

人気メニューを 食べ放題で!!

11月22日(火)~26日(土)
テーブル
バイキング開催!!

5,380円(税込)



予約受付中!

※前日までのご予約をお願いします。

人気メニューを食べ放題で!

テーブルバイキング

11月22日(火)~26日(土)

牡蠣ノ星



5,380円(税込)

1. 季節の生牡蠣【3産地1セット】
2. 季節の焼き牡蠣【1個】
3. 季節の蒸し牡蠣【1個】
4. 牡蠣と入善産ドライトマトのマリネ【2粒】
5. 広島県産大粒カキフライ【1粒】
6. ポテトサラダ
7. 牡蠣出汁スープ
8. 牡蠣のクリームチャウダー
9. 自家製オイルサーディン
10. 牡蠣と秋鮭のアヒージョ
11. バゲット
12. 入善産スモークサーモンのカルパッチョ
13. 入善唐辛子を使った激辛スパイシーチキン
14. 牡蠣と豚バラ肉のトマト煮込み
15. 牡蠣屋のガーリックトースト
16. 牡蠣屋の釜玉うどん
17. 牡蠣の炊き込みご飯
18. デザート

90分制
〔30分前ラストオーダー〕

～食べ放題をよりお楽しみいただくために～

お客様がお席に着かれたら、

- 牡蠣出汁スープ+季節の生牡蠣【3個】+蒸し牡蠣【5個】+広島県産大粒カキフライ【2粒】+牡蠣の炊き込みご飯(以上が1人前です)を最初にお持ちします。

ここからがスタートです。

その他のオーダーは左記メニューより、お気軽にスタッフにお声かけください。

- ・おかわりは1個からご注文いただけます。
※追加は、オーダーから10分程度お時間をいただいております。
- ・おかわりは空いたお皿と交換になるようお願いいたします。

- 「食べ放題」の時間は90分です。終了30分前にお声掛けいたします。

- たくさん召し上がって頂きたいのですが、食べ残しはご遠慮ください。
食べ残しが多い場合は、追加料金をいただく場合がございます。

- 現地の天候状況または追加ご注文の量によっては品薄になる場合もございます。
その際、一部牡蠣産地が異なりますので、ご了承ください。

- 浄化殺菌処理をした安全な牡蠣をご提供しておりますが、牡蠣は栄養価が高い等の特性上、食べ過ぎやご体調が優れない状態での摂取は体調不良を引き起こす可能性も考えられます。
また、ご年配の方や小さいお子様は、お身体とご相談頂きながらお楽しみください。

《90分制食べ放題スタート時間》

- ☐ 11:00~12:30まで
- ☐ 13:00~14:30まで
- ☐ 15:00~16:30まで