SEASON FRESH OYSTER





全国から届く 旬の生牡蠣食べ比べ

全国の生産者から届く、旬の生牡蠣を贅沢に食べ比べができる『WHARF名物オイスタープラッター』は食べない選択肢はありません!産地による味の違いをお楽しみください!

2p [**あまかせ2種**の産直生牡蠣各1p] 1080 (税込1188)

4p〔**あまかせ4種**の産直生牡蠣各1p〕 2180 (税込2398)

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 養分をいつぱいにうけ、小ぶりながらも海のうまみが詰まっています。

B 福岡県糸島産 700 (税770) 『みるく牡蠣』

塩分とあま味のバランスに優れ、独特の渋みも少なく、癖のない、上品な味れいが特徴です。

C 北海道噴火湾産 780 (稅込858)

深い位置で育てることで、豊富なプランクトンを取り込み、引き締まった身と、濃厚な味わいが特徴です。

D 兵庫県相生産 630 (税込693)

良質なプランクトンにあるれる海域で育つ牡蠣は、プリっとした弾力と、牡蠣らしい香りが特徴です。

E 岩手県広田湾米崎産 850 (税込935) 『りくたかプレミアム』

揖保川と千種川、2本の川の恵みを受け、ほどより塩味と牡蠣独特の風味が特徴です。

F 岩手県大船渡産 650 (税込715)

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。

G 兵庫県室津産 580 (税込638)

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。

H 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、うま味をたつぷり蓄えます。 殻が深く、美しいことも特徴のひとつです。

WHARF自慢の生牡蠣味比べ(個別で1Pからご注文いただけます)

"冬の贅沢 ウニヒリくら" 640 (税込704)

"柚子おろしポン酢"

560 (稅込616)

"冬の贅沢 蟹ととびこ" 620 (税込682)

"自家製岩海苔ソース" 560 (税込616)

"芽ネギのレモンセビーチェ" 580 (税込638)

"黒毛和牛巻き" 660 (税込726)

生牡蠣をご注文のお客様へ:体調の優れないお客様への生牡蠣の販売はお断りしております。 ご注文をお控え下さいますよう、お願い申し上げます。

OYSTER & SEAFOOD PLATTER

生も焼もフライも! 12ピース! 海の魅力を詰め込んだ

牡蠣&海鮮タワ-

※2人前でのご注文となります。

文となります。 (税込¥3278)

- ① 生牡蠣食ベ比ベ 6P
- ④ ホタテのカルパッチョ
 ⑤ サーモンのカルパッチョ
- ② 広島直送焼牡蠣 4P ③ 名物! 牡蠣フライ 2P
- ⑥ タコとアボカドのサラダ仕立て

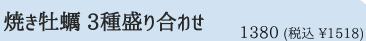
1人前 ¥2980

⑦ カクテルシュリンプ



GRILL OYSTER





新鮮な真牡蠣の焼き牡蠣を人気の味付けで盛り合わせました。 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名物ジューシー牡蠣フライと本日のおすすめ焼き牡蠣の 贅沢な盛合わせ!あれもこれも食べたい方に!



高温に熱したピザ窯で一気に焼き上げることで、

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)

"鬼ぉぇし"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)

"生雲丹バターソース" 1個 580 (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)



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" 153

1530 (税込 ¥1683)