

お品書




入善
牡蠣ノ星

※殻や汁の飛びはねがご座います。
火傷やケガにご注意下はら。



名物

入善牡蠣ノ星

牡蠣ノ星セツト

- 旬の生牡蠣 (生食) 2個
- 《お選びください》
- 焼き牡蠣5個 又は 蒸し牡蠣5個
- ホタテ1個 ツブ貝1個
- カキフライ2個
- 牡蠣出汁炊き込みご飯
- 牡蠣の味噌汁

牡蠣ノ星
不動の一番人気!!

お一人様

三、五〇〇円

税込



※殻や汁の飛びはねがございませう。
火傷やケガにご注意下さい。

八善牡蠣ノ星

焼き牡蠣と

蒸し牡蠣の

食べ放題セット

旬の生牡蠣（生食） 2個

カキフライ 2個

牡蠣出汁炊き込みご飯

牡蠣の味噌汁

焼き牡蠣と蒸し牡蠣の食べ放題

※食べ残しが無いようお願ひいたします。
食べ残しが多い場合は追加料金を頂く事がございませう。

食べ放題のお時間はお一人様

《90分》です。

ラストオーダーは、

終了15分前に

お声がけいたします。

四、五〇〇円
税込

※殻や汁の飛びはねがご座います。
火傷やケガにご注意下さい。



入善牡蠣ノ星 鍋セツト

味をお選び

ください!

味噌OR麻辣

マラー

(辛い×2) 辛

・旬の生牡蠣 2個

・カキフライ 2個

・焼き物(旬の真牡蠣 4個)

・牡蠣鍋(メウどん付き)

※2人前以上からの
注文となります。

お一人様

三、八〇〇円

税込

山盛り牡蠣で越冬!!

山盛り牡蠣鍋 (メウどん付き)

味をお選びください! 味噌 or 麻辣 (マラー 辛い×2)

一人前 2,000円 (税込) ※2人前以上からの注文となります。



※写真は2人前分です。

海鮮盛り合わせ



特選!

- ・入善産深層水アワビ2個
- ・真牡蠣2個・ホタテ2個・ツブ貝2個
- ・ハマグリ2個・サザエ2個



四、九八〇円
税込



並

- ・真牡蠣2個・ホタテ2個
- ・ツブ貝2個・ハマグリ2個
- ・サザエ2個

三、三〇〇円
税込

※殻や汁の飛びはねがご座います。
火傷やケガにご注意下さい。

産地直送
こだわりの魚介焼き



入善産

深層水アワビ一、〇八〇円 税込

(1枚)



北海道噴火湾産

帆立

八八〇円 税込

(2枚)



北海道産

つぶ貝

八八〇円 税込

(2個)



茨城県鹿島灘産

天然ハマグリ

八八〇円 税込

(2個)



超希少!

愛知県三河湾産

大アサリ

八八〇円 税込

(1個)

入荷の無いときが
ご座います。



旬の
蒸し・焼き
真牡蠣

12個 二、八〇〇円 税込

6個一、五〇〇円 税込

※殻や汁の飛びはねがご座います。
火傷やケガにご注意下さい。

入善 牡蠣ノ星

自慢の

カキフライです。

4個 九八〇円 税込

6個 一、四二〇円 税込

8個 一、八六〇円 税込



一品料理

牡蠣の
炙りチーズ焼き

九八〇円 税込



牡蠣酢
五八〇円 税込



牡蠣の
ガーリックオイル煮
九八〇円 税込

ごはん・汁

入善産
こしひかり 二〇〇円 税込

牡蠣出汁
炊き込みご飯 五四〇円 税込

牡蠣の
お味噌汁 二〇〇円 税込

お飲み物

ビール

- 自社オリジナルビール **オイスタースタウト** (小瓶 330ml) ¥850
- **アサヒスーパードライ** (中ジョッキ) ¥650
- **アサヒドライゼロ** (小瓶 334mL) ¥550

ノン
アルコール

酎ハイ・焼酎・ウィスキー

- **ウーロンハイ** (中ジョッキ) ¥500
- **緑茶ハイ** (中ジョッキ) ¥500
- **レモンサワー** (中ジョッキ) ¥500
- **麦焼酎・芋焼酎** ロック (60mL)・各種割り(水・ソーダ) ¥500
- **竹鶴** (ロック・水割り・ソーダ割り) ¥700

日本酒

- **富山の地酒 各種** (小びん) 各 ¥980
- **富山の地酒 プレミアム** (小びん) 銀盤 超特選 米の芯 ¥1,980
- **熱燗** (1合) ¥500

- 立山 純米酒
- 皇国晴 幻の瀧
- 満寿泉 純米吟醸
- 銀盤 特選生吟醸

各 ¥980

ワイン

- **白ワイン**
- グラス ¥600
- ボトル 750mL ¥3,300



牡蠣に合うワインを追い求めた、
当店のオリジナルワイン。

CACCCI

チリ産 シャルドネ カッキー
《白/辛口》

スペインの名門ミゲル・トレス・チリ社
とのコラボワインです。
牡蠣料理とのマリージュを
是非お楽しみください。

ソフトドリンク

ノン
アルコール

- **ウーロン茶** • **緑茶** • **コーラ** • **グレープフルーツジュース**
- **オレンジジュース** 各 ¥300

※その他、ご希望があればスタッフにご相談ください。

海洋深層水の3つの特性を活かし、

年間約600万個の活牡蠣を浄化し流通している

株式会社海洋深層水かきセンター直営の牡蠣専門食事処。

店内には海洋深層水の生簀を常設し、

1年を通して全国各地から旬の真牡蠣・岩牡蠣を

入荷し提供しております。

