

# 牡蠣 Oyster



生牡蠣  
Fresh Oyster

1 piece ¥290~

焼牡蠣  
Grilled Oyster

2 piece から承ります 1 piece ¥330

特製のあわせ醤油で。ほんのり香ばしさがたまらない

本日の牡蠣・本日のおすすめ盛り合わせはメニューよりお選びください

Today's Received Fresh Oyster

全国・海外から、厳選した牡蠣をご用意

※表示価格は全て税抜き価格です

## 牡蠣料理

牡蠣の特製醤油漬け

Soy Sauce Marinated Oyster

¥880

新鮮な牡蠣を牡蠣醤油に漬け込みました

殻付き牡蠣グラタン

Oyster Gratin

2 piece から承ります 1 piece ¥350

ほうれん草風味の香る懐かしい逸品です

牡蠣とたらこのアヒージョ

Oyster and Cod Roe Ajillo

¥880

旨味たっぷりのアヒージョ!!

牡蠣フライ

Deep Fried Oyster

2 piece から承ります 1 piece ¥270

牡蠣の旨味をお楽しみいただく為に、通常よりも短めに揚げています。

揚げ加減にご希望がございましたらお申し付けください

シーフードプレート《1皿》

Sea Food Plate

~カニ・エビ・ホタテ・牡蠣など~

~ Crab, Deep-water Shrimp, Scallops, Oyster ~

¥2,480



※ 生牡蠣をお召し上がりになりますと、体調不良を引き起こす原因となることがございます。過去に体調不良を起こした経験がある方、初めての方はご注意ください

※ 過労時、体調に不安がある時、又、ご高齢の方、お子様、妊娠中の方はご注意ください

※ 牡蠣は栄養価の高い食品ではありますが、食べ過ぎることで消化器官に負担をかけ、体調不良を引き起こすことがありますので、食べ過ぎにご注意ください

※表示価格は全て税抜き価格です

## 一品料理

トリュフ風味のフライドポテト

Truffle flavored French Fries

香り高いトリュフ塩で和えました

¥680

海老とアボカドの生春巻き

Shrimp and Avocado Summer Roll

プリプリ海老と野菜の生春巻き

¥780

山盛り貝のワイン蒸し **おすすめ!**

Wine Steamed Clams

本日入荷の貝類をお楽しみに

¥980

たっぷり魚介のさっぱりマリネ

Marinated Seafood

魚介の濃厚な旨味が詰まった逸品です。レモン風味でさっぱりと召し上がれます

¥920

## 熟成肉 Aging Beef

エイジング

お肉を寝かせて余分な水分を抜くことにより、美味しい成分のアミノ酸を増やしお肉をより美味しくする技術です。「肉と牡蠣 市場」では、エイジングの中でも、日本の環境下で行う最適な方法を選びました。

ウエットドライエイジング

真空を利用したパックでの熟成（ウエットエイジング）と日本の肉屋で行われていた毎日手入れをしつつ余計なドリップを取り除きつつ熟成を行う紙巻エイジングを組み合わせた脂の甘さと肉の旨みにこだわった熟成法です。

沖縄県産 **もどぼ**

沖縄の美しい自然のなかで、独自に開発した発酵飼料でのびのびと育て、すばらしい肉質を実現させたヘルシーな和牛です。

もどぼ牧場の牛肉は醗酵飼料を与えることにより不飽和脂肪酸の割合が高くなり口溶けのよい、とろけるような甘さややわらかい肉質になります。

※BSE検査、放射能検査済みです

別紙ステーキメニューをご用意いたしております

# — ステーキ No.1 — STEAK THE FIRST

\* 50g単位でサイズUPお受けいたします \*  
\* ステーキはグラム単位での提供になります \* \* ステーキは200g以上からお受けいたします



【メキシコ産】リブアイロールステーキ  
RIB EYE ROLL STEAK

穀物肥育のおいしいリブステーキがこの価格で!!

200g ¥1,360 300g ¥2,040 500g ¥3,400



SIRLOIN STEAK

【アメリカ産】サーロインステーキ  
SIRLOIN STEAK

アンガス牛のサーロインです。脂も適度にある、これぞ! 旨いステーキ。

200g ¥1,640 300g ¥2,460 500g ¥4,100



【メキシコ産】赤身ステーキ  
AKAMI STEAK

まさに食肉と言われる赤身。穀物肥育でクセがなくいっぱい食べられます。

200g ¥900 300g ¥1,350 500g ¥2,250



FIRST HAMBURG STEAK

もとぶ牛入り牛100%ハンバーグ  
FIRST HAMBURG STEAK 数量限定!

沖縄県産黒毛和牛もとぶ牛入り。牛肉100%使用の極上ハンバーグ。

200g ¥1,000 300g ¥1,500 500g ¥2,500



TODAY'S CUT STEAK

【色々産地】本日のカットステーキ  
TODAY'S CUT STEAK

当店ステーキの切り落としカットステーキ。色々な部位を楽しめます。

200g ¥1,100 300g ¥1,650 500g ¥2,750



RIB EYE STEAK

【国産】リブローズステーキ  
RIB EYE STEAK

脂の甘みを感じる美味しいステーキ。

200g ¥2,200 300g ¥3,300 500g ¥5,500



TENDERLOIN

【オーストラリア産】フィレ (テンダーロイン)  
TENDERLOIN

穀物を食べて育った短角牛!! 柔らかく旨みがあります。

200g ¥2,600 300g ¥3,900 500g ¥6,500

オリジナルソース  
ORIGINAL SAUCE

■ ステーキNo.1ソース  
STEAK No.1 SAUCE  
タマネギが決め手のさっぱりソース

■ ニンニクバター醤油  
GARLIC BUTTER SOY SAUCE  
ニンニクとバターの相性抜群の伝統ソース

## SIDE MENU 【サイドメニュー】

デトックスサラダ DETOX SALAD	Regular ¥380 Large ¥580	ライス RICE	¥200
シーフードマリネ MARINATED SEAFOOD	¥920	バゲット BREAD (BAGUETTE)	¥200
野菜たっぷり ミネストローネスープ MINISTRONE SOUP	¥200	鉄板ガーリックライス TEPPAN GARLIC RICE	¥250

## DRINK MENU 【ドリンクメニュー】

・コーラ COLA	¥380	・グラスワイン〈赤〉 GLASS RED WINE	¥390
・コーラゼロ COLA ZERO	¥380	・グラスワイン〈白〉 GLASS WHITE WINE	¥390
・オレンジジュース ORANGE JUICE	¥380	・グラスビール GLASS BEER	¥390
・黒烏龍茶 BLACK OOLONG TEA	¥430		

※ 表示価格はすべて税抜き価格です ※ Show prices are without Tax