦
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ ひつまぶし ※季節により牡蠣飯に変更可
- ◆ 香の物
- ◆ デザート

価格は全て税込です。

牡蠣御膳

Gozen



牡蠣三昧

¥4,800

- ◆ 生牡蠣
- ◆ 蒸し牡蠣
- ◆ 牡蠣フライ
- ◆ 牡蠣飯
- ◆ 香の物
- ◆ 味噌汁

志摩ブランド

通年

伊勢志摩 プレミアムオイスター

通年、生食できる「世界基準」の牡蠣です。
7cm程度の小ぶりな牡蠣ですが、
味が濃くフレッシュです。



生かき

¥660



かき寿司

¥660

価格は全て税込です。

10月-4月

名代 的 矢かき

三重ブランド第一号認定。
甘味と旨みが強く、独自の浄化技術で
安心してお召し上がりいただけます。



生かき ¥660



焼かき 1ヶ ¥660



蒸しかき 2ヶ ¥1,200



カキフライ ¥1,320



かき寿司 ¥660

価格は全て税込です。

5月-8月

的矢夏かき 岩かき

的矢湾で3年の歳月をかけ、筏養殖された
クリーミーでコクのある味わいです。



生かき

¥1,800



焼かき

¥1,800



カキフライ

¥1,800

価格は全て税込です。

11月中旬-4月

5月-8月

当店自慢

贅沢食べ比べ

的矢かき・岩かき・伊勢志摩プレミアムオイスター



11月中旬-4月

伊勢志摩

的矢かき〈2個〉+ プレミアムオイスター〈2個〉

¥2,600

5月-8月

伊勢志摩

岩かき〈1個〉+ プレミアムオイスター〈2個〉

¥2,800

価格は全て税込です。

単品物

À la Carte

三重ブランド

伊勢海老

三重ブランド認定。

伊勢志摩の伊勢海老は身が引き締まっております、プリッとした食感と濃厚な旨み、甘みが特徴です。



造り

¥8,800



塩焼き

¥8,800



鬼殻焼き

¥8,800

価格は全て税込です。

単品物

À la Carte

鮑



造り ¥3,520



陶板焼 ¥3,520

サザエ



造り ¥1,320



つぼ焼き ¥1,320

松阪牛



陶板焼 ¥3,950



ビーフカツ ¥3,950



造り四種 ¥2,800



・牡蠣飯 ¥800
・牡蠣御飯セット ¥950
(香の物、赤出汁)



前菜 ¥1,200
(旨煮、南蛮漬け、コンフィ)

※写真は牡蠣御飯セットです。牡蠣飯には香の物、赤出汁は付きません。

価格は全て税込です。

ご飯物

Rice Dishes



海鮮丼

¥2,500

- ◆ 香の物
- ◆ 味噌汁



鮭丼

¥2,500

- ◆ 香の物
- ◆ 味噌汁