

おしむがき

MENU



入善
牡蠣ノ星



不動の
一番人気!!

名物 牡蠣ノ星セット

お一人様 3,900円(税込)

- ・旬の生牡蠣 1個
- ・柚子おろしの生牡蠣 1個
- ・活牡蠣焼き4個又は蒸し牡蠣 4個
- ※どちらかお選びください。
- ※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。
- ・ガーリックオイルの焼牡蠣 1個
- ・国産ホタテ1個
- ・つぶ貝 1個
- ・カキフライ 2個
- ・焼き海苔
- ・牡蠣出汁炊き込みご飯
- ・味噌汁

特上

牡蠣ノ星セット

- ・旬の生牡蠣 2個
- ・柚子おろしの生牡蠣 1個
- ・イクラの生牡蠣 1個
- ・活牡蠣焼き4個又は蒸し牡蠣 4個
- ※どちらかお選びください。
- ・ガーリックオイルの焼牡蠣 1個
- ・牡蠣の蟹みそネギ焼き 1個
- ・国産活ハマグリ1個
- ・つぶ貝 1個
- ・国産活アワビ 1個
- ・カキフライ 2個
- ・焼き海苔
- ・牡蠣出汁炊き込みご飯
- ・味噌汁

特上

お一人様 5,900円(税込)

※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。





上 牡蠣ノ星セツト

- ・旬の生牡蠣 2個
- ・イクラの生牡蠣 1個
- ・活牡蠣焼き 4個又は蒸し牡蠣 4個
※どちらかお選びください。
- ・ガーリックオイルの焼牡蠣 1個
- ・国産ホタテ 1個
- ・国産活アワビ 1個
- ・カキフライ 2個
- ・焼き海苔
- ・牡蠣出汁炊き込みご飯
- ・味噌汁

お一人様 4,900円 (税込)

※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。

NYUZEN KAKINO HOSHI

※写真は2個盛りです



上料

海鮮盛り合わせ

直産
直地

並

- ・真牡蠣 2個・国産ホタテ 2個
- ・国産活ハマグリ 2個・国産サザエ 2個
- ・つぶ貝 2個

3,800 円 (税込)

※各3個盛りもごさいます。

5,700 円 (税込)

※写真は2個盛りです

- ・国産活アワビ 2個
- ・真牡蠣 2個・国産ホタテ 2個・国産サザエ 2個
- ・国産活ハマグリ 2個
- ・つぶ貝 2個

5,800 円 (税込)

※各3個盛りもごさいます。

8,700 円 (税込)



焼き

超
少!

こだわりの魚介焼き



愛知県三河湾産
大アサリ

2個 1,600 円

(税込)

※入荷の無いときがごさいます。



北海道産
帆立

2枚 900 円

(税込)



国産
天然ハマグリ

2個 1,100 円

(税込)



国産
活アワビ

1枚 1,200 円

(税込)



北海道産
つぶ貝

2個 900 円

(税込)



蒸し

旬の
焼き又は蒸し
真牡蠣

6個 1,700 円 (税込)

12個 3,200 円 (税込)

※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。

※殻や汁の飛びはねがごさいます。火傷やケガにご注意下さい。



自慢の

入善牡蠣ノ星
牡蠣フライ
でっかい

4個 1,100円(税込) 6個 1,500円(税込) 8個 1,900円(税込)

一品料理・御飯・御汁



牡蠣の炙りチーズ焼き(パン付き)
1,100円(税込)



牡蠣酢
750円(税込)



牡蠣のガーリックオイル煮(パン付き)
1,100円(税込)

入善産
こしひかり御飯 250円(税込)

牡蠣出汁
炊き込みご飯 600円(税込)

牡蠣の味噌汁 250円(税込)

季節のおすすめ

旬!

岩牡蠣のガーリックステーキ

2個1,680円(税込)

旬!

岩牡蠣のフライ

2個1,680円(税込)

旬!

岩牡蠣と真牡蠣のフライ

各2個 2,080円(税込)

※真牡蠣のフライは通常サイズとなります。

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) 900円(税込)
- アサヒスーパードライ (中ジョッキ) 750円(税込)
- アサヒドライゼロ (小瓶 334mL) ノンアルコール 600円(税込)

酎ハイ・焼酎・ウイスキー

- ウーロンハイ (中ジョッキ) 600円(税込)
- 緑茶ハイ (中ジョッキ) 600円(税込)
- レモンサワー (中ジョッキ) 600円(税込)
- 麦焼酎・芋焼酎ロック (60mL)・各種割り(水・ソーダ) 600円(税込)
- ハイボール (ブラックニッカ) 600円(税込)

日本酒

- 富山の地酒 (各種 小びん)
 - 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1,000円(税込)
- 熱 燗 (1合) ¥600円(税込)

ワイン

- 白ワイン
 - グラス 650円(税込)
 - ボトル 750mL 3,400円(税込)



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・トーレス・チリ社とのコラボワインです。
牡蠣料理とのマリア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 400円(税込)
- 緑茶 400円(税込)
- コーラ 400円(税込)
- グレープフルーツジュース 400円(税込)
- オレンジジュース 400円(税込)
- 自家製
ジンジャーエール
600円(税込)



※価格はすべて税込表示となっております。※その他、ご希望があればスタッフにご相談ください。



※写真は2人前です。※殻や汁の飛びはねがございます。火傷やケガにご注意下さい。

牡蠣鍋セット

味噌風味 一人前 4,200円(税込)

※2人前以上からの注文となります。

- ・旬の生牡蠣2個
- ・焼き物(旬の真牡蠣4個)
- ・カキフライ2個
- ・牡蠣鍋(うどん付き)



牡蠣鍋

一人前 2,400円(税込)

味噌風味(うどん付き)

※2人前以上からの注文となります。

入善漁協養殖 サクラマス

富山湾の水深220mから汲み上げられた海洋深層水をかけ流しで使用しています。

入善産サクラマスは雑菌がほとんどいないキレイな海洋深層水と黒部川扇状地の地下水を使用して養殖しているため、川魚特有の臭みや寄生虫の心配がなく生食でも安心して召し上がれます！



氷見牛入りコロッケ(※コショウが効いています) 400円(税込)

黒部名水ポークウィンナー 3本 800円(税込)

フライドポテト 400円(税込)

バニラアイス 300円(税込)



image photo