

SEASON FRESH OYSTER



日本全国でWHARFでしか食べることのできない
超限定岩牡蠣

牡蠣の王様
『播磨五川の岩牡蠣』

岩牡蠣『寶恵(ホウエイ)』食べ比べ

本日の厳選真牡蠣&岩牡蠣の食べ比べ 1460 (税込1606)

夏牡蠣や、牡蠣の王様などと称される岩牡蠣は、2年から3年かけてゆっくりと大きく成長し、しっかりとした磯の香りと、濃厚なコクが大きな特徴です!今の時期だけの特別な牡蠣をここで!

本日の産地直送の生牡蠣 (個別で1Pからご注文いただけます)

A 長崎県九十九島産 540 (税込594)

自然豊かな『九十九島』と呼ばれる多くの島々の大地の養分をいっぱい受け、小ぶりながらも海のうまみが詰まっています。

B 岩手県大槌産 580 (税込638)

昆布の産地としても有名な大槌で採れる牡蠣はミネラルが豊富で濃厚な塩の香りが特徴。

C 宮城県雄勝産 660 (税込726)

ミネラル豊富な海流が流れ込む汽水域であり、寒流・暖流が交わる好海域で育つ牡蠣は甘みとうま味が格別です。

D 長崎県小長井産 630 (税込693)

有明海沿い、佐賀との県境の小長井で育つ牡蠣は海の恵みを豊富に取り込み、ぷりぷりの弾力が特徴です。

E 岩手県大船渡産 600 (税込660)

比較的穏やかな海域で、植物プランクトンが豊富な牡蠣の生育に絶好の環境で育ち、濃厚な中に爽やかな後味が残ります。

F 兵庫県室津産 700 (税込770)

山に囲まれた牡蠣に恵まれた環境を持つ室津湾で育ち、牡蠣特有の臭みが少なく、貝柱の甘みが特徴的。

G 徳島県海陽町産 720 (税込792)

『あまべ牡蠣』三倍体という卵を産まない牡蠣のため、うま味をたっぷり蓄えます。殻が深く、美しいことも特徴のひとつです。

H 兵庫県播磨五川産 940 (税込1034)

岩牡蠣『寶恵(ホウエイ)』

日本全国でWHARFでしか食べられません。



オイスタープラッター - 旬の生牡蠣産地食べ比べ -

2p [おまかせ2種の産地直送生牡蠣各1p] 1080 (税込1188)

3p [おまかせ3種の産地直送生牡蠣各1p] 1680 (税込1848)

4p [おまかせ4種の産地直送生牡蠣各1p] 2180 (税込2398)

牡蠣2P&泡 セット

- ・『厳選産直生牡蠣』2種
- ・スペイン産生牡蠣専用スパークリング “カヴァ” 1630 (税込 ¥1793)

牡蠣2P&白 セット

- ・『厳選産直生牡蠣』2種
- ・チリ産生牡蠣専用白ワイン “シャルドネ” 1530 (税込 ¥1683)

OYSTER & SEAFOOD PLATTER

生牡蠣も鮮魚も!
あれもこれも詰まった盛り合わせ

牡蠣&海鮮プラッター 1人前 (税込 ¥1,100)

※2人前からのご注文となります。(税込 ¥2,200)

産地の異なる牡蠣を2種類、牡蠣フライも、焼牡蠣もWHARFの名物料理!

COMING SOON



GRILL OYSTER



焼き牡蠣 3種盛り合わせ 1380 (税込 ¥1518)

新鮮な真牡蠣の焼き牡蠣を人気の味付けて盛り合わせました。
素焼き / おろしポン酢 / バター醤油焼き を各1個ずつ用意。

牡蠣フライ・焼き牡蠣盛り 各2個 1680 (税込 ¥1848)

WHARF名物ジュシー牡蠣フライと本日のおすすめ焼き牡蠣の贅沢な盛り合わせ!あれもこれも食べたい方に!

広島直送牡蠣の焼き牡蠣

高温に熱したピザ窯で一気に焼き上げること、牡蠣のうまみを閉じ込め、口の中に海の香りを伝えます!

“素焼き フレッシュレモン”	1個 440 (税込 ¥484)
“鬼おろし” ポン酢	1個 470 (税込 ¥517)
“焦がしバター醤油”	1個 490 (税込 ¥539)
“香草にんにくバター”	1個 510 (税込 ¥561)

広島直送
WHARF名物 牡蠣フライ

1個 360 (税込 ¥396)

兵庫県坂越湾産
ぷりぷり産直牡蠣の蒸し牡蠣

1個 440 (税込 ¥484)