

Summer
WINE
ワイン×岩牡蠣
OYSTERS

夏限定
フェア

夏の岩牡蠣と
スパークリング or 白ワイン

セットで

通常価格 ¥2,280 > ¥1,980

《数量限定》岩牡蠣

《limited quantity》Fresh Oysters

1P ¥980



【スパークリングワイン】

カバ ブレット キュベ21

Cava, Brut, Cuvée 21, D.O. Cava

しっかりとしたミネラルを感じ、
キレよくシーフードとの相性は抜群。

グラス ¥1,300



【白ワイン】

ブランコ ニエバ
マルトゥーエ ベルデホ

Blanco Nieva Martú Verdejo, D.O. Rueda

白いフルーツやフラワリーな香り。
地域性の良く出たミネラリーなベルデホ。

グラス ¥1,300

牡蠣を堪能する季節限定メニュー



牡蠣とズッキーニのフリット
ケッカソース

Fried Oysters and Zucchini
with Checca Sauce

¥1,800



牡蠣と夏野菜の
アヒージョ仕立て

Oysters and Summer Vegetables
in Garlic Oil

¥1,800



牡蠣と発酵塩レモンの
冷製パスタ

Chilled Pasta with Oysters
and Fermented Salted Lemon

¥2,680

別途お席料を330円(お一人様・税込)頂戴致します。/ 写真はイメージです。/ 価格は税込です。

A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Image is for illustration purposes. Price includes tax.