



Menu Huître A

牡蠣 A コース ¥6,500

牡蠣 地魚 赤カブ 苺 煎り酒ジュレ

牡蠣豆腐 ソースデュグレレ

牡蠣と鮮魚 本日仕立てで

近江鴨 牡蠣タンドリー

▶ Special Beef

+¥1,650

特選牛グリエステーキに
変更できます

スペシャルデザート

Menu Huître B

牡蠣 B コース ¥9,500

牡蠣 地魚 赤カブ 苺 煎り酒ジュレ

BBQ 牡蠣 アオリイカ カリフラワー

▶ Bouillabaisse

+¥2,200

特選ブイヤベースに
変更できます

ラ・マーレ名物
特製ブイヤベース & リゾット

or

牡蠣と鮮魚 本日仕立てで

+

黒毛和牛サーロイン
牡蠣 焼きしゃぶ

スペシャルデザート

Raw Oyster 生牡蠣

4種の生牡蠣 産地食べ比べプレート ¥1,870

宮城県 唐桑産

もまれ牡蠣

1P: ¥550

広島県 大崎上島産

ストライプオイスター 1P: ¥462

兵庫県 室津産

一年牡蠣

1P: ¥440

本日の牡蠣

1P: MP

表示価格に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

内容は一例であり、その時期に提供出来る一番良い食材を使用する為、急遽内容を変更する場合がございます。

予約時に掲載されているメニュー内容をご希望の場合は、その旨ご連絡下さいませ。