

# Menu Huître ㊦

牡蠣フルコース

## Amuse

おもてなしの一品

## Hors-d'œuvre

牡蠣エスカベッシュ  
ラフランス ラスパドゥーラ

## Hors-d'œuvre

牡蠣 湯葉

## Bouillabaisse

牡蠣と伊勢海老のブイヤベース

## Viandes

黒毛和牛サーロイン  
牡蠣炊き込みご飯

## Dessert

デザート

¥13,200

# a la carte

生牡蠣 各種 1P~	¥484~
4種の生牡蠣 産地食べ比べプレート	¥2,090
牡蠣浜焼き	¥660
牡蠣西京焼グラタン	¥880
牡蠣ココット蒸し 4P	¥2,640
牡蠣フライ いぶりがっこタルタル	¥1,760
牡蠣チャウダー	¥1,210
牡蠣エスカベッシュ ラスパドゥーラ	¥2,200
牡蠣と地魚 ロールキャベツ 地鶏白湯	¥2,970
牡蠣と伊勢海老のブイヤベース	¥5,500
鴨胸肉 牡蠣ほう葉焼き	¥3,300
黒毛和牛サーロイン 牡蠣炊き込みご飯	¥5,500

表示価格は全て税込価格です。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